

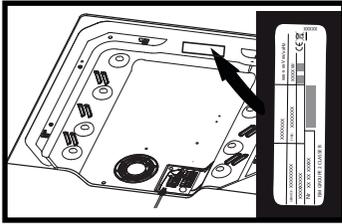
Brandt



INSTRUCTION MANUAL EN
NÁVOD K POUŽITÍ CZ
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
BRUGSVEJLEDNING DA
MANUALE DI ISTRUZIONI IT
BEDIENINGSHANDLEIDING NL
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT
ИНСТРУКЦИЯ РУ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ EL

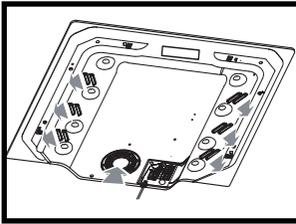
Cooking Hob
Varná deska
Kochfeld
Kogeplade
Piano di cottura
Kookplaat Płyta
indukcyjna
Placa de cozedura
Индукционная плита для
приготовления пищи
Μαγειρικές εστίες

1



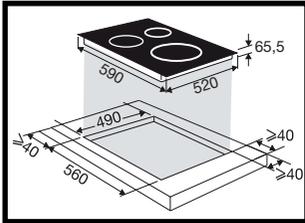
1.1

1.1.1



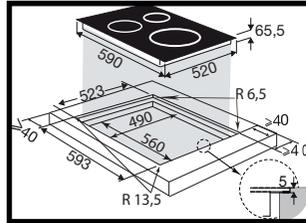
1.2

1.2.1

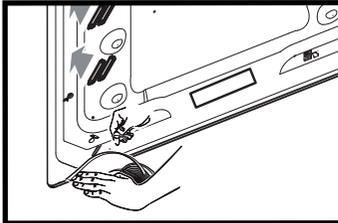


1.2.2

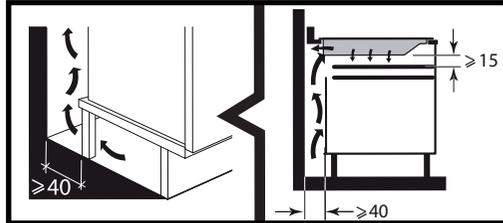
A



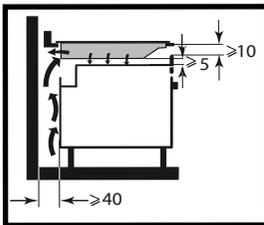
B



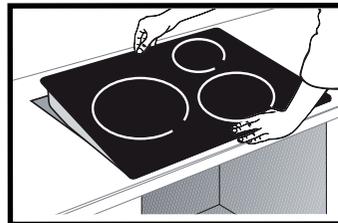
1.2.3



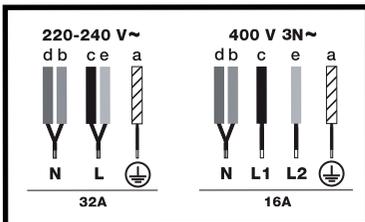
1.2.4



1.2.5

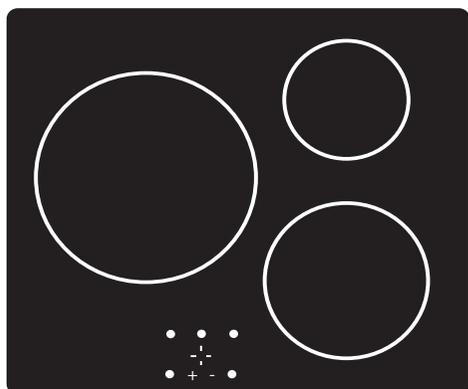


1.2.6

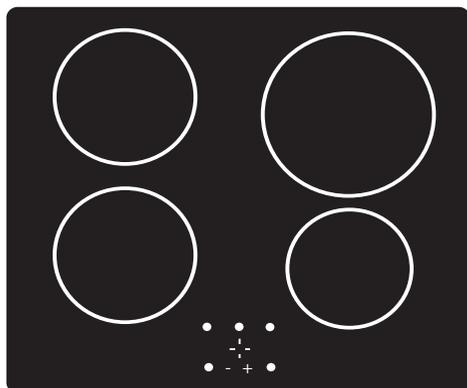
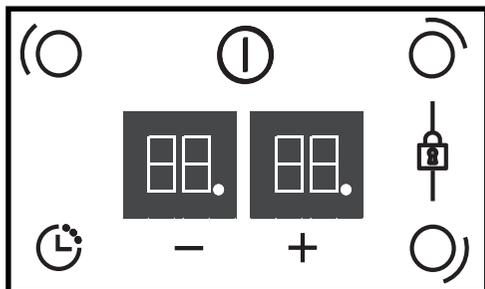


1.3

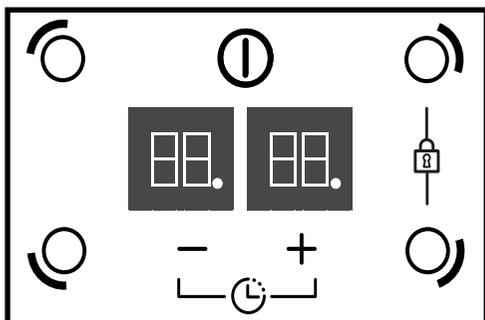
1.3.1



a



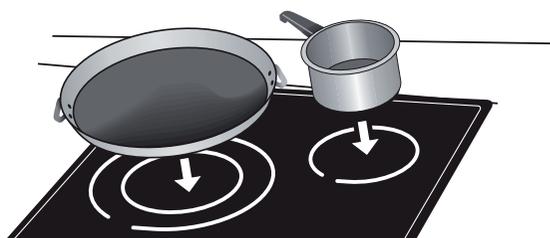
b



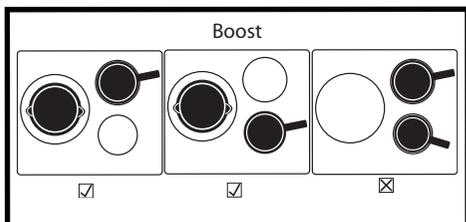
3



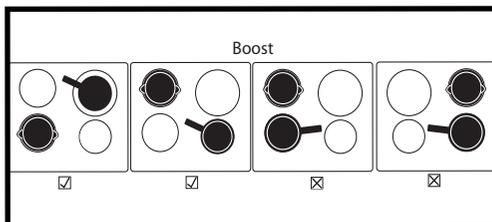
3.1



3.2

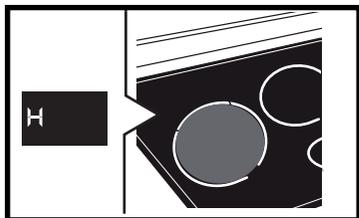


3.3



3.4

4

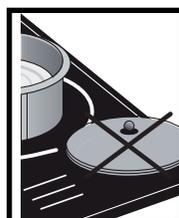


4.6

4.6.1

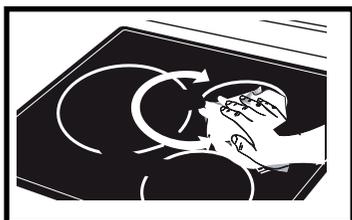


4.6.2



4.6.3

5



Dear Customer,

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

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

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

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

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



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

CONTENTS

Important safety advice and precautions	6
1 - Installation	8
Unpacking	8
Fitting	8
Connection.....	8
2 - Identification	8
3 - Use.....	8
Choice of cookware.....	8
Cooking zone selection	8
4 - Operation	9
4.1 - Switching on/off.....	9
4.2 - Setting the power.....	10
4.3 - Setting the timer	10
4.4 - Independent timer	10
4.5 - Locking the controls	11
4.6 - Safety precautions and recommendations	11
5 - Care	12
6 - Problems.....	13
7 - Environment	14
8 - Customer service	14



Safety instructions

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

This guide can be downloaded from the brand web site.

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

Children must not play with the appliance.

Children must not clean and maintain the appliance without supervision.

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

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

In order to avoid interference

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

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

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

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

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

Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroc ceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroc ceramic surface. Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation



Safety instructions

of the decorative finish of the vitroceramic top.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

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

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

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

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

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

WARNING: Only use hob

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

1

1.1 UNPACKING

For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate.

Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

1.2 FITTING INTO THE WORK TOP

Check that the air intake and outlet are free of obstruction (1.2.1).

For standard fitting, refer to diagrams A.

For flush-fitting, refer to diagrams B.

Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob (1.2.2). Carefully glue the sealing joint to the entire surround of the glass hob (depending on model) (1.2.3), before fitting. Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.

If you are installing the hob above a drawer (1.2.4) or above a built-in oven (1.2.5), comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.

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

1.3 ELECTRIC CONNECTIONS

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

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

- 5-wire cable (1.3.2 and 1.3.1):

- a) green-yellow, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.

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

This information disappears after around 30 seconds.

2

Identify your type of hob  by comparing the number and arrangement of burners, the type of keypad and the total power of your appliance using the illustrations with the nameplate.

