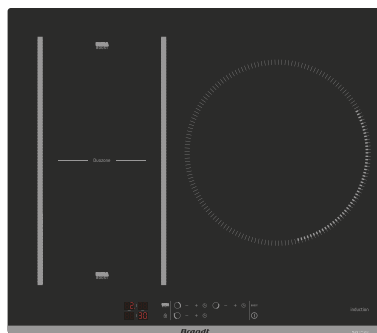


Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES SP

**Table de cuisson
Induction hob
Placa de inducción
BPI6390B**



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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



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

Table des matières

1. Avant-propos	5
1.1. Avertissements de sécurité.....	5
1.2. Installation	5
1.2.1. Risque d'électrocution.....	5
1.2.2. Risque de coupure	5
1.2.3. Consignes de sécurité importantes	5
1.3. Fonctionnement et entretien.....	6
1.3.1. Risque d'électrocution.....	6
1.3.2. Risque pour la santé.....	6
1.3.3. Danger de surface chaude.....	6
1.3.4. Risque de coupure	7
1.3.5. Consignes de sécurité importantes	7
2. Description du produit	10
2.1. Vue de dessus	10
2.2. Panneau de commande.....	10
2.3. Principe de fonctionnement	10
2.4. Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction.....	11
2.5. Caractéristiques techniques	11
3. Fonctionnement du produit	11
3.1. Commandes tactiles	11
3.2. Choisir le bon ustensile de cuisine	11
3.3. Mode d'emploi	12
3.3.1. Démarrer la cuisson	12
3.3.2. Terminer la cuisson	13
3.3.3. Utilisation de la fonction de surpuissance.....	13
3.3.4. ZONE FLEXIBLE	13
3.3.5. Verrouillages des commandes.....	16
3.3.6. Mode Pause.....	16
3.3.7. Gestion de la puissance	16
3.3.8. Commande du minuteur.....	17
3.3.9. Temps de fonctionnement par défaut	19
4. Conseils de cuisson	19
4.1. Astuces de cuisson	19
4.1.1. Faire mijoter, cuire le riz	19
4.1.2. Griller un steak.....	20
4.1.3. Faire sauter.....	20
4.2. Détection de petits objets	20
5. Réglages de température	20
6. Entretien et nettoyage	21
7. Conseils et astuces.....	22
8. Affichage et contrôles des erreurs	23
9. Installation	25
9.1. Sélection de l'équipement d'installation	25
9.2. Avant d'installer la table de cuisson, vérifiez que	27

9.3.	Après avoir installé la table de cuisson, vérifiez que	28
9.4.	Avant de localiser les supports de fixation.....	28
9.5.	Réglage de la position d'un support	28
9.6.	Mises en garde	29
9.7.	Connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique principale.....	29

1. Avant-propos

1.1. Avertissements de sécurité

Nous tenons à votre sécurité. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

1.2. Installation

1.2.1. Risque d'électrocution

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale avant d'effectuer tout travail ou entretien.
- Il est essentiel et obligatoire de connecter correctement l'appareil à un dispositif de mise à la terre.
- Toute modification du réseau électrique ménager doit être réalisée uniquement par un technicien qualifié.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

1.2.2. Risque de coupure

- Faites attention aux bords, car ils sont tranchants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

1.2.3. Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne devrait être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veuillez communiquer cette information à la personne chargée de l'installation de cet appareil, car cela réduira vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et relié à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui prévoit un dispositif d'isolation fournissant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.

- Toute mauvaise installation pourrait annuler la garantie ou action en responsabilité civile.

1.3. Fonctionnement et entretien

1.3.1. Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est brisée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation électrique (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural avant un nettoyage ou un entretien.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner une électrocution voire la mort.

1.3.2. Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un autre implant électrique (par exemple, pompe à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour vérifier le bon fonctionnement de ces dispositifs en présence d'un champ électromagnétique.
- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner la mort.

1.3.3. Danger de surface chaude

- Durant l'utilisation, les pièces accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout article autre que des ustensiles de cuisson adéquats entrer en contact avec la table de cuisson à induction tant que sa surface n'est pas froide.
- Des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au

toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne chevauchent pas d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de la portée des enfants.

- Le non-respect de ces instructions pourra entraîner des brûlures et des échaudures.

1.3.4. Risque de coupure

- La lame tranchante d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque son capot de protection est rétracté. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de la portée des enfants.
- Des blessures ou des coupures sont possibles.

1.3.5. Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Un débordement peut produire de la fumée et les déversements de graisse peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez aucun objet ou ustensile sur l'appareil.
- Ne posez ni ne laissez aucun objet pouvant se magnétiser (par ex. cartes de crédit, cartes de mémoire) ou dispositifs électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ magnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson, comme il est décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson quand vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, ni s'asseoir, se mettre debout ou grimper dessus.
- Ne rangez aucun objet pouvant susciter la curiosité des enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui monteraient sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la

pièce où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes porteuses d'un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent recevoir les instructions d'utilisation d'une personne responsable et compétente. L'instructeur doit veiller à ce qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou les personnes qui les entourent.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si le manuel le recommande spécifiquement. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.
- Ne placez ni ne faites tomber aucun objet lourd sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface de la table de cuisson, car vous risquez de rayer la surface vitrée.
- N'utilisez pas des tampons à récurer ou tout autre agent de nettoyage abrasif dur pour nettoyer votre table de cuisson, car vous risquez de la rayer.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou une personne de qualification identique afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des applications similaires, telles que : - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ; des fermes ; l'utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; des environnements du type chambres d'hôtes.
- ATTENTION : l'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds durant l'utilisation.
- Il convient d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant

l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles en comprennent les risques.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne peuvent pas être confiés à des enfants sans surveillance.
- ATTENTION : Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse sans surveillance sur une table de cuisson peut être dangereuse et entraîner un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau : éteignez d'abord l'appareil, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-incendie.
- ATTENTION : Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- Attention : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution à partir des surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou dans un matériau similaire qui protègent les pièces sous tension.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un dispositif de télécommande séparé.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction.

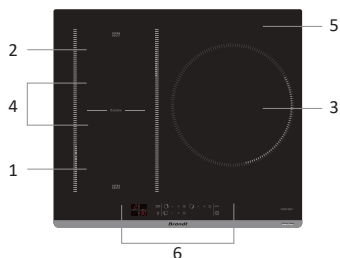
Nous vous recommandons de prendre du temps pour lire ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation afin de bien comprendre comment installer et utiliser correctement l'appareil.

Pour l'installation, veuillez lire le paragraphe concernant l'installation.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce Manuel d'instruction/Manuel d'installation pour une référence future.

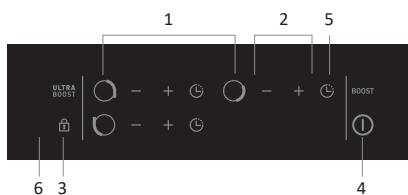
2. Description du produit

2.1. Vue de dessus



1. Zone de 1500/2000 W max.
2. Zone de 1500/2000 W max.
3. Zone de 3000/3600 W max.
4. Zone de 3000/3500 W max.
5. Plaque vitrée
6. Panneau de commande

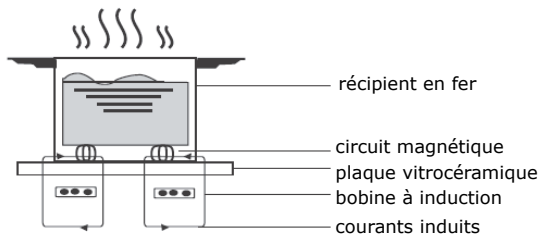
2.2. Panneau de commande



1. Commandes de sélection des zones de chauffage
2. Touche de réglage de la puissance / minuteur
3. Commande Verrouillage/Pause
4. Commande MARCHÉ/ARRÊT
5. Commande du minuteur
6. Commande Zone flexible

2.3. Principe de fonctionnement

La cuisson par induction est une méthode de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle repose sur le principe des vibrations électromagnétiques qui produisent directement de la chaleur dans la casserole, au lieu de chauffer indirectement à travers la surface vitrée. La surface vitrée devient chaude uniquement parce que la casserole est en contact avec cette dernière.



2.4. Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

- Lisez ce manuel, en prenant note en particulier du paragraphe « Consignes de sécurité ».
- Ôtez tout film de protection qui serait encore collé sur votre table de cuisson à induction.

2.5. Caractéristiques techniques

Table de cuisson	BPI6390B
Nombre de zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220V à 240V~, 50Hz ou 60Hz
Puissance électrique installée	7100W
Dimensions du produit L x l x H (mm)	590 x 520 x 60
Dimensions d'encastrement AxB (mm)	560 x 490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Comme nous cherchons constamment à améliorer nos produits, les caractéristiques et les designs peuvent changer sans préavis.

3. Fonctionnement du produit

3.1. Commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher. Par conséquent, vous ne devez exercer aucune pression.
- Utilisez l'extrémité de votre doigt, non un objet pointu.
- Vous entendrez un signal sonore chaque fois que vous toucherez correctement les commandes.
- Veillez à ce que les commandes soient toujours propres et sèches, et qu'aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) ne les couvre. Même une fine pellicule d'eau peut compromettre le bon fonctionnement des commandes.




3.2. Choisir le bon ustensile de cuisine



- Utilisez uniquement un ustensile de cuisson avec un fond adapté à la cuisson à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier que votre ustensile est adapté en exécutant un test avec un aimant. Approchez l'aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez tester.

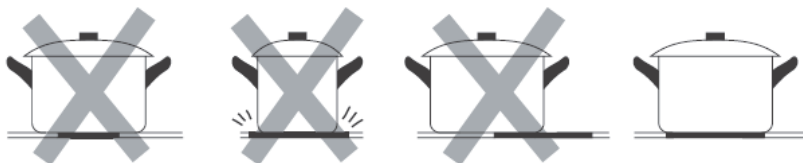


- 2. Si le symbole  ne clignote pas sur l'afficheur et l'eau se chauffe, la casserole sera compatible.
- Les casseroles fabriquées dans les matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, porcelaine, céramique et terre cuite.