3

3.1 CHOICE OF COOKWARE

Cookware with the  symbol are compatible with induction.

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

 **Advice on how to save energy**

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

Diameter of cooking zone (cm)	Hob model	Maximum power of cooking zone (Watts)	Diameter of the base of the pan (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

 When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

When you use maximum power (Boost or P) on several burners at once, position your cookware according to the model of your hob, as indicated

on the illustrations (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4). In this way, you will avoid automatic power limitation on one of the burners if positioning is not optimal:

= recommended position.

= position to avoid.

4

					
					
					
T4	T5	T6	T4	T5	T6

T1: Left Cooking Zone key
T2: On/Off key
T3: Back right Cooking Zone key
T4: Timer key / Front left Cooking Zone key
Depending on model
T5: - key
T6: + key

T7: Front right cooking zone
A1: "Power" display
A2: Active cooking zone display
A3: "Timer" tens display
A4: "Timer" unit display

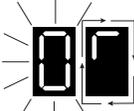
4.1 SWITCHING ON - OFF

Switching on:

When the appliance is powered on for the first time, pressing any key cancels the display of the indicator lights (if no keys are pressed, the lights will switch off after seconds).

Press the  key (T2 on/off) of the hob, a "0" displays in display A1 and a chaser in display A2.

Displays A1 - A2

 If no cooking zone is selected, the hob switches off after 8 seconds.

After selecting a cooking zone by pressing  T1,  T3,  T4 or  T7) a "0" flashes in A1, and 2 segments forming an angle flash in A2 indicating the active zone. You can then set the power level. If you select another cooking zone, the angle for the already operating zone will become fixed and the angle for the last activated zone will flash. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically switch off after 8 seconds.

The display only indicates the information concerning the last activated cooking zone. To view the values for another operating cooking zone, press the key for the zone concerned.

Displays A1 - A2



Back right cooking zone power 1.



In the case of several cooking zones switched on at the same time, last active cooking zone Front Right power 5.

Stopping a zone:

Press and hold the key for the zone to be switched off  T1 or  T3 or  T4 or  T7, a long beep will sound.

General shutdown:

Press the on/off key  (T2). A long beep sounds and all the cooking zones switch off at the same time, the display switches off or the "H" symbol (residual heat) appears.

4.2 SETTING THE POWER

Press  or  to adjust the power from 1 to 9 then P (P=maximum power or boost). When switching on, you can move directly to maximum power "P" by pressing the  key (T5).

Quick access :

A double click on the  key allows direct access to power 5 (if the power displayed is less than 4) or directly to power 9 (if the power displayed is between 4 and 8).

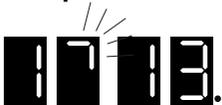
4.3 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer. This can be set once the relevant cooking zone is in operation (power >0).

To activate the timer, press  (T4) or  (T5 + T6 for hobs with 4 cooking zones), a "0" displays in display A4 with a fixed dot.

Press  (T6) or  (T5) to set the time. It is possible to directly access 99 minutes by pressing the  key from the beginning.

Example:



Back left cooking zone Power 1 with a timer set to 13 min.

When the cooking is finished, "0" displays in A3 and A4, and a beep sounds for around 20 sec. To deactivate it, press any control key.

To stop the timer manually, press and hold  (T4) or  (T5 + T6 for hobs with 4 cooking zones) or go back down to 0 with the  key (T5).

4.4 - INDEPENDENT TIMER

The independent timer only works on a selected cooking zone with the power set to 0. Select the cooking zone and press  (T4) or  (T5 + T6 for hobs with 4 cooking zones) and enter a time by pressing keys T5 or T6 (pressing T5 enables you to go directly to 99 minutes).

The time increments 1 by 1 up to 15, then 5 by 5 up to 99.

To stop the timer, press and hold  (T4) or  (T5 + T6 for hobs with 4 cooking zones) if the timer display is active. If not, select the cooking zone by pressing T1 / T3 / T4 or T7, then press and hold  (T4) or  (T5 + T6 for hobs with 4 cooking zones), or press the key for the relevant cooking zone, a confirmation beep will sound.

Example:



The timer (t = time) is active on the front right cooking zone for a duration of 6 minutes.

4.5 LOCKING THE CONTROLS



Child safety:

Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use or during cooking (to maintain the current settings). For safety reasons, only the "off" control is always active. It authorises a heating zone to be switched off even when the hob is locked.

Locking:

If your hob is switched off: Press and hold keys T3 + T7 until the "bloc" locking symbol appears in the displays and a short beep confirms the operation.

If your hob is switched on:

Press and hold keys  +  (T3 + T7) until the "bloc" locking symbol appears in the displays and a short beep confirms the operation. The display for operating cooking zones alternately indicates the power and "bloc".

When you press the power or timer keys for the operating zones:

"bloc" appears for 2 seconds and then switches off.

Unlocking:

Press keys  +  (T3 + T7) at the same time until the "bloc" locking symbol disappears in the display and 2 short beeps confirm the operation. The locking is memorised in the case of a power cut.

CLEAN LOCK function:

This function locks the hob off while it is being cleaned.

To activate Clean Lock, press and release keys T3 + T7 at the same time; a beep sounds and the "bloc" symbol flashes in the displays. After a predefined 1 min period, the lock will automatically disengage. Two short beeps sound and "bloc" switches off. You can stop the Clean Lock at any time by pressing and holding keys T3 + T7.



We do not recommend using any hob protection mechanisms.

4.6 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat:

After intensive use, the hob may remain hot for several minutes.

The "H" symbol displays during this period (4.6.1). Avoid touching the zones concerned during this time.

Temperature limiter:

Each cooking zone is fitted with a safety sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan. If an empty pan is left on a cooking zone that is switched on, this sensor automatically adjusts the heat delivered by the hob to minimise the risk of damage to the utensil or hotplate.

Protection in the event of spillage:

The hob may shut down (with the special symbol  in the display) automatically and a beep may sound (depending on the model) in any of these 3 situations:

- Overflow that spills onto the control keys (4.6.2) .
- Damp cloth placed over the keys.
- Metallic object placed on the control keys (4.6.3).

Remove the object or clean and dry the keys and resume cooking.

"Auto-Stop" system:

If you forget to switch off a pan, your hotplate has an "Auto-Stop" safety function that automatically switches off the forgotten cooking zone after a pre-set time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).

If the safety system is triggered, the cooking zone is shown as cut off with "AS" displayed on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control keys.



Sounds similar to the ticking of a clock may be heard.

These sounds occur when the hob is in operation and disappear or decrease according to the heating configuration. Low whistling or humming may also occur depending on the model and on the quality of your pan. These noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.

5



For light dirt, use a disinfectant sponge. Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off (5).

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

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

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

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

6.1 DURING INITIAL USE:

- **An indicator light appears.** This is normal. It will go away after 30 seconds.
- **Your installation blows a fuse or one side only of the hob works.** The electrical connection of your hob is incorrect. Check its compliance (see connection chapter 1.3).
- **The hob smells the first few times it is used for cooking.** The appliance is new. Heat up each ring for half an hour with a saucepan full of water.

6.2 WHEN POWERING ON:

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

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

- **The hob does not work and another message is displayed.** The electronic board is functioning poorly. Call the After-Sales Service Department.
- **The hob does not work,** the symbol  is displayed. Unlock the child safety device (see connection chapter 4.4).
- **Error code F9:** voltage less than 170 V
- **Error code F0:** voltage less than 5°C

6.3 DURING USE:

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

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

- **Code F7 is displayed.**
The electronic circuits have overheated. Check the hob's ventilation (see chapter on fitting 1.2).
- **During operation of a heating zone, the keypad display continues to flash.**
The cookware used is not compatible with induction or its size is not suitable for the burner (see chapter 3).
- **The cookware makes noise and your hob clicks during cooking** (see chapter on Safety precautions and recommendations 4.5).
This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.

- **The fan continues to function after your hob is turned off.**

This is normal. It cools the electronic parts.

- **In the event of persistent malfunction.**
Switch off your hob for 1 minute. If the problem persists, contact the after-sales service.

7



Protecting the environment

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

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

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

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

We thank you for your help in protecting the environment.

8



INTERVENTIONS

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

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

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

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

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

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

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

OBSAH

Bezpečnost a důležitá varování	6
1 - Instalace	8
Vybalení	8
Zabudování	8
Připojení	8
2 - Identifikace	8
3 - Použití	8
Výběr nádobí.....	8
Výběr plotýnky	8
4 - Provoz.....	9
4.1 - Zapnutí/Vypnutí	9
4.2 - Regulace výkonu	10
4.3 - Nastavení časovače	10
4.4 - Nezávislá minutka	10
4.5 - Zablokování ovládacích tlačítek.....	11
4.6 - Bezpečnost a doporučení	11
5 - Údržba	12
6 - Neobvyklé situace	13
7 - Životní prostředí	14
8 - Služby spotřebitelům	14



Bezpečnostní pokyny

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

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

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

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

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

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

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

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

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnici a předpisům, kterým podléhá.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším

kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

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

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

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

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

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

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

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že efekt „baňky“ by poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což



by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce. Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.

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

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

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

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

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

1



1.1 VYBALENÍ

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

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

Service:	Type:
----------	-------

1.2 ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY

Zkontrolujte, zda je přívod i odvod vzduchu dokonale volný (1.2.1).

Pro standardní zabudování se podívejte na obrázky A.

Pro vnější zabudování se podívejte na obrázky B. Věnujte pozornost údajům o rozměrech pro vestavbu (v milimetrech) do pracovní desky podle údajů pro zabudování varné desky (1.2.2). Opatrně přilepte těsnění po celém okraji skla varné desky (1.2.3), než zahájíte vestavbu. Zkontrolujte, zda mezi přední a zadní částí varné desky volně proudí vzduch.

V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.4) nebo nad vestavnou troubu (1.2.5), dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu.



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

1.3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

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

Identifikujte typ kabelu varné desky podle počtu kabelů a barev:

- 5-žilový kabel (**1.3.1**):
 - a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý, d) černý, e) šedý.

Po zapnutí napájení varné desky nebo po dlouhodobém výpadku elektrické energie se na ovládací klávesnici zobrazí kód (tato část

je vyhrazena případně poprodejnímu servisu, uživatel desky se tím nemusí zabývat).

Tyto informace se zobrazí asi po 30 sekundách.

2



Identifikujte svůj typ varné desky tak, že porovnáte číslo a rozmístění ploten, typ klávesnice a celkový výkon zařízení podle obrázků a štítku s údaji.

3



3.1 VÝBĚR NÁDOBY

Nádoby se symbolem jsou kompatibilní s indukci.



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



Rada pro úsporu energie

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

3.2 VÝBĚR PLOTNY

Zvolte plotnu vhodnou pro rozměry dna Vaší nádoby (viz tabulka). Pokud je dno nádoby příliš malé, začne blikat ukazatel výkonu a plotna nebude fungovat, i když je materiál nádoby doporučený pro indukci.

Průměr plotny (cm)	Model desky	Max. výkon plotny (Watt)	Průměr dna nádobí (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

 Při souběžném použití více plotýnek rozděluje varná deska výkon tak, aby nebyl překročen její celkový výkon.

Pokud používáte maximální výkon na několika plotnách najednou, upravte rozmístění nádob podle modelu varné desky, jak je uvedeno na obrázcích (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).

Zabráníte tím automatickému omezení výkonu na některé z ploten v případě nesprávného rozmístění nádob:

= doporučené umístění.

= zakázané umístění.

4

 T1		 T2		 T3		 T1		 T2		 T3					
		 A1 A2 A3 A4						 A1 A2 A3 A4							
 T4		 T5		 T6		 T7		 T4		 T5		 T6		 T7	

T1: Tlačítko plotny vlevo
 T2: Tlačítko zapnout/vypnout
 T3: Tlačítko pravé zadní plotny
 T4: Tlačítko minutky / tlačítko levé přední plotny

Podle modelu
 T5: Tlačítko -
 T6: Tlačítko +

T7: Pravá přední plotna
 A1: Displej „výkon“
 A2: Displej aktivní plotny
 A3: Displej desítek pro „minutku“
 A4: Displej jednotek pro „minutku“

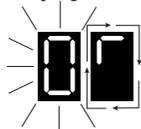
4.1 ZAPNUTÍ - VYPNUTÍ

Zapnutí:

Při prvním zapnutí dojde po stisku libovolného tlačítka ke zhasnutí světelného kódu (bez stisknutí tlačítka zhasne po několika sekundách).

Stiskněte tlačítko  (T2 zapnutí/vypnutí) desky, na displeji A1 se zobrazí „0“, na displeji A2 obíhá signál.

Displeje A1 - A2



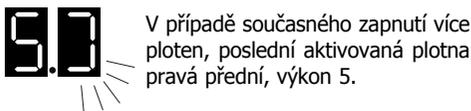
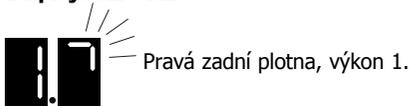
Není-li zvolena žádná plotna, deska se vypne po 8 sekundách.

Až zvolíte plotnu stiskem tlačítka , ,  nebo , na displeji A1 bliká 0, na displeji A2 blikají 2 segmenty tvořící úhel, což označuje aktivní plotnu. Nyní si můžete nastavit požadovaný výkon.

Pokud zvolíte jinou plotnu, úhel již aktivované plotny zůstane svítit a poslední aktivovaná plotna začne blikat. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se po 8 sekundách automaticky vypne.

Na displeji se zobrazí pouze informace týkající se poslední aktivované plotny. Chcete-li zobrazit hodnoty jiné aktivované plotny, je nutno stisknout tlačítko příslušné plotny.

Displeje A1 - A2



Vypnutí plotny:

Dlouze stiskněte tlačítko plotny, kterou chcete vypnout  T1 nebo  T3 nebo  T4 nebo  T7, ozve se dlouhé pípnutí.

Celkové vypnutí:

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  (T2). Ozve se dlouhé pípnutí, všechny plotny se vypnou současně, displej zhasne nebo se zobrazí symbol „H“ (zbytkové teplo).

4.2 REGULACE VÝKONU

Stiskem tlačítka  nebo  nastavíte úroveň výkonu v rozpětí 1 až 9, pak P (P = max. výkon nebo boost). Po zapnutí můžete přejít ihned k výkonu max. P, stisknete-li tlačítko  (T5).

Rychlý přístup :

Dvojitým kliknutím na tlačítko  získáte přímý přístup k napájení 5 (pokud je zobrazený výkon menší než 4) nebo přímo k napájení 9 (pokud je zobrazený výkon mezi 4 a 8).

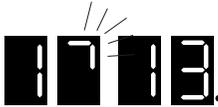
4.3 REGULACE ČASOVAČE

Každá varná zóna je vybavena příslušnou minutkou. Lze ji spustit, pokud je příslušná varná zóna v provozu (výkon > 0).

Chcete-li minutku zapnout, stiskněte tlačítko  (T4) nebo  +  (T5 + T6 pro varné desky se 4 plotnami), na displeji A4 se zobrazí 0 s pevnou tečkou.

Nastavení se pak provádí stiskem tlačítka  (T6) nebo  (T5). Můžete přejít přímo na hodnotu 99 minut, pokud hned na začátku stisknete tlačítko .

Příklad:



Prává zadní plotna, výkon 1 s minutkou nastavenou na 13 min.

Na konci vaření displej A3 a A4 zobrazí 0 a ozve se zvukový signál asi na 20 s. Chcete-li jej vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Chcete-li vypnout minutku ručně, dlouze stiskněte tlačítko  (T4) nebo  +  (T5 + T6 pro varné desky se 4 plotnami) nebo se vraťte na 0 tlačítkem .

4.4 NEZÁVISLÁ MINUTKA

Nezávislá minutka funguje pouze u zvolené plotny s výkonem 0. Zvolte plotnu, pak stiskněte tlačítko  (T4) nebo  +  (T5 + T6 u varných desek se 4 plotnami) a zadejte čas stiskem tlačítek T5 nebo T6 (stiskem T5 můžete přejít přímo na 99 minut. Navyšování se provádí po 1 do 15 a pak po 5 až do 99).

Minutku zastavíte dlouhým stiskem tlačítka  (T4) nebo  +  (T5 + T6 u varných desek se 4 plotnami), pokud je displej minutky aktivní, jinak zvolte plotnu stiskem tlačítka T1 / T3 / T4 nebo T7, pak dlouze stiskněte tlačítko  (T4) nebo  +  (T5 + T6 u varných desek se 4 plotnami) nebo stiskněte tlačítko příslušné plotny, ozve se potvrzovací pípnutí.

Příklad:



Minutka (t = čas) je aktivní u pravé přední plotny po dobu 6 minut.

4.5 ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK



Dětská pojistka:

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostní dětskou pojistkou, která zablokuje ovládací tlačítka při vypnutí nebo během vaření (aby zůstalo vaše nastavení zachováno). Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní pouze tlačítko „vypnuto“, které umožňuje vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

Uzamčení:

Pokud je deska vypnutá: Dlouze stiskněte tlačítka T3 + T7, dokud se na displeji nezobrazí symbol zablokování „bloc“, pak se na potvrzení tohoto kroku ozve krátké pípnutí.

Pokud je deska zapnutá:

Dlouze stiskněte tlačítka + (T3 + T7), dokud se na displeji nezobrazí symbol zablokování „bloc“ a na potvrzení tohoto kroku se ozve krátké pípnutí. Displej varných zón v provozu střídavě ukazuje výkon a symbol „bloc“.

Když stisknete tlačítka výkonu nebo časovače zón, které jsou v provozu:

objeví se „bloc“ na 2 sekundy a pak zmizí.

Odblokování:

Dlouze stiskněte tlačítka + (T3 + T7), dokud se na displeji nezobrazí symbol zablokování „bloc“ a na potvrzení tohoto kroku se ozvou 2 krátká pípnutí.