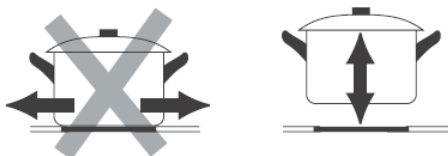
N'utilisez pas un ustensile avec des bords irréguliers ou un fond incurvé.



Vérifiez que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre la surface vitrée et est du même diamètre que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est aussi large que le dessin de la zone sélectionnée. En utilisant un récipient légèrement plus grand, l'efficacité énergétique sera optimale. Si vous utilisez un récipient plus petit, l'efficacité sera moindre que celle prévue. Un récipient de moins de 140 mm pourrait ne pas être détecté par la table de cuisson. Placez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson.



Retirez toujours les casseroles de la table de cuisson sans les faire glisser, mais en les soulevant pour éviter de rayer la surface vitrée.



3.3. Mode d'emploi

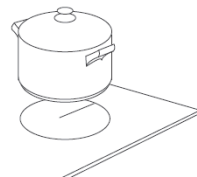
3.3.1. Démarrer la cuisson



Touchez la commande MARCHE/ARRÊT pendant trois secondes. Une fois sous tension, l'avertisseur émet un bref signal sonore. Tous les afficheurs indiquent « - » ou « - - », ce qui signifie que la table de cuisson à induction est entrée en mode veille.



Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Veillez à ce que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et secs.



<p>En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche se met à clignoter</p>	
<p>Sélectionnez un réglage de température en touchant les commandes « - » ou « + ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si vous ne choisissez pas un réglage de température après 1 minute, la table de cuisson à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer avec l'étape 1. • Vous pouvez modifier le réglage de température à tout moment durant la cuisson. 	

Attention :

La plaque à induction peut être utilisée à une puissance maximale de 3000W. Ainsi, la plaque à induction réduit automatiquement la puissance de sortie maximale en autorisant une somme maximale de tous les niveaux de puissance de 12



Si le symbole et le réglage de température clignotent sur l'afficheur


Cela signifie que :

- une casserole n'a pas été placée sur la zone de cuisson correcte ou,
- la casserole que vous êtes en train d'utiliser ne convient pas à la cuisson à induction ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.


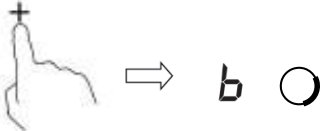

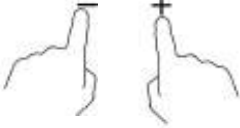
La cuisson ne pourra pas démarrer tant qu'une casserole adaptée n'est pas placée sur la zone de cuisson. Si aucune casserole adaptée n'est placée sur la zone de cuisson, l'afficheur s'éteindra automatiquement après 1 minute.

3.3.2. Terminer la cuisson

<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage à éteindre</p>	
<p>Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler le réglage de température jusqu'à « 0 » ou en touchant simultanément les commandes « - » et « + ». Veillez à ce que l'afficheur indique « 0 ».</p>	
<p>Éteignez entièrement la table de cuisson en touchant la commande MARCHE/ARRÊT.</p>	

<p>Faites attention aux surfaces chaudes</p> <p>Le symbole « H » s'affichera pour la zone de cuisson qui est encore chaude au toucher. Il disparaîtra quand la surface sera suffisamment refroidie à une température adéquate. Vous pourriez également utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles en utilisant la plaque de cuisson encore chaude.</p>	
---	---

3.3.3. Utilisation de la fonction de surpuissance

<p align="center">Activer la fonction de surpuissance</p>	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, puis touchez «+». Assurez-vous que l'écran affiche «9».</p>	
<p>En touchant à nouveau le «+», l'indicateur de zone affiche «b» et la puissance atteint Max</p>	
<p align="center">Annuler la fonction de surpuissance</p>	
<p>En touchant le «-» pour annuler la fonction Turbo, la zone de cuisson revient à son réglage d'origine.</p>	
<p>Touchez simultanément les commandes « - » et « + » : la zone de cuisson s'éteindra et la fonction de surpuissance sera automatiquement annulée</p>	

- La zone de cuisson reviendra au réglage de température d'origine après 5 minutes.

3.3.4. ZONE FLEXIBLE

- À tout moment cette zone peut être utilisée comme une seule zone ou comme deux zones différentes, en fonction des besoins de cuisson.
- La zone libre est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être contrôlés séparément.

Comme grande zone

1. Pour activer la zone libre comme une seule grande zone, touchez la commande Zone flexible.



2. En tant que grande zone, nous suggérons l'utilisation comme suit :

Ustensile de cuisine : Ustensile de cuisine de 250 mm ou 280 mm de diamètre (les ustensiles de cuisine carrés ou ovales sont acceptables)

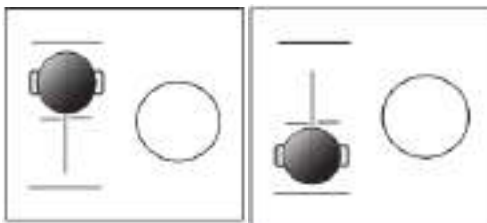


Nous ne recommandons pas d'autres opérations à l'exception des trois opérations mentionnées ci-dessus, car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil

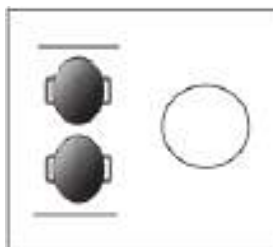
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones différentes, vous pouvez avoir deux choix de chauffage.

(a) Placez une casserole sur le côté droit supérieur ou sur le côté droit inférieur de la zone flexible.



(b) Placez deux casseroles sur les deux côtés de la zone flexible.





Remarque : Assurez-vous que la casserole mesure plus de 12 cm.

3.3.5. Verrouillages des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter un usage involontaire (par exemple, des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsqu'elles sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande MARCHE/ARRÊT sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Maintenez touchée la commande verrouillage/pause pendant un moment	L'indicateur du minuteur affichera « Lo »
Pour déverrouiller les commandes	
Maintenez touchée la commande verrouillage/pause pendant un moment.	





Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillé, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande MARCHE/ARRÊT . Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande MARCHE/ARRÊT  en cas d'urgence, mais vous devrez toujours déverrouiller la table de cuisson à la prochaine opération.

3.3.6. Mode Pause

- Vous pouvez mettre le chauffage en pause au lieu d'éteindre la plaque à induction.
- Lorsque vous passez en mode Pause, toutes les commandes à l'exception de la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour passer en mode pause	
Touchez la commande verrouillage/pause.	Tous les indicateurs indiquent «11»
Pour quitter le mode pause	
Touchez la commande verrouillage/pause.	

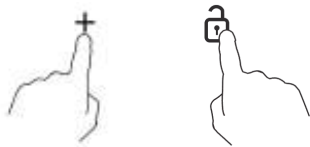

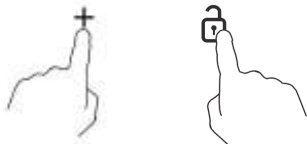


Lorsque la plaque à induction est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de ON/OFF , et vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec cette commande  en cas d'urgence. La plaque à induction s'éteint au bout de 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

3.3.7. Gestion de la puissance

- Il est possible de régler un niveau d'absorption de puissance maximal pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.
- Les plaques à induction sont capables de se limiter automatiquement afin de fonctionner à faible niveau de puissance, pour éviter les risques de surcharge.

Pour accéder à la Gestion de la puissance	
Allumez la table de cuisson, puis touchez en même temps le «+» (minuteur) et le verrouillage des touches.	L'indicateur du minuteur indique «P5», signifiant le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,0Kw.

	
Pour passer à un autre niveau	
<p>Touchez +/- depuis le minuteur</p>  <p style="text-align: center;">OU</p>	<p>Vous disposez de 5 niveaux de puissance, de «P1» à «P5». L'indicateur du minuteur indique l'un d'eux.</p> <p>«P1» : est la puissance maximale de 2,5 Kw. «P2» : est la puissance maximale de 3,5 Kw. «P3» : est la puissance maximale de 4,5 Kw. «P4» : est la puissance maximale de 5,5 Kw. «P5» : est la puissance maximale de 7,0 Kw.</p>
Confirmation et Sortie de la Gestion de puissance	
<p>Touchez en même temps le + (minuteur) et le verrouillage des touches pour confirmation.</p> 	<p>La plaque à induction s'éteint.</p>

3.3.8. Commande du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser simplement comme compte-minute. Dans ce cas, le minuteur n'éteindra aucune zone de cuisson, une fois le temps réglé écoulé.
- Vous pouvez le régler pour qu'il allume, une fois le temps écoulé, une ou plusieurs zones de cuisson. Le temps maximal du minuteur est de 99 minutes.

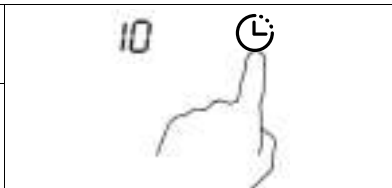
a) Utilisation du minuteur comme compte-minute

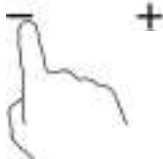
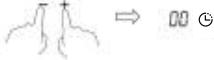

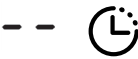
Si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson

Veillez à ce que la table de cuisson soit allumée.




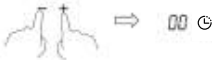


Remarque : vous pouvez utiliser le compte-minute même si vous n'avez sélectionné aucune zone de cuisson.

Touchez la commande « + » du minuteur. L'indicateur du compte-minute se mettra à clignoter et l'indicateur du minuteur affichera la valeur « 10 ».



<p>Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur</p> <p>Astuce : Touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Touchez longuement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.</p>	
<p>En touchant simultanément les commandes « - » et « + », le minuteur sera annulé et l'indicateur des minutes affichera la valeur « 00 ».</p>	
<p>Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur indiquera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.</p>	
<p>Une fois le temps réglé écoulé, l'avertisseur émettra de brefs signaux sonores pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera « - - ».</p>	

b) Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

Pour régler une zone	
<p>Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage dont vous souhaitez régler le minuteur. (par ex. la zone n° 3)</p>	
<p>Appuyez sur la commande de la minuterie, le voyant de rappel commencera à clignoter et « 10 » s'affichera sur l'écran de la minuterie.</p>	
<p>Réglez le temps en touchant les commandes « - » ou « + » du minuteur</p> <p>Astuce : touchez brièvement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 1 minute. Touchez longuement la commande « - » ou « + » du minuteur pour diminuer ou augmenter le temps de 10 minutes.</p>	
<p>En touchant simultanément les commandes « - » et « + », le minuteur sera annulé et l'indicateur des minutes affichera la valeur « 00 ».</p>	
<p>Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur indiquera le temps restant et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.</p> <p>REMARQUE : le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone a été sélectionnée.</p>	
<p>À l'expiration du minuteur de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.</p>	



Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles sont déjà allumées.

3.3.9. Temps de fonctionnement par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre table de cuisson à induction. Votre table de cuisson s'éteindra automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance sont donnés dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand vous retirez le récipient de la table de cuisson, le processus de chauffage s'interrompt immédiatement et la table de cuisson s'éteindra automatiquement après 2 minutes.



Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

4. Conseils de cuisson



Faites attention quand vous faites une friture, car l'huile et la graisse deviennent chaudes très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction de surpuissance. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque grave d'incendie.

4.1. Astuces de cuisson

- Quand un aliment arrive à ébullition, réduisez le réglage de température.
- En utilisant un couvercle, vous réduirez les temps de cuisson et économiserez de l'énergie en préservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec une température élevée, puis réduisez-la lorsque l'aliment est bien chaud.

4.1.1. Faire mijoter, cuire le riz

- Faire mijoter un aliment (cuisson sous le point d'ébullition) requiert une température autour de 85 °C, lorsque les bulles commencent à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé pour préparer des soupes délicieuses et des ragoûts tendres, car les saveurs sont libérées sans trop cuire les aliments. Vous devez également préparer les sauces épaissies à base d'œufs et de farine sous le point d'ébullition.
- Pour certaines préparations, y compris la cuisson du riz par la méthode de l'absorption, il peut être nécessaire d'avoir une température plus élevée que la température la plus basse pour garantir que les aliments soient correctement cuits dans le délai recommandé.

4.1.2. Griller un steak

Pour cuire des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Réchauffez une poêle à frire à fond robuste.
3. Enduisez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis posez la viande sur la poêle chaude.
4. Tournez une seule fois le steak durant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Exercez une pression sur le steak pour évaluer sa cuisson : plus il sera ferme, plus il sera « bien cuit ».
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de devenir tendre avant de le servir.

4.1.3. Faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle à frire, compatible avec la cuisson à induction.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles. Faire sauter des ingrédients est une méthode de cuisson rapide. Si vous préparez de grandes quantités de nourriture, divisez la cuisson en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et versez-y deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire d'abord les morceaux de viande, puis mettez de côté et maintenez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Dès qu'ils sont chauds, mais encore croquants, abaissez la température de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et versez votre sauce.
6. Faites sauter doucement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien cuits.
7. Servez immédiatement.

4.2. Détection de petits objets

Lorsqu'une casserole de diamètre inadéquat ou non magnétique (par ex. en aluminium), ou d'autres petits objets (par ex. couteau, fourchette, clé) ont été laissés sur la table de cuisson, cette dernière se mettra automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur continuera de refroidir la table de cuisson à induction encore 1 minute.

5. Réglages de température

Les réglages ci-dessous sont donnés uniquement à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris de votre ustensile et de la quantité de nourriture que vous cuisez. Faites des essais avec la table de cuisson à induction pour trouver le réglage qui convient le mieux.

Réglage de température	Recommandé pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• cuire délicatement de petites quantités de nourriture• faire fondre le chocolat, le beurre et des aliments qui brûlent rapidement• faire mijoter doucement• chauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• faire mijoter rapidement• cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• cuire les pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• griller• porter une soupe à ébullition• porter à ébullition de l'eau

6. Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissure quotidienne sur la surface vitrée (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou déversements non sucrés sur la surface vitrée)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur la surface vitrée alors qu'elle est encore chaude (mais pas trop chaude !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon sec ou une serviette en papier. 4. Remettez sous tension la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table de cuisson est hors tension, l'indicateur de « surface chaude » ne s'allume pas, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Des tampons à récurer résistants, certains tampons à récupérer en nylon et des agents de nettoyage durs/abrasifs peuvent rayer la surface vitrée. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou tampon à récurer est adapté. • Ne laissez jamais des résidus de nettoyage sur la table de cuisson : la surface vitrée peut se tacher.
Les débordements par bouillonnement, fontes et renversements de sucre chaud sur le verre	<p>Éliminez-les immédiatement avec une truelle à poisson, une spatule ou un grattoir à lame adéquat pour les tables de cuisson à induction, mais faites attention aux surfaces des zones de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la table de cuisson au niveau de l'interrupteur mural. 2. Inclinez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et grattez la salissure ou le déversement vers une zone froide de la table à cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Salissure quotidienne sur la surface vitrée » ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éliminez les taches laissées par la matière fondue et l'aliment sucré ou les déversements, dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la surface vitrée, il sera plus difficile de les éliminer ou vous pourriez endommager de façon permanente la surface vitrée. • Risque de coupure : lorsque le capot de protection est retiré, la lame du grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême précaution et rangez-le toujours pour plus de sécurité et hors de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez hors tension la table de cuisson. 2. Épongez le déversement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et mouillé. 4. Essuyez complètement la zone avec une serviette en papier. 5. Remettez sous tension la table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La table de cuisson peut émettre un bref signal sonore et s'éteindre automatiquement et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner alors qu'elles sont recouvertes d'un liquide. Veillez à essuyer la zone des commandes tactiles avant de remettre sous tension la table de cuisson.

7. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Aucune alimentation.	Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez si une panne de courant ne s'est pas produite dans votre habitation ou quartier. Si vous avez effectué toutes les vérifications et si le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous au paragraphe « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour des instructions.
Vous rencontrez des difficultés à utiliser les commandes tactiles.	Il se peut qu'une fine pellicule d'eau recouvre les commandes ou que vous utilisiez la pointe de votre doigt pour toucher les commandes.	Vérifiez que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez l'extrémité arrondie pour toucher les commandes.
La surface vitrée est rayée.	Ustensile de cuisine à bords rugueux. Vous utilisez un tampon à récurer ou des produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez un ustensile de cuisine plat et à fond lisse. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Reportez-vous au paragraphe « Entretien et nettoyage ».
Des grésillements ou des craquements proviennent de certaines casseroles.	Cela est dû à la construction de votre ustensile de cuisine (des couches de différents matériaux peuvent vibrer de manière différente).	C'est normal pour l'ustensile de cuisine et ne constitue pas un défaut.
La table de cuisson à induction émet un faible bruit de bourdonnement lorsque vous l'utilisez à un réglage de température élevé.	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal. Cependant, le bruit peut faiblir ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de température.
Bruit de ventilateur en provenance de la table de cuisson à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction pour empêcher la surchauffe de l'électronique. Il peut continuer de fonctionner même après que vous avez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal. Aucune action n'est nécessaire. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural alors que le ventilateur est en fonctionnement.
Les casseroles ne se réchauffent pas et apparaissent à l'écran.	La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle ne convient pas à la cuisson à induction. La table de cuisson à induction n'arrive pas à détecter la casserole, car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée.	Utilisez un ustensile de cuisson pour la cuisson à induction. Reportez-vous au paragraphe « Choisir le bon ustensile de cuisine ». Centrez la casserole et vérifiez que son fond correspond au diamètre de la zone de cuisson.

Problème	Causes possibles	Que faire
La table de cuisson à induction ou une zone de cuisson s'est automatiquement éteinte de façon inattendue, un son a été émis et un code d'erreur s'affiche (normalement par alternance avec un ou deux chiffres dans l'afficheur du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et le numéro de l'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.

8. Affichage et contrôles des erreurs

La table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. En effectuant ce test, le technicien sera en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou désassembler la table de cuisson du plan de travail.

Dépannage

1) Code d'erreur se présentant durant l'utilisation par le client et solution ;

Code d'erreur	Problème	Solution
Autorécupération		
E1	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	Veillez contrôler si l'alimentation électrique fonctionne normalement. Mettre sous tension une fois que l'alimentation électrique retourne à la normale.
E2	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	
E3	Température élevée au niveau du capteur de la plaque céramique. (N° 1)	Attendre que la température de la plaque céramique retourne à la normale.
E4	Température élevée au niveau du capteur de la plaque céramique. (N° 2)	Toucher la commande MARCHE/ARRÊT pour redémarrer l'appareil.
E5	Température élevée au niveau de l'IGBT. (N° 1)	Attendre que la température de l'IGBT retourne à la normale.
E6	Température élevée au niveau de l'IGBT. (N° 2)	Toucher la commande MARCHE/ARRÊT pour redémarrer l'appareil. Vérifier si le ventilateur tourne sans problème. Dans le cas contraire, remplacer le ventilateur.

Aucune autorécupération		
F3/F6	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – court-circuit. (F3 pour 1#, F6 pour 2#)	Vérifier la connexion ou remplacer le capteur de température de la plaque céramique.
F4/F7	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – circuit ouvert. (F4 pour 1#, F7 pour 2#)	
F5/F8	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique – non valide. (F5 pour 1#, F8 pour 2#)	
F9/FA	Défaillance du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour n° 1)	Remplacer la carte d'alimentation.
FC/FD	Défaillance du capteur de température de l'IGBT. (court-circuit/circuit ouvert pour n° 2)	

2) Erreur spécifique et solution

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Le témoin ne s'allume pas lorsque l'unité est branchée.	Aucune alimentation électrique.	Vérifier si la fiche est fermement insérée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	Erreur de connexion de la carte d'alimentation accessoire et de la carte d'affichage.	Vérifier la connexion.	
	La carte d'alimentation accessoire est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation accessoire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
Certaines commandes ne fonctionnent pas ou l'afficheur à LED ne fonctionne pas normalement.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
L'indicateur de mode de cuisson s'allume, mais la cuisson ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les orifices de ventilation sont peut-être bloqués.	
	Le ventilateur ne fonctionne pas.	Vérifier si le ventilateur tourne sans problème. Dans le cas contraire,	

		remplacer le ventilateur.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
La cuisson s'interrompt soudainement au cours du fonctionnement et le symbole « <u>u</u> » apparaît sur l'afficheur.	Mauvais type de casserole.	Utiliser un récipient correct (reportez-vous au manuel d'instructions.)	Le circuit de détection de casserole est endommagé. Remplacer la carte d'alimentation.
	Le diamètre du récipient est trop petit.		
	L'appareil de cuisson est en surchauffe ;	L'appareil est en surchauffe. Attendre que la température retourne à la normale. Appuyer sur la commande MARCHE/ARRÊT pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de chauffage d'un même côté (telle que la première et la deuxième zone) affichent le symbole « <u>u</u> ».	Erreur de connexion de la carte d'alimentation et de la carte d'affichage ;	Vérifier la connexion.	
	La carte d'affichage de pièces adjacentes est endommagée.	Remplacer la carte d'affichage.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Remplacer le ventilateur.	