V případě výpadku dodávky elektrické energie se uzamčení uloží do paměti.

Funkce CLEAN LOCK:

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Chcete-li aktivovat funkci Clean lock, krátce stiskněte současně tlačítka T3 + T7, ozve se pípnutí a na displejích bliká symbol „bloc“. Po uplynutí předem daného času 1 min. se zámeček automaticky uvolní. Ozve se dvojitě pípnutí a „bloc“ přestane svítit. Kdykoli můžete funkci Clean lock vypnout pomocí dlouhého stisknutí tlačítek T3 + T7.

Nedoporučujeme ochranné zařízení pro desku.

4.6 BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo:

Po intenzivním používání může plotna zůstat teplá po několik minut.

Během této doby se zobrazí „H“ (4.6.1).

Nedotýkejte se tedy těchto zón.

Omezovač teploty:

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, toto čidlo automaticky upraví výkon desky, a sníží tak poškození nádobí či desky.

Ochrana v případě vykypění:

V těchto 3 případech se může varná deska vypnout, zobrazí se speciální symbol (viz symbol

a zazní zvukový signál (podle modelu):

- Přetečení, které zalije ovládací tlačítka (4.6.2).

- Mokrá hadr položený na tlačítkách.

- Kovový předmět položený na ovládacích tlačítkách (4.6.3).

Předmět uklidte nebo vyčistěte a vysušte ovládací tlačítka a pak znovu spusťte vaření.

Systém „Automatického vypnutí“:

Pokud zapomenete desku vypnout, je vaše varná deska vybavena bezpečnostní funkcí „automatického vypnutí“, která automaticky vypne varnou zónu, na kterou jste zapomněli, po uplynutí předem daného času (mezi 1 a 10 hodinami, podle použitého výkonu).

Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „AS“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Pro vypnutí stačí stisknout kterékoli z ovládacích tlačítek.

Mohou zaznít zvuky podobné zvuku ručiček hodin.

Tento zvuk se ozve, pokud je varná deska v provozu, a zmizí nebo se ztiší v závislosti na nastavení ohřevu. Podle modelu a kvality použité nádoby může zaznít i sčení. Popsané zvuky jsou obvyklé, jsou součástí indukční technologie a neohlašují poruchu.

5



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

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

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

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

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

6.1 Pokyny při uvádění do provozu:

- **Objeví se světelná signalizace.** To je normální. Zobrazení zmizí po 30 vteřinách.
- **Vaše instalace se odpojí nebo funguje jen jedna strana varné desky.** Připojení varné desky je vadné. Zkontrolujte správnost (viz kapitola zapojení 1.3).
- **Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.** Zařízení je nové. Ohřívejte každou plotnu asi 1/2 hodiny s hrncem naplněným vodou.

6.2 Pokyny při uvádění do provozu:

Varná deska nefunguje a světelné displeje na klávesnici nesvítí.

- Spotřebič není napájen elektrinou. Přívod elektriny nebo připojení jsou vadné. Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.
- **Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení.** Elektronický obvod funguje špatně. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.
 - **Varná deska nefunguje,** zobrazí se symbol  Odblokujte dětskou pojistku (viz kapitola zapojení 4.4).
 - **Kód chyby F9:** napětí nižší než 170 V
 - **Kód chyby F0:** teplota nižší než 5 °C

6.3 V průběhu použití:

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

- Pokrm překypěl nebo na ovládací klávesnici leží nějaký předmět. Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.
- **Zobrazí se kód F7.**
Přehřály se elektronické obvody. Zkontrolujte odvětrání desky (viz kapitola vestavba 1.2).
 - **Během provozu varné plotny neustále bliká displej na klávesnici.**
Použitá nádoba není kompatibilní s indukci nebo její velikost není vhodná pro danou plotnu (viz kapitola 3).
 - **Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání** (viz kapitola Bezpečnost a doporučení 4.5).
Je to normální u některých typů nádobí. Je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádoby.
 - **Ventilace běží ještě několik minut po vypnutí varné desky.**

To je normální. Umožňuje to ochlazení elektroniky.

V případě nemizející poruchy.

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



Ochrana životního prostředí

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

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

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

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

Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.



ZÁSADY

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

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen	6
1 - Einbau	8
Auspacken	8
Einbau	8
Anschluss	8
2 - Kennzeichnung.....	8
3 - Bedienung.....	8
Auswahl des Gargefäßes.....	8
Auswahl der Kochzone	8
4 - Betrieb	9
4.1 - Ein- und Ausschalten	9
4.2 - Einstellung der Leistung.....	10
4.3 - Einstellung der Zeitschaltuhr	10
4.4 - Unabhängige Zeitschaltuhr	10
4.5 - Sperrung der Bedienelemente.....	11
4.6 - Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen	11
5 - Pflege.....	12
6 - Funktionsstörungen	13
7 - Umwelt	14
8 - Verbraucherservice	14



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

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

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

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

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

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die

Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

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

ACHTUNG: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.



Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung

nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltvorrichtung einzubauen. Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

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

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

1

1.1 AUSPACKEN

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

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

Service:	Type:
----------	-------

1.2 EINBAU IN DIE ARBEITSFLÄCHE

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (1.2.1).

Für einen Standardeinbau beachten Sie den Plan A.

Für einen bündigen Einbau beachten Sie den Plan B.

Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll (1.2.2). Kleben Sie die Dichtung vorsichtig um das Glas des Kochfeldes herum. (1.2.3). Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfeldes gut zirkuliert.

Wenn das Kochfeld über einer Schublade (1.2.4) oder über einem einbaubaren Backofen (1.2.5) installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann.



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

1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

- Kabel mit 5 Leitern (**1.3.1**):

- a) grün-gelb, b) blau, c) braun, d) schwarz, e) grau.

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

Diese Informationen erlöschen nach etwa 30 Sekunden.

2

Identifizieren Sie den Typ des Kochfeldes   , indem Sie die Anzahl und die Anordnung der Zonen sowie den Typ der Tastatur des Gerätes mit den Abbildungen und dem Kennschild vergleichen.

3

3.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Gargefäße mit dem Symbol  können auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.



Wir empfehlen Ihnen, Gargefäße mit einem dicken und glatten Boden auszuwählen. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.



Energiespar-Tipp

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

3.2 AUSWAHL DER ZONE

Wählen Sie die Zone, die für die Größe des Bodens des Gargefäßes geeignet ist (siehe Tabelle). Wenn der Boden des Gargefäßes zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Material des Gargefäßes induktionsgeeignet ist.

Durchmesser der Zone (cm)	Modell des Kochfelds	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Bei gleichzeitiger Nutzung mehrerer Zonen kontrolliert das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit die Gesamtleistung des Kochfelds nicht überschritten wird.

Wenn Sie die maximale Leistung (Boost oder P) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße je nach Modell des Kochfelds bestmöglich zu positionieren, wie auf den Abbildungen (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4) angegeben.

Auf diese Weise vermeiden Sie eine automatische Begrenzung der Leistung an einer der Zonen, wenn die Positionierung nicht optimal ist:

= empfohlene Positionierung.

= zu vermeidende Positionierung.



T1: Taste Zone links
T2: Ein-/Aus-Taste
T3: Taste Zone hinten rechts
T4: Taste Zeitschaltuhr / Taste Zone vorne links
Je nach Modell
T5: Taste -
T6: Taste +

T7: Zone vorne rechts
A1: Anzeige „Leistung“
A2: Anzeige Zone aktiv
A3: Anzeige Zehnerschritte „Zeitschaltuhr“
A4: Anzeige Einheit „Zeitschaltuhr“

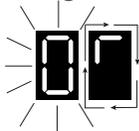
4.1 EIN- UND AUSSCHALTEN

Einschalten:

Beim ersten Einschalten schalten Sie durch Drücken einer beliebigen Taste den Lichtcode aus (ohne Drücken der Taste erlischt der Lichtcode nach etwa Sekunden).

Drücken Sie die Taste (T2 Ein/Aus) des Kochfelds, die Zahl „0“ erscheint auf Anzeige A1 und ein Lauflicht erscheint auf Anzeige A2.

Anzeigen A1 - A2



Wird keine Zone ausgewählt, wird das Kochfeld nach 8 Sekunden abgeschaltet.

Auf der Anzeige erscheinen nur die Informationen über die letzte eingeschaltete Zone. Zur Abfrage der Werte einer anderen Zone in Betrieb, die Taste der betreffenden Zone drücken.

Nach Auswahl einer Zone durch Drücken der Taste T1, T3, T4 oder T7) blinkt 0 in A1, und 2 Segmente in Form eines Winkels blinken in A1 und zeigen die aktive Zone an. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden.

Bei Auswahl einer anderen Zone wird der Winkel der bereits eingeschalteten Zone feststehend und der Winkel der letzten aktivierten Zone blinkt. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Garzone nach 8 Sekunden automatisch ab.

Anzeigen A1 - A2



Zone hinten rechts Leistung 1.



Bei gleichzeitigem Einschalten mehrerer Zonen, letzte aktivierte Zone vorne rechts Leistung 5.

Ausschalten einer Zone:

Drücken Sie die Taste der Zone, die ausgeschaltet werden soll, T1 oder T3 oder T4 oder T7 lange, es ertönt ein langer Signalton.

Allgemeine Ausschaltung:

Die Ein-/Aus-Taste (T2) drücken. Ein langer Signalton ertönt, alle Zonen werden gleichzeitig ausgeschaltet, die Anzeige erlischt oder das Symbol "H" (Restwärme) erscheint.

4.2 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste oder , um die Leistung von 1 bis 9 einzustellen, dann P (P = Max. Leistung oder Boost). Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste (T5) direkt in die max. Leistung 9 schalten.

Schneller Zugang :

Ein Doppelklick auf die Taste gibt direkten Zugang zu Leistung 5 (wenn die angezeigte Leistung kleiner als 4 ist) oder direkt zu Leistung 9 (wenn die angezeigte Leistung zwischen 4 und 8 liegt).

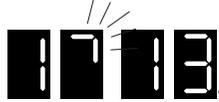
4.3 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist (Leistung >0).

Zum Einschalten der Zeitschaltuhr drücken Sie die Taste (T4) oder + (T5 + T6 für die 4-Zonen-Kochfelder), die Zahl 0 erscheint in Anzeige A4 mit einem feststehenden Punkt.

Die Einstellung erfolgt anschließend durch Drücken auf (T6) oder (T5). Es ist möglich, direkt auf 99 Minuten zu gehen, indem zu Beginn die Taste gedrückt wird.

Beispiel:



Zone hinten rechts Leistung 1 mit einer Zeitschaltuhr-Einstellung 13 min.

Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 in A3 und A4 und es ertönt ein Signalton etwa 20 Sekunden lang. Um ihn zu deaktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste.

Um die Zeitschaltuhr manuell zu stoppen die Taste (T4) oder + (T5 + T6 für die 4-Zonen-Kochfelder) lange gedrückt halten oder zurück zu 0 mit der Taste (T5).

4.4 UNABHÄNGIGE ZEITSCHALTUHR

Die unabhängige Zeitschaltuhr funktioniert nur auf einer ausgewählten Zone mit der Leistung 0. Wählen Sie die Zone aus und drücken Sie dann die Taste (T4) oder + (T5 + T6 für die 4-Zonen-Kochfelder) und geben Sie durch Drücken der Tasten T5 oder T6 eine Zeit ein (durch Drücken der Taste T5 gelangen Sie direkt zur Einstellung 99 Minuten).

Die Einstellung erfolgt schrittweise ansteigend in Einerschritten bis 15, dann in Fünferschritten bis 99.

Um die Zeitschaltuhr zu stoppen die Taste (T4) oder + (T5 + T6 für die 4-Zonen-Kochfelder) lange gedrückt halten, wenn die Anzeige der Zeitschaltuhr aktiv ist, andernfalls wählen Sie die Zone durch Drücken auf T1 / T3 / T4 oder T7, dann die Taste (T4) oder + (T5 + T6 für die 4-Zonen-Kochfelder) lange gedrückt halten oder die Taste der betreffenden Zone drücken, zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

Beispiel:



Die Zeitschaltuhr (t = Zeit) ist auf der Zone vorne rechts für eine Dauer von 6 Minuten aktiv.

4.5 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE



Kindersicherung:

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (damit die Einstellungen erhalten bleiben). Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und lässt auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

Sperrung:

Ist Ihr Kochfeld ausgeschaltet: Drücken Sie die Tasten T3 + T7, bis in den Anzeigen das Verriegelungssymbol „Block“ erscheint und die Einstellung durch einen kurzen Signalton bestätigt wird.

Bei Betrieb Ihres Kochfelds:

Drücken Sie die Tasten  +  (T3 + T7), bis in den Anzeigen das Verriegelungssymbol „Block“ erscheint und die Einstellung durch einen kurzen Signalton bestätigt wird. Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Symbol „Block“.

Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:

"Block" erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperrn:

Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  +  (T3 + T7), bis das Verriegelungssymbol „Block“ in der Anzeige erlischt und die Einstellung durch 2 kurze Signaltöne bestätigt wird.

Bei Stromausfall wird die Sperrung gespeichert.

Funktion CLEAN LOCK:

Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung. Zum Aktivieren der Funktion Clean lock drücken Sie die Tasten T3 + T7 kurz. Es ertönt ein Signalton und das Symbol „Block“ blinkt in der Anzeige. Nach einer voreingestellten Zeit von 1 min. wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönen 2 kurze Signalöne und das Symbol „Block“ erlischt. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Tasten T3 + T7 abschalten.

 Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.

4.6 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme:

Nach intensiver Nutzung kann das Kochfeld noch einige Minuten heiß sein.

Das Symbol „H“ wird während dieser Zeit angezeigt (4.6.1).

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Temperaturbegrenzer:

Jede Garzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Gefäßbodens ständig überwacht. Wenn ein leeres Gefäß auf einer eingeschalteten Garzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass das Gargefäß oder das Kochfeld beschädigt werden.

Überlaufschutz:

In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol

aufleuchten (Symbol ) und ein Signalton (modellabhängig) ertönen:

- Überlauf über die Tasten (4.6.2) .
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten (4.6.3) .

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

Das „Auto-Stopp System“:

Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stopp“-Funktion ausgerüstet, die, wenn das Abschalten einer Garzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Garzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

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

 Es können Töne wie bei den Zeigern einer Uhr zu hören sein.

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



Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser befeuchten und anschließend abwischen (5).

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

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

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

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

6.1 BEI DER INBETRIEBNAHME:

- **Es erscheint eine Leuchtanzeige.** Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.
- **Die Anlage schaltet sich aus oder es funktioniert nur eine Seite des Kochfeldes.** Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft. Die Konformität überprüfen (siehe Kapitel Anschluss 1.3).
- **Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.** Das Gerät ist neu. Jede Zone mit einem mit Wasser gefüllten Topf eine halbe Stunde heizen lassen.

6.2 BEIM EINSCHALTEN:

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

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

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

6.3 WÄHREND DER BENUTZUNG:

- **Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet, das Symbol – erscheint und ein Signalton ertönt.**

Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

- **Der Code F7 erscheint.** Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt. Lüftung des Kochfeldes prüfen (siehe Kapitel Einbau 1.2).
- **Während des Betriebs einer Heizzone blinkt die Anzeige der Tastatur ständig.** Das verwendete Gargefäß ist nicht induktionsgeeignet oder seine Größe passt nicht zur Garzone (siehe Kapitel 3).

- **Die Gargefäße machen Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen** (siehe Kapitel Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen 4.5).

Bei gewissen Gefäßtypen ist das normal. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.

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

Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

- **Im Fall einer dauerhaften Störung.**

Schalten Sie das Kochfeld für 1 Minute aus. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.



Umweltschutz

Dieses Symbol bedeutet, dass das Gerät nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Symbol bedeutet, dass Altgeräte bei einem zugelassenen Sammelpunkt abgegeben werden müssen.

Fragen Sie bei Ihrem Händler oder beim technischen Dienst Ihrer Stadt nach den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein.

Bestimmte Verpackungsmaterialien des Gerätes sind auch recyclingfähig. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie sie in den dazu vorgesehenen Containern entsorgen.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.



REPARATURARBEITEN

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

Kære kunde,

Du har lige anskaffet et **BRANDT** produkt, og vi takker for tilliden du viser os.

Vi har udviklet og fremstillet dette produkt med tanke på dig, din livsstil og dine behov, for at det på bedste måde skal imødekomme dine forventninger. Dette produkt har vi lagt vores knowhow, vores innovationsindsats og al den lidenskab, der har drevet os i mere end 60 år.

I vores utrættelige bestræbelser på altid at tilfredsstille vores kunders behov endnu bedre står vores kundeservice naturligvis til rådighed for at besvare alle dine spørgsmål og lytte til dine forslag.

Du kan også gå ind på vores website på www.brandt.com, hvor du finder alle vores seneste innovationer, samt nyttige supplerende oplysninger.

BRANDT er glad for at følge dig i din hverdag og vi håber, at du vil få det bedste udbytte af dit køb.

Vigtigt: Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugsvejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktioner

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt om sikkerhed og forsigtighedsregler.....	6
1 - Installation	8
Udpakning	8
Indbygning	8
Tilslutning	8
2 - Identifikation.....	8
3 - Brug.....	8
Valg af gryder	8
Valg af kogepladen	8
4 - Funktion.....	9
4.1 Tænd/Sluk	9
4.2 Indstilling af styrke	10
4.3 Indstilling af minutur.....	10
4.4 - Uafhængigt minutur	10
4.5 - Låsning af betjeningerne.....	11
4.6 - Sikkerhed og anbefalinger	11
5 – Vedligeholdelse	12
6 - Unormale forhold	13
7 - Miljø.....	14
8 - Kundeservice	14



Sikkerhedsanvisninger

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER, SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG OPBEVARES TIL SENERE BRUG.

Denne vejledning kan downloades fra mærkets hjemmeside.