Les informations données ci-dessus permettent le diagnostic et le contrôle des erreurs communes. Veuillez ne pas désassembler l'appareil vous-même pour éviter tout danger et pour éviter d'endommager la table de cuisson à induction.

9. Installation

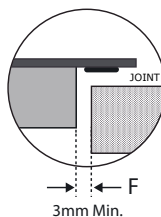
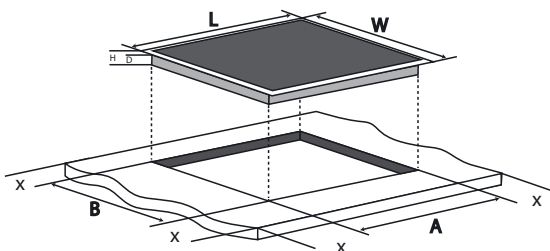
9.1. Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées sur le plan.

Aux fins de l'installation et de l'utilisation, un espace minimum de 5 doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez sélectionner un matériau de surface de travail résistant à la chaleur et isolé (vous ne devez pas utiliser de bois et de matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires comme matériau de surface de travail à moins qu'ils n'étaient été imprégnés) pour éviter les décharges électriques et les déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Tel que présenté ci-dessous :



Remarque : La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

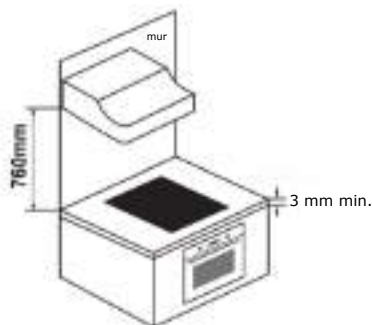
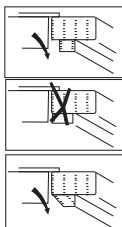
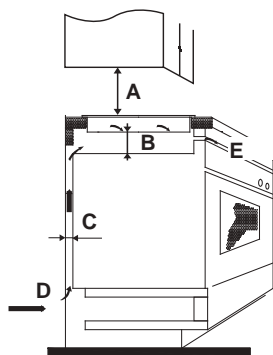


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

En toutes circonstances, assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Tel que présenté ci-dessous.



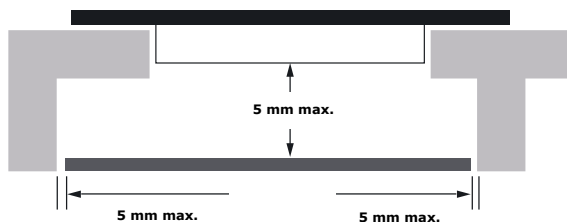
Remarque : La distance de sécurité entre la plaque chauffante et le placard au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Admission d'air	Sortie d'air 5 mm

ATTENTION : Assurer une aération suffisante

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter un contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou une décharge électrique inattendue pendant le fonctionnement, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du dessous de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Des orifices de ventilation sont prévus sur le pourtour de la table de cuisson. VOUS DEVEZ veiller à ce que ces orifices ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous placez la table de cuisson en position.



- Sachez que la colle qui relie le matériau plastique ou en bois au meuble, doit résister à une température d'au moins 150 °C, pour éviter le décollement du panneau.
- Le mur à l'arrière, les surfaces adjacentes et tout autour doivent, par conséquent, résister à une température de 90 °C.

9.2. Avant d'installer la table de cuisson, vérifiez que

- Le plan de travail est à l'équerre et à niveau, et qu'aucun élément structurel ne vient entraver l'encombrement.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau thermorésistant et d'isolation.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four devra être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme aux exigences relatives à l'autorisation et aux normes et règlements en vigueur.
- Un sectionneur approprié qui fournit une déconnexion complète de l'alimentation électrique principale est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règles et à la réglementation en matière de câblage local.
- Le sectionneur doit être de type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs [phases] actifs si les règles de câblage local autorisent cette variation des dispositions).
- L'utilisateur aura un accès direct au sectionneur, une fois la table de cuisson installée.
- Vous avez consulté les autorités locales en bâtiments et les textes réglementaires.
- Vous avez utilisé un matériau de finition thermorésistant et facile à nettoyer (par ex. des carreaux en céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

9.3. Après avoir installé la table de cuisson, vérifiez que

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers des portes ou des tiroirs d'armoire.
- Une circulation d'air frais suffisante est garantie de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être prévue sous la base de la table de cuisson.
- L'utilisateur a un accès direct au sectionneur.

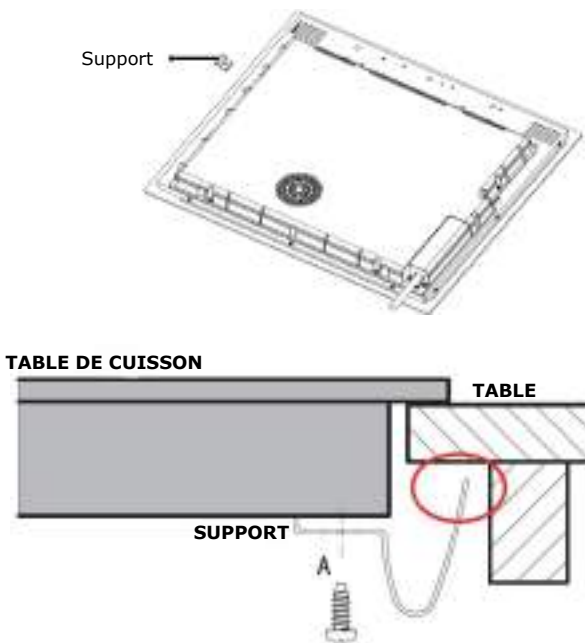
9.4. Avant de localiser les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes de la table de cuisson.

9.5. Réglage de la position d'un support

Fixez la table de cuisson sur la surface de travail en vissant les 2 supports au-dessous de la plaque de cuisson (voir l'image) après l'installation.

Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.



En aucun cas, les supports ne peuvent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

9.6. Mises en garde

1. La plaque de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou une personne qualifiée. Nous mettons des professionnels à votre disposition. Veuillez ne jamais réaliser cette opération vous-même.
2. La table de cuisson ne devra pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un congélateur, d'un réfrigérateur, d'une machine à laver ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La plaque de cuisson à induction doit être installée de manière à optimiser le dégagement de chaleur afin de garantir sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induite au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche intermédiaire et le matériau adhésif doivent être thermorésistants.
6. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

9.7. Connexion de la table de cuisson à l'alimentation électrique principale



Cette table de cuisson doit être connectée à l'alimentation électrique principale uniquement par une personne qualifiée.

Avant de connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, vérifiez que :

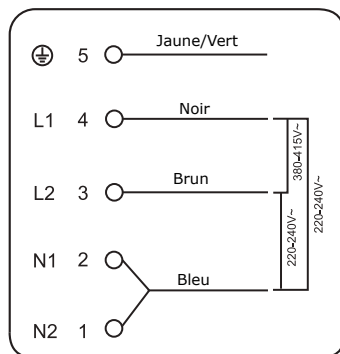
1. Le réseau électrique ménager convient pour la puissance absorbée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur donnée dans la plaque signalétique.
3. Les sections des câbles d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée par la plaque signalétique.

Pour connecter la table de cuisson à l'alimentation électrique principale, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou des boîtes de raccordement, car ils pourraient provoquer une surchauffe et un incendie.

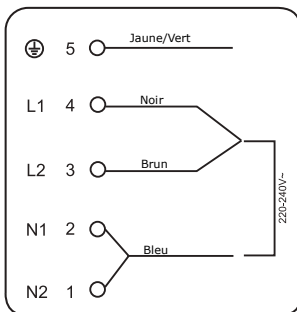
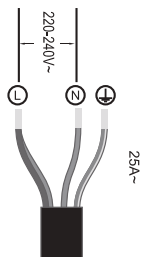
Le câble d'alimentation électrique ne doit toucher aucune pièce chaude et doit être positionné de sorte que sa température ne dépassera pas 75 °C à aucun moment.



Vérifiez avec un électricien que le réseau électrique ménager est adapté sans modification. Toute modification doit être réalisée par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, ce dernier peut être branché directement au secteur au moyen d'un branchement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération devra être effectuée par un agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est connecté directement au secteur, un disjoncteur bipolaire devra être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit veiller à ce que la connexion électrique est réalisée correctement et qu'elle est conforme avec la réglementation en matière de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par un technicien autorisé.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne doivent pas être accessibles après installation.



MISE AU REBUT : Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers non triés. La collecte de ces déchets séparément est nécessaire pour les traiter correctement.

Cet appareil porte une étiquette de conformité avec la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit mis au rebut correctement, vous contribuerez au respect de l'environnement et à la santé humaine et lutterez contre les préjudices qui pourraient autrement être causés s'il est éliminé de manière inappropriée.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme les déchets ménagers ordinaires. Il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite un traitement des déchets par un spécialiste. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre municipalité, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Dear Customer,

Thank you for buying a **BRANDT** product and for your confidence in our company.

This product has been designed and manufactured for you considering your lifestyle and your requirements, so that it meets your expectations in the best way possible. We have invested it with our expertise, spirit of innovation and all the enthusiasm which has driven us for more than 60 years.

So that we are always able to satisfy your requirements as well as possible, our customer service is available, ready to listen and answer all your questions or suggestions.

You can also visit our website www.brandt.com where you will find our latest innovations as well as additional useful information.

BRANDT is happy to support you daily and hopes you will enjoy your purchase to the full.



Important: Before starting your machine, please read this guide for installation and use carefully in order to familiarise yourself with how it operates quickly.

Content

1. Foreword	5
1.1 Safety Warnings	5
1.2 Installation	5
1.2.1 Electrical Shock Hazard	5
1.2.2 Cut Hazard	5
1.2.3 Important safety instructions	5
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
2. Product Induction	9
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	11
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the Boost function	13
3.3.4 FLEXIBLE AREA	13
3.3.5 Locking the Controls	15
3.3.6 Pause Mode	15
3.3.7 Power Management Function	16
3.3.8 Timer control	16
3.3.9 Default working times	18
4. Cooking Guidelines	18
4.1 Cooking Tips	18
4.1.1 Simmering, cooking rice	19
4.1.2 Searing steak	19
4.1.3 For stir-frying	19
4.2 Detection of Small Articles	19
5. Heat Settings	19
6. Care and Cleaning	20
7. Hints and Tips	21
8. Failure Display and Inspection	22
9. Installation	24
9.1 Selection of installation equipment	24
9.2 Before installing the hob, make sure that	26

9.3	After installing the hob, make sure that	26
9.4	Before locating the fixing brackets.....	26
9.5	Adjusting the bracket position	26
9.6	Cautions.....	27
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	27

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid
- the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

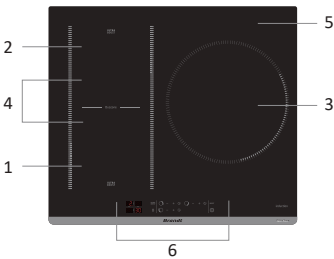
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

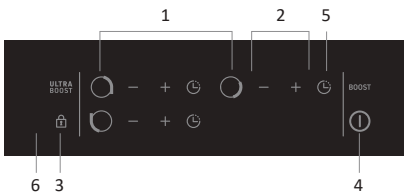
2. Product Induction

2.1 Top View



1. Max. 1500/2000 W zone
2. Max. 1500/2000 W zone
3. Max. 3000/3600 W zone
4. Max. 3000/3500 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

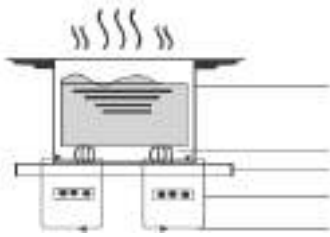
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Power / Timer regulating key
3. Keylock/Pause control
4. ON/OFF control
5. Timer control
6. Flexible Area control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



iron pot

magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

Cooking Hob	BPI6390B
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7100W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

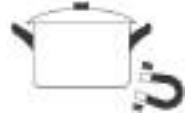
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.2 Choosing the right Cookware



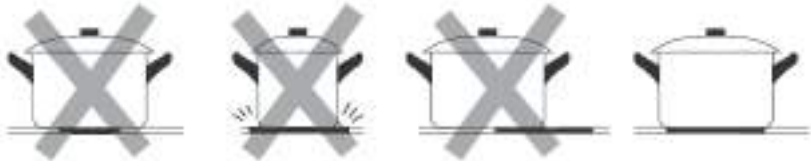
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



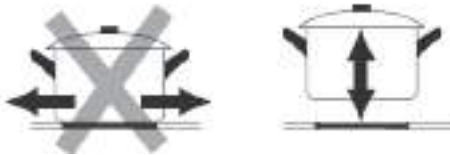
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.






3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control ,and a indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

Warning:

The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W. Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12

If the display flashes $\cong _ \cong$ alternately with the heat setting



This means that:



- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.




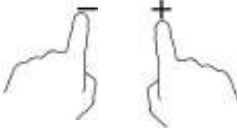
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.</p>	

<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
<p>Touching the heating zone selection control , then touching "+" . Make sure the display shows "9".</p>	
<p>Touching the "+" button again ,the zone indicator show "b" and the power reach Max</p>	
Cancel the Boost function	
<p>Touching the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.</p>	
<p>Touching "-" and "+" control together. the cooking zone switch off and the boost function cancel automatically</p>	

- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.

3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly

to the cooking needs anytime.

- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

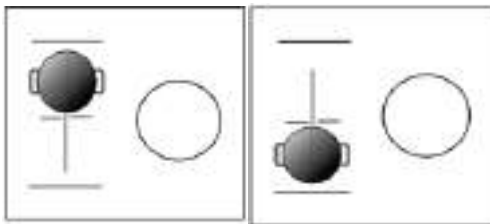


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

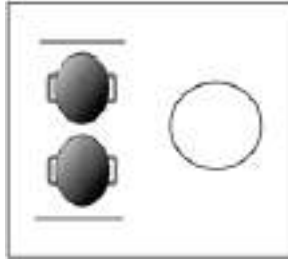
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

- (a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



- (b)Put two pans on both sides of the flexible zone.





Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

3.3.5 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock/pause control for a while	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock/pause control for a while.	





When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.6 Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

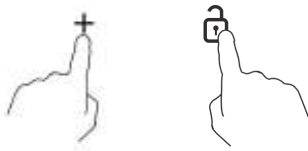
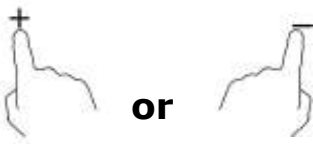
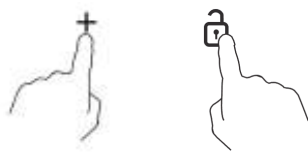
To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.7 Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter Power Management Function	
<p>Turn on the hob, then Press at the same time the "+" (timer) and key lock.</p> 	<p>The timer indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.0Kw.</p>
To switch to another level	
<p>press +/- from the timer</p> 	<p>There are 5 power levels, from "P1" to "P5". The timer indicator will show one of them.</p> <p>"P1" : the maximum power is 2.5Kw. "P2" : the maximum power is 3.5Kw. "P3" : the maximum power is 4.5Kw. "P4" : the maximum power is 5.5Kw. "P5" : the maximum power is 7.0Kw.</p>
Confirmation and Exit Power Management Function	
<p>Press at the same time + (timer) and key lock for confirmation.</p> 	<p>Then the hob will be turned off.</p>

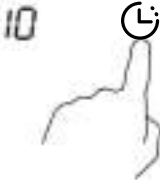
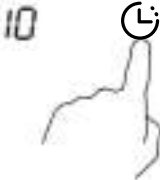
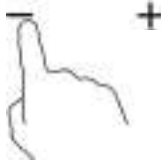
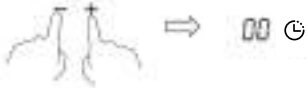

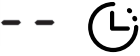
3.3.8 Timer control

You can use the timer in two different ways:




- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

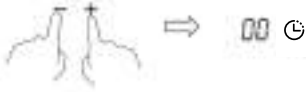


a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)</p>	
<p>Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	

<p>Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

3.3.9 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor	

	failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9. Installation

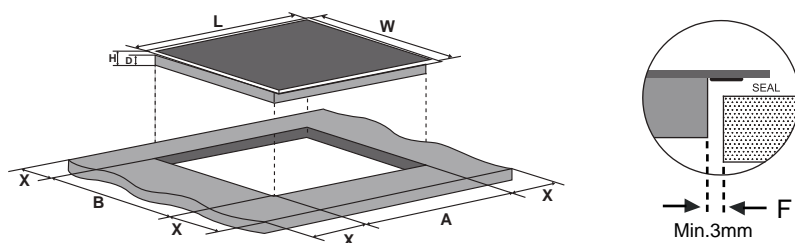
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

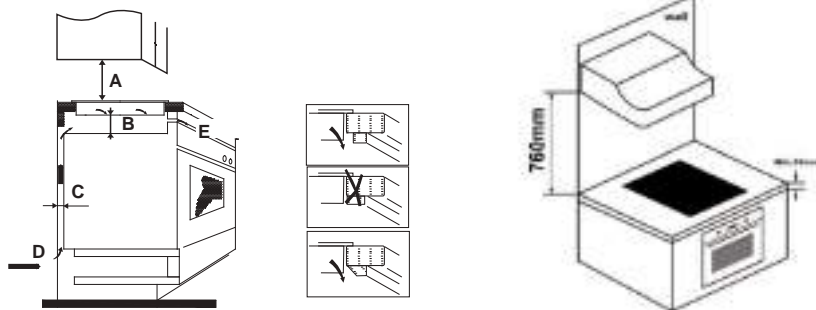


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



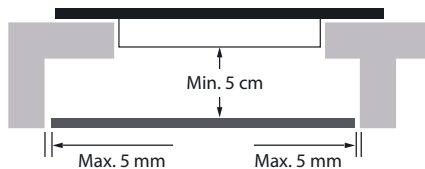
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150 °C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

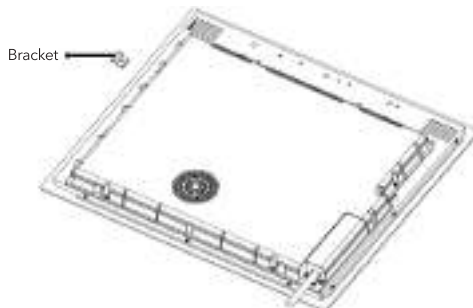
9.4 Before locating the fixing brackets

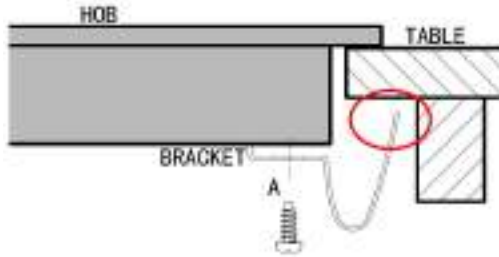
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

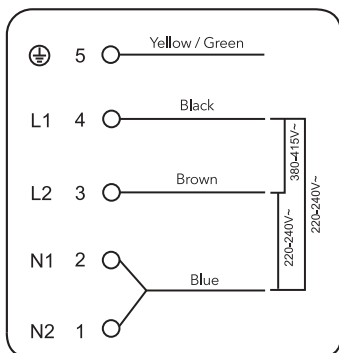
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.