Dette apparat kan anvendes af børn på mindst 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de har fået forudgående instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de risici, som de udsætter sig for.

Børn må ikke lege med apparatet. Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.

Metalgenstande, såsom knive, gaffer, skeer og låg må ikke lægges på pladen, da de kan blive meget varme.

Pladen omfatter en børnesikring, der låser den, så den ikke kan tændes eller fastlåses den på igangværende tilberedningsstyrke (se kapitlet om brug af børnesikring).

Dit apparat er i overensstemmelse med de europæiske direktiver

og forordninger, som angår apparatet.

For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Søg oplysninger hos fabrikanten eller din behandlende læge.

Tilberedning af mad med olie eller fedtstof på en kogeplade uden overvågning kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningen skal overvåges. Kort tilberedningstid kræver uafbrudt overvågning.

Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladen.

Hvis overfladen er revnet, afbryde den for at undgå risiko for at få elektrisk stød.

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

Undgå slag med gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den i stykker.



Sikkerhedsanvisninger

Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekopvirkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.

Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.

Disse kogeplader skal tilsluttes ledningsnettet via en topolet afbryder i overensstemmelse med gældende regler for installation. Der skal integreres en frakoblingsanordning i det stationære rørsystem.

Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.

Sørg for, at elforsyningskablet til et tilsluttet elektrisk apparat i nærheden af kogepladen, ikke kommer i kontakt med kogezoneerne.

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

Apparatet er ikke beregnet til at sætte i gang ved brug af et eksternt ur eller et særskilt fjernbetjeningsystem.

ADVARSEL: Brug kun zonebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som nævnes i brugsanvisningen som værende passende, eller som er integreret i apparatet. Brug af ikke passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.

1

1.1 UDPAKNING

Fjern alle beskyttelselementer, og gem dem til eventuel senere brug. Læs og følg specifikationerne for enheden, der står på typeskiltet.

Skriv servicereferencenummer og standardtype, der er angivet på typeskiltet, i felterne herunder.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 INDBYGNING I KØKKENBORDPLADEN

Sørg for, at luftindtag og -udtag ikke er tildækket (1.2.1).

Se skema A vedr. en standardindbygning.

Se skema B vedr. indbygning i plan med bordpladen.

Overhold oplysningerne om indbygningsmål (i mm) for bordpladen, hvor kogepladen skal indbygges (1.2.2). Lim forsigtigt pakningen rundt om kanten af kogepladens glas (1.2.3) før indbygning. Kontroller, at luften cirkulerer frit mellem for- og bagsiden af kogepladen.

Hvis kogepladen indbygges oven over en skuffe (1.2.4) eller over en indbygningsovn (1.2.5), skal målene på illustrationerne overholdes for at sikre tilstrækkeligt luftudtag på forsiden.



Hvis der er installeret en ovn under kogepladen, kan kogepladens termosikringer forhindre, at kogepladen anvendes samtidig med ovnen, hvis denne er indstillet på pyrolyse (koden F7 vises på betjeningspanelet). Hvis det er tilfældet, anbefaler vi at forøge kogepladens ventilation ved at danne en åbning på siden af køkkenelementet (8cm x 5cm).

1.3 ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttes ledningsnettet via en topolet afbryder i overensstemmelse med gældende regler for installation. Der skal integreres en frakoblingsanordning i det stationære rørsystem.

Find den rette kabeltype til kogepladen afhængigt af antallet af ledere og farver:

- Kabel med 5 ledere (**1.3.1**):

- a) grøn-gul, b) blå, c) brun, d) sort, e) grå.

Når kogepladen tændes, eller efter en længere strømafbrydelse, vises en kode på betjeningspanelet (den skal i givet fald kun bruges af serviceteknikeren, brugeren af kogepladen kan bare ignorere den).

Informationerne vises i ca. 30 sek.

2

Se kogepladens type   ved at sammenligne antallet og fordelingen af kogezoneerne og enhedens type betjeningspanel med illustrationerne og typeskiltet.

3

3.1 VALG AF GRYDER OG PANDER

Gryder og pander med symbolet  kan bruges med en induktionskogeplade.



Vi anbefaler at vælge gryder og pander med en tyk og flad bund. Varmen fordeles bedre, og tilberedningen bliver mere ensartet.



Gode råd til energibesparelse
Madlavning med et tætsluttende låg sparer energi. Hvis man bruger glaslåg, er det nemt at overvåge tilberedningen.

3.2 VALG AF KOGEZONE

Vælg den kogezone, der passer til størrelsen af grydens eller pandens bund (se skemaet).

Kogezone diameter (cm)	Kogeplademodel	Kogezone maks. styrke (watt)	Grydebundens diameter (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

 Ved samtidig brug af flere kogezone, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.

Når du bruger maksimal styrke (Boost eller P) på flere zoner samtidigt, skal du sørge for at gryden/panden har den bedste placering ifølge modellen af din kogeplade, som angivet på illustrationerne (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).

Du undgår således en automatisk begrænsning i styrken på en af zonerne, hvis placeringen ikke er optimal:

- = anbefalet placering.
- = placering der skal undgås.

4

<p>T1 </p> <p>T2 </p> <p>T3 </p> <p>T4 </p>	<p>T2 </p> <p>A1 A2 A3 A4 </p> <p>T5 —</p> <p>T6 +</p>	<p>T3 </p> <p></p> <p>T7 </p>	<p>T1 </p> <p>T2 </p> <p>T3 </p> <p>T4 </p>	<p>T2 </p> <p>A1 A2 A3 A4 </p> <p>T5 —</p> <p>T6 +</p>	<p>T3 </p> <p></p> <p>T7 </p>
---	--	--	---	--	--

T1: Tast for venstre kogezone
T2: Tænd/sluk-tast
T3: Tast for bagerste højre kogezone
T4: Tast til minutur/tast til forreste venstre kogezone

Ifølge modellen
T5: - tasten
T6: + tasten

T7: Kogezone foran til højre
A1: Display for "styrke"
A2: Display for Kogezone aktiv
A3: Display for første ciffer (10'er) på "minutur"
A4: Display for andet ciffer (1'er) på "minutur"

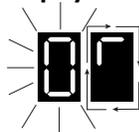
4.1 TÆND - SLUK

Sådan tænder du:

Ved første ibrugtagning vil et tryk på en hvilken som helst tast annullere visningen af den tændte kode (hvis du ikke trykker, vil den forsvinde efter få sekunder).

Tryk på kogepladens tast  (T2 Tænd/sluk), og et "0" vises i display A1 og en tandhjul vises i display A2.

Display A1 - A2



Hvis der ikke vælges nogen kogezone, slukker kogepladen efter 8 sekunder.

Displayet angiver kun oplysninger angående den sidst aktiverede kogezone. For at se oplysninger om en anden kogezone i drift, skal du trykke på tasten for den pågældende kogezone.

Efter valg af en kogeplade ved et tryk på tasten  T1,  T3,  T4 eller  T7) blinker et 0 i A1, og 2 segmenter danner en blinkende vinkel i A2, hvilket angiver, at kogezone er aktiv. Du kan nu indstille den ønskede styrke.

Hvis du vælger en anden kogezone, vil vinklen for den allerede tændte kogezone lyse konstant uden at blinke og det er vinklen for den sidst aktiverede kogezone, der blinker. Hvis du ikke vælger en styrke, slukker kogezone automatisk efter 8 sekunder.

Display A1 - A2



Bagerste kogezone til højre, styrke



Hvis flere kogezone er tændt samtidigt, sidst aktiverede kogezone foran til højre, styrke 5.

Sådan slukker du en zone:

Udfør et langt tryk på den zone, du vil slukke (T1 eller T3 eller T4 eller T7, der lyder et langt bip.

Generel slukning:

Tryk på Tænd/sluk-tasten (T2). Der udsendes et langt bip, alle kogezone slukker samtidigt, displayet slukker eller symbolet "H" (restvarme) vises.

4.2 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten \blacktriangle eller \blacktriangleright for at indstille styrkeniveauet fra 1 til 9 eller på P (P = maksimal styrke eller boost). Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke P ved at trykke på tasten \blacksquare (T5).

Hurtig adgang:

Dobbeltklik på \blacktriangle -knappen giver dig direkte adgang til strøm 5 (hvis den viste strøm er mindre end 4) eller direkte til strøm 9 (hvis den viste strøm er mellem 4 og 8).

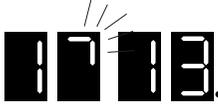
4.3 INDSTILLING AF MINUTUR

Hver kogezone har sit eget minutur. Minuturet kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt (styrke >0).

For at starte minuturet trykkes på tasten (T4) eller \blacktriangle + \blacktriangle (T5 + T6 for kogeplader med 4 kogezone), 0 vises i display A4 med et konstant punktum.

Indstillingen udføres derefter ved tryk på \blacktriangle (T6) eller \blacktriangleright (T5). Det er muligt at gå direkte til 99 minutter ved straks at trykke på tasten \blacksquare .

Eksempel:



Bagerste kogezone til højre, styrke 1 med minutur på 13 min.

Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0 i A3 og A4, og der lyder et bip i ca. 20 sek. Tryk på en hvilken som helst betjeningsknap for at deaktivere.

For at slukke minuturet manuelt udføres et langt tryk på tasten (T4) eller tasten \blacktriangle + \blacktriangle (T5 + T6 for kogeplader med 4 kogezone) eller vend tilbage til 0 med tasten \blacksquare (T5).

4.4 - Uafhængigt minutur

Det uafhængige minutur fungerer kun for en valgt kogezone med styrken 0. Vælg en kogezone, og tryk på tasten (T4) eller \blacktriangle + \blacktriangle (T5 + T6 på kogeplader med 4 kogezone) og indtast en tid ved at trykke på tasterne T5 eller T6 (med et tryk på T5 kan du gå direkte til 99 minutter). Intervallet pr. tryk er 1 indtil 15, derefter er intervallet 5 indtil 99.

For at stoppe minuturet udføres et langt tryk på tasten (T4) eller \blacktriangle + \blacktriangle (T5 + T6 for kogeplader med 4 kogezone), hvis minuturets visning er aktiv, hvis ikke vælges kogezone via et tryk på T1 / T3 / T4 eller T7, og derefter udføres et langt tryk på tasten (T4) eller \blacktriangle + \blacktriangle (T5 + T6 for kogeplader med 4 kogezone) eller et tryk på den pågældende kogezone, der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.

Eksempel:



Minuturet (t = tid) er i funktion på forreste kogezone til højre i en varighed på 6 minutter.

4.5 LÅSNING AF BETJENINGERNE



Børnesikring:

Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsgrunde forbliver tasten "sluk" altid aktiv, og du kan bruge den til at afbryde en tændt zone, også selv om den er låst.

Låsning:

Hvis din kogeplade er slukket: Udfør et langt tryk på tasterne T3 + T7, indtil låsesymbolet "bloc" vises på displayene, og et bip bekræfter din handling.

Hvis kogepladen er tændt:

Udfør et langt tryk på tasterne  +  (T3 + T7), indtil låsesymbolet "bloc" vises på displayene, og et bip bekræfter din handling. Visningen for kogezone i drift angiver skiftevis styrken og "bloc".

Når du trykker på tasterne for styrke og minutur for kogezoneerne i drift:

vises "bloc" i 2 sekunder, og forsvinder derefter.

Opplåsning:

Tryk samtidigt på tasterne  +  (T3 + T7), indtil låsesymbolet "bloc" forsvinder på displayene, og 2 korte bip bekræfter din handling. Ved strømafbrydelse bliver låsningen gemt.

Funktionen CLEAN LOCK:

Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af den.

Clean Lock aktiveres ved at udføre et kort tryk samtidigt på tasterne T3 + T7, der udsendes et bip og symbolet "bloc" blinker i displayene. Efter en forudbestemt tid på 1 min. bliver låsningen automatisk deaktiveret. 2 bip udsendes, og "bloc" slukker. Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasterne T3 + T7.

 Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

4.6 SIKKERHED OG ANBEFALINGER

Restvarme:

Efter intensiv brug, kan kogepladen være varm i nogle minutter.

Et "H" vises i dette tidsrum (4.6.1).

Undgå derfor at røre de pågældende kogezone.

Temperaturbegrænsere:

Hver kogezone er udstyret med en sikkerhedsføler, som konstant overvåger temperaturen i bunden

af gryden. Hvis du har glemt en tom gryde på en tændt kogezone, tilpasser denne kogezone automatisk temperaturen, og du begrænser således enhver risiko for beskadigelse af gryden eller kogepladen.

Beskyttelse, hvis maden koger over:

Kogepladen slukker, der er en specialvisning

(symbolet ) , og der udsendes et lydsignal (afhænger af modellen). Dette kan forekomme i ét af følgende tre tilfælde:

- Mad der koger over og løber ud på betjeningsstasterne (4.6.2).

- En fugtig klud, der ligger på tasterne.

- En metalgenstand, der ligger på tasterne (4.6.3).

Fjern genstanden, eller rengør og aftør betjeningsstasterne, og start tilberedningen igen.

Systemet "Auto-Stop":

Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, "Auto-Stop", der, hvis du glemmer at slukke for en ret, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke).

Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezone med "AS" på betjeningspanelet, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningsstast for at slukke lydsignalet.



Der kan forekomme lyde, der minder om et urværks tikken.

Disse lyde opstår, når kogepladen er i drift og forsvinder eller formindskes i forhold til opvarmningskonfigurationen. Der kan også forekomme fløjtelyde alt efter modellen og kvaliteten af gryden eller panden. De beskrevne lyde er normale, de opstår i forbindelse med induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

5



For lettere tilsmudsning bruges en køkkensvamp. Gør området godt fugtigt med varmt vand, og aftør derefter (5).

For større ansamlinger af fastbrændte madrester, overkogt sukkerholdigt mad bruges en køkkensvamp eller en specialspartel til glas. Sæt området, der skal rengøres, i blød i varmt vand, brug en specialspartel til glas til at fjerne det grove, og afslut med køkkensvampen, og aftør derefter.

For skjolder og kalkrester skal du påføre varm eddike på stedet, lad det virke et stykke tid, og aftør med en blød klud.

Til blankt, farvet metal eller ugentlig vedligeholdelse anvendes et specialprodukt til glaskeramikplader.

Vigtig bemærkning: Brug aldrig skurepulver eller slibende svamp. Brug rengøringscreme og specialsvampe til sart service.

6.1 VED FØRSTE IBRUGTAGNING:

- **Du konstaterer, at der fremkommer en lysende visning.** Det er normalt. Den forsvinder efter 30 sekunder.
- **Din installation afbryder strømmen eller det er kun den ene side af kogepladen, der fungerer.** Tilkoblingen af kogepladen har fejl. Kontroller overensstemmelsen (se kapitlet om tilslutning 1.3).
- **Kogepladen udsender en lugt under brug de første gange.** Apparatet er nyt. Lad hver kogezone blive varm i en halv time med en kasserolle fuld af vand.

6.2 VED IGANGSÆTNING:

Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.

Apparatet får ikke tilført strøm. Strømtilførslen eller tilslutningen er defekt. Efterse sikringer og el-propper.

- **Kogepladen fungerer ikke, og der vises en meddelelse.** Det elektriske kredsløb fungerer dårligt. Ring til kundeservice.

Kogepladen fungerer ikke, og symbolet  vises. Oplås børnesikringen (se kapitlet om tilslutning 4.4).

- **Fejlkode F9** : Spænding er under 170 V
- **Fejlkode F0** : Temperatur er under 5°C

6.3 UNDER BRUG :

- **Kogepladen slukker, symbolet – vises, og der udsendes et lydssignal.** Der har været overkogning eller en genstand dækker betjeningerne. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.
- **Kode F7 vises.** De elektroniske kredsløb er blevet varme. Kontroller kogepladens udluftning (se kapitlet om indbygning 1.2).
- **Visningen på tastaturet blinker hele tiden under opvarmning af en kogezone.** Gryden/panden er ikke kompatibel med induktion, eller dens størrelse er ikke passende til kogezone (se kapitel 3).

- **Gryderne frembringer lyde og kogepladen udsender klik under tilberedningen** (se kapitlet Sikkerhed og anbefalinger 4.5) Det er normalt for visse typer af gryder/pander. Det skyldes, at der passerer energi fra kogeplade til gryden.

Ventilationen fortsætter med at køre, efter at kogepladen er slukket.

Det er normalt. Dette afkøler elektronikken.

I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.

Afbryd strømmen til kogepladen i 1 time. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.

7



Beskyttelse af miljøet

Dette symbol angiver at dette apparat ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald.

Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges. Det angives med dette symbol for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Kontakt teknisk forvaltning i kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Nogle af emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

8



REPARATIONER FRANKRIG

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

Gentile Cliente,

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

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

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

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

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

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

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti.....	6
1 - Installazione	8
Disimballaggio	8
Incasso.....	8
Collegamento	8
2 - Identificazione	8
3 - Utilizzo.....	8
Scelta del recipiente.....	8
Selezione della zona di cottura	8
4 - Funzionamento	9
4.1 - Accensione/Spengimento	9
4.2 - Regolazione della potenza	10
4.3 - Regolazione del timer	10
4.4 - Timer indipendente	10
4.5 - Blocco comando	11
4.6 - Sicurezze e raccomandazioni	11
5 - Manutenzione	12
6 - Anomalie.....	13
7 - Ambiente	14
8 - Servizio consumatori.....	14



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

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

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

I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

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

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

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

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

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Questo apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

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

ATTENZIONE: la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una



Istruzioni di sicurezza

supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura.

Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Questi piani cottura devono essere collegati alla rete di

alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Un dispositivo di interruzione deve essere incorporato nella canalizzazione fissa.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

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

1



1.1 DISIMBALLO

Per l'utilizzo futuro, rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio che figurano sulla targhetta segnaletica.

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma che figurano sulla targhetta.