To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

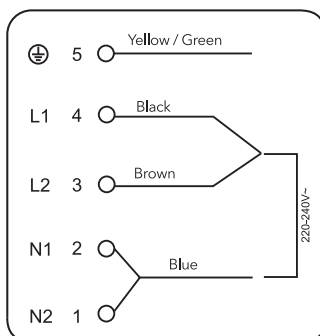
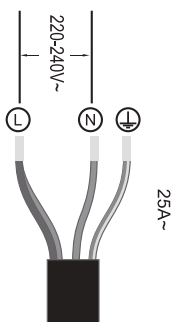
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



 If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3
- mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Estimado cliente,

Gracias por comprar un producto **BRANDT** y por su confianza en nuestra empresa.

Este producto ha sido diseñado y fabricado para usted teniendo en cuenta su estilo de vida y sus necesidades, de modo que satisfaga sus expectativas de la mejor manera posible. Hemos invertido en él con nuestra experiencia, espíritu de innovación y todo el entusiasmo que nos ha impulsado desde hace más de 60 años.

Para que siempre podamos satisfacer sus necesidades lo más posible, nuestro servicio de atención al cliente está disponible, listo para escuchar y responder a todas sus preguntas o sugerencias.

También puede visitar nuestro sitio web **www.brandt.com** donde encontrará nuestras últimas innovaciones, así como información útil adicional.

BRANDT está encantado de ayudarle a diario y espera que disfrute de su compra al máximo.



Importante: Antes de iniciar la máquina, lea esta guía para su instalación y uso atentamente para familiarizarse con su funcionamiento rápido.

Contenidos

1. Prefacio	5
1.1. Advertencias de seguridad	5
1.2. Instalación	5
1.2.1. Riesgo de descarga eléctrica	5
1.2.2. Riesgo de corte	5
1.2.3. Instrucciones importantes de seguridad	5
1.3. Funcionamiento y mantenimiento	6
1.3.1. Riesgo de descarga eléctrica	6
1.3.2. Riesgo para la salud	6
1.3.3. Riesgo de superficie caliente	6
1.3.4. Riesgo de corte	7
1.3.5. Instrucciones importantes de seguridad	7
2. Introducción al producto	10
2.1. Vista superior	10
2.2. Panel de control	10
2.3. Teoría de trabajo	10
2.4. Antes de usar la nueva placa de inducción	11
2.5. Especificación técnica	11
3. Funcionamiento del producto	11
3.1. Controles táctiles	11
3.2. Elección de los instrumentos de cocina adecuados	11
3.3. Modo de empleo	12
3.3.1. Iniciar el cocinado	12
3.3.2. Finalización de cocinado	13
3.3.3. Uso de la función Aumentar	14
3.3.4. ÁREA FLEXIBLE	14
3.3.5. Bloqueo de los controles.	16
3.3.6. Modo pausa	16
3.3.7. Función de gestión de potencia	16
3.3.8. Controlador del temporizador	17
3.3.9. Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada	19
4. Directrices de cocinado	19
4.1. Consejos de cocinado	19
4.1.1. Hervido a fuego lento, cocinar arroz	19
4.1.2. Sellar un filete	19
4.1.3. Para hacer revueltos	20
4.2. Detección de artículos pequeños	20
5. Configuración térmica	20
6. Cuidados y limpieza	21
7. Apuntes y consejos	22
8. Pantalla de fallo e inspección	23
9. Instalación	25
9.1. Selección del equipo de instalación	25
9.2. Antes de instalar la placa asegúrese de que	27

9.3.	Tras instalar la placa asegúrese de que	27
9.4.	Antes de ubicar las abrazaderas de fijación	27
9.5.	Ajuste de la posición de la abrazadera.....	27
9.6.	Precauciones	28
9.7.	Conexión de la placa a la alimentación eléctrica.....	28

1. Prefacio

1.1. Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su vitrocerámica.

1.2. Instalación

1.2.1. Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones al Sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2. Riesgo de corte

- Tenga cuidado – Los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3. Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga a disposición de la persona responsable esta información para la instalación del aparato ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato debe instalarlo y conectarlo a tierra debidamente una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión completa desde la alimentación.

- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

1.3. Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1. Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o que presente grietas. Si la superficie de la vitrocerámica se rompa o presente grietas, apague el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la vitrocerámica del enchufe de la pared antes de limpiarla o realizar su mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2. Riesgo para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnéticos.
- Sin embargo, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con sus facultativos o fabricantes del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no se sigue este consejo se puede provocar la muerte.

1.3.3. Riesgo de superficie caliente

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para producir quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento salvo elementos de cocina entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de inducción ya que se pueden calentar.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cazuelas pueden estar demasiado calientes para tocarlos. Compruebe que los mangos de la cazuelas no cuelgan por otras zonas de cocinado que estén

encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.

- En caso de no seguir este consejo, se pueden producir quemaduras y escaldados.

1.3.4. Riesgo de corte

- La hoja afilada como una cuchilla de un rascador de vitrocerámica queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5. Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. El hervido causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio en el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Tras su uso, apague siempre la zona de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la propiedad de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Aquellos niños que se suban a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una

persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.

- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes aserrados o arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rallar el vidrio.
- No use rascadores o ningún otro agente de limpieza abrasivo áspero para limpiar la vitrocerámica, ya que estos pueden rallar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificaciones similares para evitar riesgos.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como: -zonas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; entornos tipo hostales.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años salvo que dispongan de una supervisión continua.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado instrucciones y supervisión sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** Un cocinado sin atención sobre una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** trate de apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y posteriormente cubra las llamas, por ejemplo con una tapa o manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
- **Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vidrio-cerámica o un material similar que proteja las piezas que contienen corriente eléctrica.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

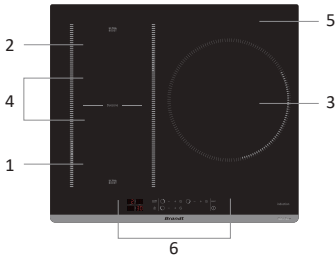
Le recomendamos que pase cierto tiempo leyendo este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo.

Para su instalación, lea la sección de instalación.

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

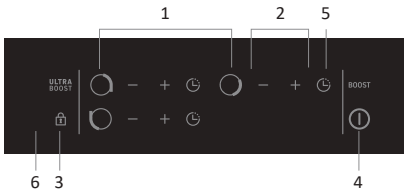
2. Introducción al producto

2.1. Vista superior



1. Máximo 1500/2000 W zona
2. Máximo 1500/2000 W zona
3. Máximo 3000/3600 W zona
4. Máximo 3000/3500 W zona
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

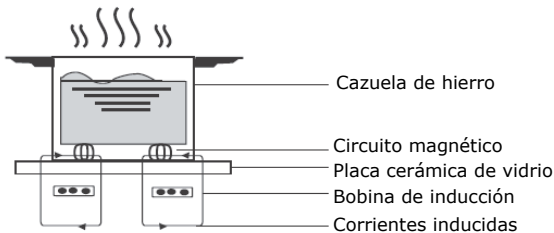
2.2. Panel de control



1. Controles de selección de zona térmica
2. Tecla reguladora del temporizador / alimentación
3. Bloqueo de teclas / control de pausa
4. Control ENCENDIDO/APAGADO
5. Controlador del temporizador
6. Control de área flexible

2.3. Teoría de trabajo

La cocina por inducción es una tecnología de cocinado avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén al final lo calienta.



2.4. Antes de usar la nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial en la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que todavía pueda encontrarse en la placa de inducción.

2.5. Especificación técnica

Placa de cocina	BPI6390B
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7100 W
Tamaño del producto LxAxA (mm)	590×520×60
Dimensiones integradas AxB (mm)	560×490

El peso y las dimensiones son aproximados. Como tratamos continuamente de mejorar nuestros productos podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto


3.1. Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



3.2. Elección de los instrumentos de cocina adecuados



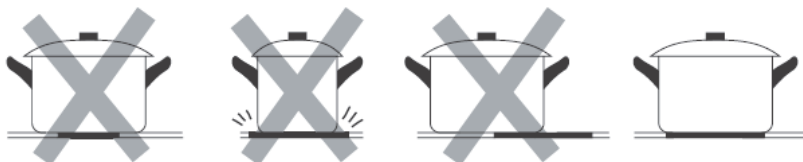
- Use únicamente instrumentos de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética. Mueva el imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



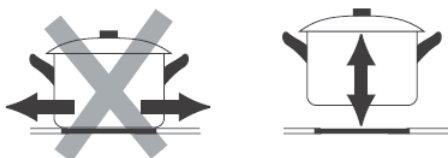
No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se asienta de forma plana contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocinado. Use sartenes cuyos diámetros sean tan grandes como el gráfico de la zona seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía a su eficiencia máxima. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor a la esperada. Puede que la placa no detecte las sartenes inferiores a 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.



Retire siempre las sartenes de la placa de inducción – no las deslice o pueden rallar el vidrio.



3.3. Modo de empleo

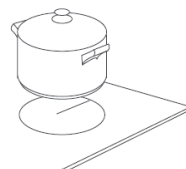
3.3.1. Iniciar el cocinado



Toque el control ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Tras el encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran «->» o «-<» indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera.



Coloque una sartén adecuada en la zona de cocinado que desee usar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocinado están limpios y secos.



<p>Si toca el control de selección de la zona térmica, el indicador situado al lado de la tecla parpadeará.</p>	
<p>Seleccione una configuración térmica tocando el control "-" o "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no elige una configuración térmica en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Será necesario que vuelva a empezar en el paso 1. • Puede modificar la configuración térmica en cualquier momento durante el cocinado. 	

Advertencia:

Todo el quemador puede tener a cargo una potencia máxima de 3000W. Por consiguiente, el quemador reduce automáticamente la potencia de salida máxima permitiendo una suma máxima de todo los niveles de potencia de 12.

Si la pantalla parpadea de forma alternativa con la configuración de calor




Eso significa que:


- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es apta para la cocina por inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

No se produce calentamiento salvo que haya una sartén adecuada en la zona de cocinado.


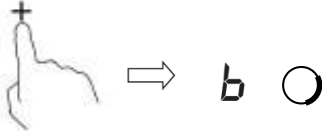

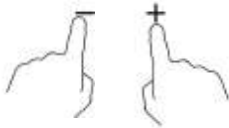
La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca sobre la misma una sartén adecuada.

3.3.2. Finalización de cocinado

<p>Toque el control de selección de zona térmica que desee apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocinado desplazándolo a "0" o tocando conjuntamente los controles "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestra «0».</p>	
<p>Apague toda la vitrocerámica tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.</p>	

<p>Tenga cuidado de las superficies calientes.</p> <p>Se mostrará H cuando la zona de cocinado esté muy caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Asimismo puede usarse con una función de ahorro energético si desea calentar más sartenes, use la placa caliente que todavía está caliente.</p>	
---	---

3.3.3. Uso de la función Aumentar

<p style="text-align: center;">Active la función Aumentar</p>	
<p>Toque el control de selección de la zona térmica y posteriormente toque "+". Asegúrese de que la pantalla muestra "9".</p>	
<p>Vuelva a tocar el botón "+"; el indicador de zona muestra "b" y la potencia alcanza el grado de Max.</p>	
<p style="text-align: center;">Cancelación de la función de Aumento</p>	
<p>Toque el botón "-" para cancelar la función de aumento; posteriormente la zona de cocinado revertirá la configuración original.</p>	
<p>Toque los controles "-" y "+" juntos. La zona de cocinado se apaga y la función de aumento se cancela automáticamente.</p>	

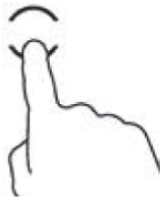
- La zona de cocinado vuelve a su configuración original después de 5 minutos.

3.3.4. ÁREA FLEXIBLE

- Este área puede usarse como una zona individual o como dos zonas diferentes, conforme a las necesidades de cocinado en cualquier momento.
- La zona libre consta de dos inductores independientes que pueden controlarse de forma separada.

Como zona grande

1. Para activar la zona libre como zona grande individual, toque el control del área flexible.



2. Como una zona grande, sugerimos que se use de la manera siguiente:

Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250mm o 280mm de diámetro (son aceptables los utensilios de cocina ovales o cuadrados)

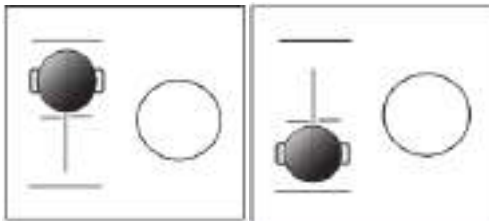


No recomendamos otras operaciones salvo las tres operaciones mencionadas arriba porque puede afectar al calentamiento del aparato.

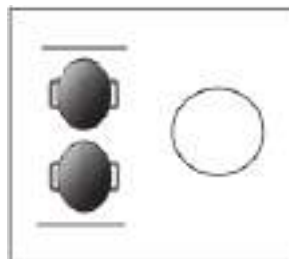
Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas diferentes, puede disponer de dos elecciones de calentamiento.

(a) Coloque una sartén directamente hacia arriba o hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos sartenes a ambos lados de la zona flexible.



Aviso: Asegúrese que la sartén es mayor que 12 cm.

3.3.5. Bloqueo de los controles.

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ENCINDIDO/APAGADO están deshabilitados.

Bloqueo de los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo / pausa un instante.	El indicador del temporizador mostrará «Lo».
Desbloqueo de los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo / pausa un instante.	



Cuando la placa está en el modo bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCINDIDO/APAGADO ⓘ; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCINDIDO/APAGADO ⓘ en una emergencia, pero bloqueará la placa primero en la siguiente operación.

3.3.6. Modo pausa

- Puede hacer una pausa en el calentamiento en lugar de apagar la placa.
- Cuando se entra en el modo pausa, todos los controles excepto el control ENCINDIDO/APAGADO están deshabilitados.

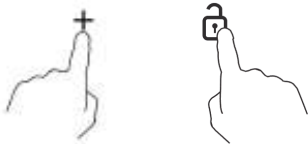
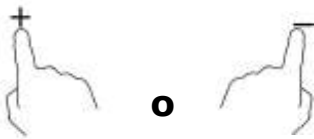
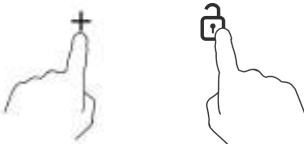
Entrar en el modo pausa	
Toque el control de bloqueo / pausa.	Todos los indicadores mostrarán «11».
Salir del modo pausa	
Toque el control de bloqueo / pausa.	



Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCINDIDO/APAGADO ⓘ; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCINDIDO/APAGADO ⓘ en una emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa.

3.3.7. Función de gestión de potencia

- Es posible configurar un nivel de absorción de potencia máximo para el quemador de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.
- Los quemadores de inducción son capaces de limitarse ellos mismos automáticamente para trabajar con un nivel de potencia inferior, para evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función de gestión de potencia	
<p>Encienda el quemador y posteriormente pulse al mismo tiempo la tecla "+" (temporizador) y la tecla de bloqueo.</p> 	<p>El indicador del temporizador mostrará "P5" lo que significa nivel de potencia 5. El modo predeterminado está en 7,0Kw.</p>
Para cambiar a otro nivel	
<p>pulse +/- en el temporizador</p> 	<p>Existen 5 niveles de potencia, del "P1" al "p5". El indicador del temporizador mostrará uno de ellos.</p> <p>"P1": la potencia máxima es 2,5Kw. "P2": la potencia máxima es 3,5Kw. "P3": la potencia máxima es 4,5Kw. "P4": la potencia máxima es 5,5Kw. "P5": la potencia máxima es 7,0Kw.</p>
Confirmación y salida de la función de gestión de potencia	
<p>Pulse al mismo tiempo la tecla "+" (temporizador) y la tecla de bloqueo para la confirmación.</p> 	<p>Posteriormente, el quemador se apagará.</p>

3.3.8. Controlador del temporizador


Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:


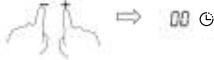

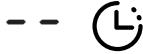
- Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando llegue la hora fijada.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado una vez que está en funcionamiento el tiempo fijado.

El temporizador presenta un tiempo máximo de 99 minutos.




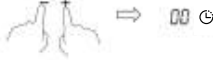


a) Uso del temporizador como recordatorio de minutos

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

<p>Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida. Nota: puede usar el recordatorio de minutos incluso si no selecciona ninguna zona de cocinado.</p>	
<p>Toque los controles "+" del temporizador. El indicador del recordatorio empezará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	

<p>Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador.</p> <p>Consejo: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto.</p> <p>Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.</p>	
<p>Tocar "-" y "+" a la vez cancelará el temporizador y se mostrará "00" en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.</p>	
<p>El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.</p>	

b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado

Configurar una zona	
<p>Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador. (por ejemplo, zona nº 3)</p>	
<p>Toque el control del temporizador; el indicador del recordatorio empezará a parpadear y se mostrará "10" en la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Configure la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador.</p> <p>Consejo: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuirlo o aumentarlo en 1 minuto.</p> <p>Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para aumentarlo o disminuirlo en 10 minutos.</p>	
<p>Tocar "-" y "+" a la vez cancelará el temporizador y se mostrará "00" en la pantalla de los minutos.</p>	
<p>Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.</p> <p>NOTA: El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.</p>	
<p>Cuando finaliza el temporizador de cocinado, se apagará automáticamente la zona de cocinado correspondiente.</p>	



Otra zona de cocinado permanecerá operativa si se enciende previamente.

3.3.9. Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente incluso si alguna vez se olvida apagar el cocinado. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para diversos niveles de potencia se muestran en la tabla que aparece debajo:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador en funcionamiento de forma predeterminada (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la sartén, la placa de inducción puede detener el calor inmediatamente y la placa de apaga automáticamente después de 2 minutos.



Aquellas personas con un marcapasos deben consultar con su facultativo antes de usar esta unidad.

4. Directrices de cocinado



Tenga cuidado cuando fría ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, en especial si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se prenderán de forma espontánea y esto representa un riesgo serio de incendio.

4.1. Consejos de cocinado

- Cuando los alimentos lleguen al hervido, reduzca la configuración de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

4.1.1. Hervido a fuego lento, cocinar arroz

- El hervido a fuego lento se produce antes del punto de hervido, a aproximadamente 85°, cuando las burbujas empiezan a aparecer ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para sopas deliciosas y estofados suaves ya que los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Debería asimismo cocinar salsas basadas en huevo y espesadas en harina antes del punto de hervido.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración mayor que la configuración más baja para asegurarse de que los alimentos se cocinan debidamente en el tiempo recomendado.

4.1.2. Sellar un filete

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete una vez solo durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del

grosor del filete y lo hecho que lo quiera. Los tiempos varían desde aproximadamente 2 – 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está – cuanto más firme se sienta “muy hecho” estará.

- Deje el filete que descansa sobre un plato caliente durante unos minutos para dejar que se relaje y se ablande antes de servir.

4.1.3. Para hacer revueltos

- Elija un wok de base plana o una sartén grande compatible con la inducción.
- Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Hacer revueltos debería ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en lotes más pequeños.
- Pre caliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
- Cocine primero cualquier tipo de carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
- Hacer revueltos con verduras. Cuando están calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocinado a una configuración más baja, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
- Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado bien.
- Sírvalo inmediatamente.

4.2. Detección de artículos pequeños

Cuando una sartén de un tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otros pequeños elementos (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) se han dejado en la placa, la placa entra automáticamente en espera en 1 minuto. El ventilador mantendrá bajo el cocinado en la placa de inducción durante 1 minuto más.

5. Configuración térmica

La configuración que aparece debajo es únicamente una directriz. La configuración exacta depende de varios factores, incluyendo los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le satisfaga.

Configuración térmica	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido Hervido a fuego lento suave Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> Recalentado Hervido a fuego lento rápido Cocinado de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> salteados Cocinado de pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> revueltos soasados Llevar la sopa al punto de hervido Agua hirviendo

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Manchas en el vidrio diarias (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o vertidos sin azúcar en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio todavía está caliente (¡aunque no quemando!). 3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel. 4. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¡Cuando la alimentación de la vitrocerámica está apagada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente» pero la zona de cocinado todavía estará caliente! Tenga un cuidado extremo. • Los estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza abrasivos / duros pueden rallar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la vitrocerámica: se puede manchar el vidrio.
<p>Hervidos, sándwiches calientes y vertidos de azúcar calientes en el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula plana, una espátula o un rascador aptos para vitrocerámicas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica del interruptor de pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio en un grado de 30° y raspe la mancha o el vertido hasta una zona fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel. 4. Siga los pasos 2 al 4 que aparece arriba para «Manchas diarias en el vidrio». 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas que dejen los hervidos o los alimentos azucarados o vertidos a la mayor brevedad posible. Si se deja que se enfríe en el vidrio, puede que sea difícil de retirar o que dañe permanentemente la superficie del vidrio. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del rallador está afilada como una cuchilla. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.
<p>Vertidos en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica. 2. Seque el vertido. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vitrocerámica puede pitar y apagarse y los controles táctiles puede que no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que seca la zona de control táctil antes de volver a encender la vitrocerámica.

7. Apuntes y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
No se puede encender la placa de inducción.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la corriente eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay una bajada de tensión en su hogar o zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véase la sección «Uso de la vitrocerámica de inducción» para obtener más instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta del dedo cuando use los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
Se está rallando el vidrio.	Utensilios de cocina con borde duro. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Véase «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Véase «Cuidados y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede estar provocado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un pequeño zumbido cuando se usa en una configuración térmica alta.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.
Ruido del ventilador que procede de la placa de inducción.	Su placa de inducción dispone de un ventilador de refrigeración integrado encendido para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción del interruptor de la pared mientras el ventilador está en funcionamiento.
Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está debidamente centrada.	Use utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción. Véase la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, apague la alimentación de la placa de inducción desde la toma de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

8. Pantalla de fallo e inspección

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desembalar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Aparición de código de error durante el uso del cliente y solución:

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Inspeccione si la tensión de alimentación es normal.
E2	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	El encendido tras la alimentación es normal.
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica. (Nº 1)	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica. (Nº 2)	Toque el botón «ENCINDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.
E5	Temperatura elevada del IGBT. (Nº 1)	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Temperatura elevada del IGBT. (Nº 2)	Toque el botón «ENCINDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona suavemente; en caso contrario sustituya el ventilador.
No hay recuperación automática.		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – cortocircuito. (F3 para nº 1, F6 para nº 2)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto. (F4 para nº 1, F7 para nº 2)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa	

	cerámica – invalido (F5 para nº 1, F8 para nº 2)	
F9/FA	Sensor de temperatura del fallo IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para el nº 1)	Sustituya el cuadro eléctrico.
FC /FD	Sensor de temperatura del fallo IGBT. (cortocircuito / circuito abierto para el nº 2)	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se enchufa la unidad.	No hay alimentación.	Compruebe si el enchufe está conectado con seguridad en la toma y si la toma funciona.	
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico de los accesorios.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla del LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
El indicador de modo de cocinado se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Temperatura elevada de la placa.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o la ventilación de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador presenta algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona suavemente; en caso contrario sustituya el ventilador.	
	El cuadro eléctrico presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El calentamiento se detiene súbitamente durante su funcionamiento y en la pantalla parpadea « <u>u</u> ».	El tipo de sartén es incorrecto.	Use un recipiente adecuado (remítase al manual de instrucciones)	El circuito de detección de sartenes está dañado, sustituya el cuadro eléctrico.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón ENCINDIDO/APAGADO para reiniciar la unidad.	

Zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) y mostrarán « <u>U</u> ».	Fallo del cuadro eléctrico y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
	El cuadro principal presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo que aparece arriba son las consideraciones e inspecciones de los fallos comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

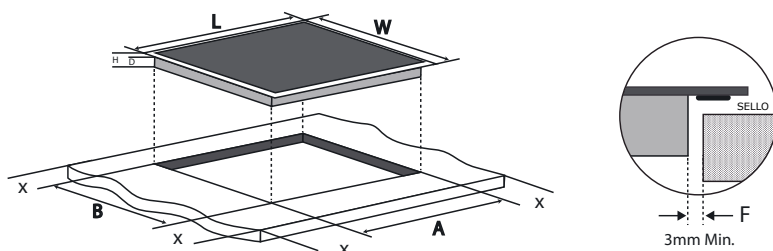
9. Instalación

9.1. Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo conforme a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para su instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo aislante y resistente al calor (la madera o similares materiales fibrosos e higroscópicos no deben usarse como superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación provocada por la radiación de calor de la placa caliente. Tal y como se muestra debajo:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

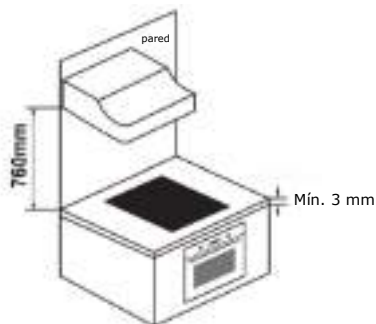
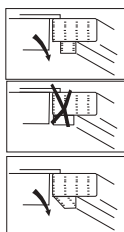
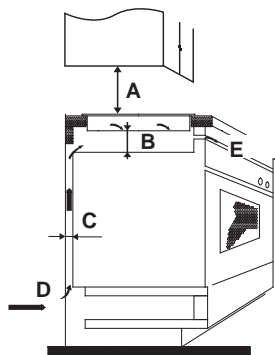


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra debajo:



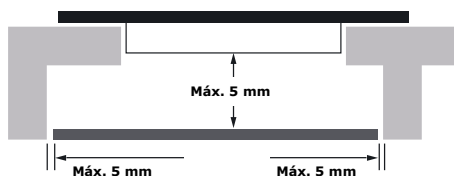
Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: Asegurar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Para evitar tocar accidentalmente la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner un encarte de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga las exigencias que aparecen debajo.



Existen agujeros de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos agujeros no están bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento con el que une el material de plástico o madera al mueble tiene que resistir temperaturas no inferiores a 150°C, para evitar que el panel se despegue.

- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes por lo tanto deben ser capaces de resistir una temperatura de 90°C.
-

9.2. Antes de instalar la placa asegúrese de que

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún miembro estructural interfiere con las exigencias de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas las exigencias de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la alimentación en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación del contacto del espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y disposiciones si tiene dudas respecto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

9.3. Tras instalar la placa asegúrese de que

- El cable de alimentación es accesible a través de la puerta del armario o de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire procedente del exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- El interruptor aislante es fácilmente accesible por el cliente.

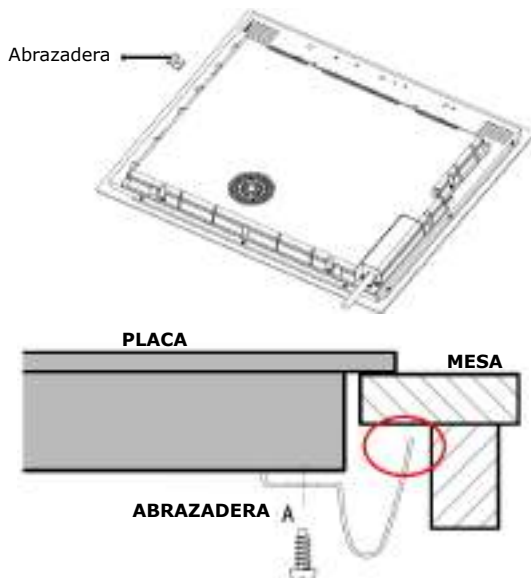
9.4. Antes de ubicar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie suave y estable (use el envase). No aplique fuerza a los controles que sobresalen de la placa.

9.5. Ajuste de la posición de la abrazadera

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 abrazaderas a la parte inferior de la placa (véase imagen) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas para adecuarse a las diferentes encimeras.



Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas deben tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase imagen).

9.6. Precauciones

1. La placa caliente de inducción debe instalarla técnicos o personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa caliente de inducción debe instalarse de forma que se pueda asegurar una mejor radiación del calor para mejorar su estabilidad.
4. La pared y la zona térmica de inducción sobre la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y adhesiva deben ser resistente al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

9.7. Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



Solo una persona cualificada debe conectar esta placa a la corriente eléctrica.

Antes de conectar la placa a la corriente eléctrica, compruebe que:

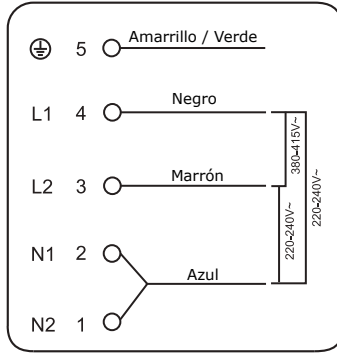
1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia que genera la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa identificativa.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa identificativa.

Para conectar la placa a la corriente eléctrica, no use adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

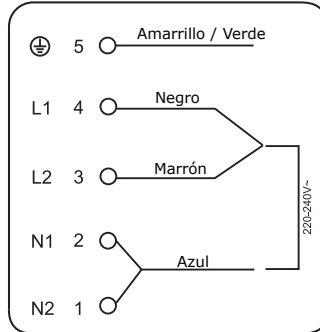
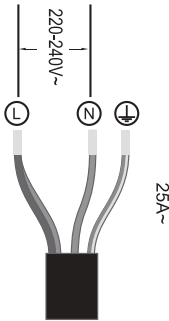
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere 75°C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si el Sistema de cableado doméstico es apto sin modificaciones. Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.



Si el número total de unidades térmicas del aparato que elija no es inferior a 4, al aparato puede conectarse directamente a la corriente eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, tal y como se muestra debajo.



- Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se va a conectar el aparato directamente a la corriente eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Se debe comprobar y sustituir el cable regularmente por parte únicamente de técnicos cualificados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles tras la instalación.



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos sin clasificar. Es necesaria la recogida de tales residuos separadamente para tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado cumpliendo con la directiva europea 2012/19/EU para Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana, que en caso contrario se causarían si se eliminase de forma incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no se puede tratar como residuos domésticos normales. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de los componentes eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especialista. Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el aparato.

Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina ciudadana local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el aparato.

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es



Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.