Servizio	Tipo
----------	------

1.2 INCASSO NEL PIANO DI LAVORO

Controllare che gli ingressi d'aria e le uscite d'aria siano sgombri (1.2.1).

Per un incasso standard, vedere gli schemi A.

Per un incasso a filo, vedere gli schemi B.

Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni di incasso (in millimetri) del piano di lavoro destinato a ricevere il piano cottura (1.2.2).

Incollare con cura la guarnizione intorno al vetro del piano di cottura. (1.2.3) prima dell'incasso. Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto (1.2.4) o di un forno a incasso (1.2.5), rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente sulla parte anteriore.

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

1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

Identificare il tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori:

- Cavo a 5 fili (**1.3.1**):

- a) verde-giallo, b) blu, c) marrone, d) nero, e) grigio.

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

Queste informazioni scompaiono dopo circa 30 secondi.

2



Identificare il proprio tipo di piano di cottura,   confrontando il numero e la disposizione delle zone di cottura, così come il tipo di tastiera del proprio apparecchio con le illustrazioni e la targhetta segnaletica.

3



3.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

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

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

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

3.2 SELEZIONE DELLA ZONA COTTURA

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

Diametro della zona di cottura (cm)	Modello del piano	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro fondo del recipiente (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost o P) su diverse zone di cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore posizione dei recipienti in funzione del modello del piano, come indicato nelle illustrazioni (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).

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

= posizione raccomandata.

= posizione da evitare.



T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

T1: Tasto zona di cottura sinistra
T2: Tasto On/Off
T3: Tasto zona di cottura destra
T4: Tasto timer/Tasto zona di cottura anteriore sinistra
A seconda del modello
T5: Tasto -
T6: Tasto +
T7: Zona di cottura anteriore destra
A1: Display "potenza"
A2: Display zona di cottura attiva
A3: Display decine "timer"
A4: Display unità "timer"

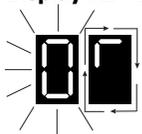
4.1 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Accensione:

Alla prima messa in funzione, una pressione su un qualsiasi tasto annulla la visualizzazione del codice luminoso (senza pressione questo sparisce dopo qualche secondo).

Premere il tasto (T2 On/Off) del piano cottura. Appare uno "0" sul display A1 e una sequenza luminosa sul display A2.

Display A1 - A2



Se non viene selezionata alcuna zona di cottura, il piano si spegne dopo 8 secondi.

Il display indica unicamente le informazioni riguardanti l'ultima zona di cottura attivata. Per consultare i valori di un'altra zona di cottura in funzione è necessario premere il tasto della zona di cottura interessata.

Dopo aver selezionato una zona di cottura premendo il tasto T1, T3, T4 o T7, lampeggerà uno 0 in A1 e 2 segmenti che formano un angolo lampeggiano in A2 indicando la zona di cottura attiva. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata.

Se si seleziona un'altra zona di cottura, l'angolo della zona di cottura già in funzione diventerà fisso e quello dell'ultima zona di cottura attivata lampeggerà. Se non viene impostata alcuna potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo 8 secondi.

Display A1 - A2



Zona di cottura posteriore destra



In caso di più zone di cottura accese allo stesso tempo, l'ultima zona di cottura attivata anteriore destra potenza 5.

Spegnimento di una zona:

Premere a lungo il tasto della zona da spegnere

(T1 o T3 o T4 o T7). Viene emesso un lungo segnale acustico.

Spegnimento generale:

Premere il tasto On/Off (T2). Viene emesso un lungo segnale acustico e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

4.2 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto \oplus o \ominus per regolare il livello di potenza da 1 a 9 poi P (P = potenza max o boost). Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla potenza max P premendo il tasto \ominus (T5).

Accesso rapido :

Un doppio click sul tasto \oplus dà accesso diretto alla potenza 5 (se la potenza visualizzata è inferiore a 4) o direttamente alla potenza 9 (se la potenza visualizzata è compresa tra 4 e 8).

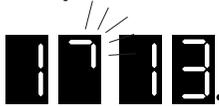
4.3 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione (potenza >0).

Per accendere il timer premere il tasto ⌚ (T4) o \oplus (T5 + T6 per i piani di cottura con 4 zone di cottura). Appare uno 0 sul display A4 con un punto fisso.

La regolazione deve essere effettuata premendo \oplus (T6) o \ominus (T5). È possibile passare direttamente a 99 minuti premendo subito il tasto \ominus .

Esempio:



Zona di cottura posteriore destra potenza 1 con un timer di 13 min.

A fine cottura il display indica 0 su A3 e A4, e viene emesso un segnale acustico per circa 20 sec. Per disattivarlo premere un tasto di comando qualsiasi.

Per interrompere il timer manualmente, premere a lungo il tasto ⌚ (T4) o \oplus (T5 + T6 per i piani cottura con 4 zone di cottura) o tornare a 0 con il tasto \ominus (T5).

4.4 TIMER INDIPENDENTE

Il timer indipendente funziona unicamente su una zona di cottura selezionata con potenza 0. Selezionare la zona di cottura poi premere il tasto ⌚ (T4) o \oplus (T5 + T6 per i piani cottura con 4 zone di cottura) e inserire un tempo premendo i tasti T5 o T6 (una pressione su T5 permette di passare direttamente a 99 minuti).

Il tempo viene incrementato di 1 minuto alla volta fino a 15 minuti, poi di 5 minuti alla volta fino a 99 minuti.

Per arrestare il timer, premere a lungo il tasto ⌚ (T4) o \oplus (T5 + T6 per i piani di cottura con 4 zone di cottura) se il display del timer è attivo, altrimenti selezionare la zona di cottura con una pressione su T1/T3/T4 o T7, poi premere a lungo il tasto ⌚ (T4) o \oplus (T5 + T6 per i piani cottura con 4 zone di cottura) o premere il tasto della zona di cottura interessata. Viene emesso un segnale acustico di conferma.

Esempio:



Il timer (t = tempo) è in funzione sulla zona di cottura anteriore destra per una durata di 6 minuti.

4.5 BLOCCO DEI COMANDI



Sicurezza bambini:

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza, solo il tasto "off" è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di cottura anche se bloccata.

Blocco:

Se il piano cottura è spento:

Premere a lungo i tasti T3 + T7 fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nei display e un breve segnale acustico conferma l'operazione.

Se il piano cottura è in funzione:

Premere a lungo i tasti + (T3 + T7) fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare sui display e fino a quando un breve segnale acustico conferma l'operazione. Il display delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e "bloc".

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:

"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare.

Sblocco:

Premere contemporaneamente i tasti + (T3 + T7) fino a quando il simbolo di blocco "bloc" scompare dal display e un breve segnale acustico conferma l'operazione.

In caso di interruzione di corrente, il blocco viene memorizzato.

Funzione CLEAN LOCK:

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.

Per attivare Clean lock premere brevemente e contemporaneamente i tasti T3 + T7. Viene emesso un segnale acustico e il simbolo "bloc" lampeggia nei display. Dopo un tempo predefinito di 1 minuto, il blocco sarà automaticamente annullato. Vengono emessi due brevi segnali acustici e "bloc" si spegne. È possibile interrompere il Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo i tasti T3 + T7.

Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

4.6 SICUREZZE E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo:

Dopo un utilizzo intensivo il piano cottura può

restare caldo per qualche minuto.

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo "H" (4.6.1).

Evitare quindi di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura:

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

Protezione in caso di traboccamento:

Lo spegnimento del piano, una visualizzazione speciale (simbolo) e un segnale acustico (a seconda del modello) possono essere attivati in uno dei 3 seguenti casi:

- Straripamento che ricopre i tasti di comando (4.6.2).

- Panno bagnato posato sui tasti.

- Oggetto metallico posato sui tasti di comando (4.6.3).

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

Sistema "Auto-Stop":

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

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

Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio.

Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.

5



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

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

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

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

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

6.1 ALLA MESSA IN SERVIZIO:

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

6.2 ALL'ACCENSIONE:

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

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

6.3 DURANTE L'UTILIZZO:

- **Il piano smette di funzionare, compare il simbolo e viene emesso un segnale sonoro.**

C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

- **Compare il codice F7.**

I circuiti elettronici si sono scaldati. Verificare l'aerazione del piano (vedere capitolo incasso 1.2).

- **Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, il display della tastiera lampeggia sempre.**

Il recipiente utilizzato non è compatibile con l'induzione, oppure la sua dimensione non è adatta alla zona di cottura (vedere capitolo 3).

- **I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette dei rumori durante la cottura** (vedere capitolo Sicurezza e raccomandazioni 4.5).

È normale con alcuni tipi di recipiente. È dovuto al passaggio dell'energia dal piano verso il recipiente.

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

È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

- **In caso di malfunzionamento persistente.**

Scollegare il piano cottura per un minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.

7



Protezione dell'ambiente

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

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

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

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

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

8



INTERVENTI

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

PEZZI ORIGINALI

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



Geachte klant,

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

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

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

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

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

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

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen.....	6
1 - Installatie	8
Uitpakken	8
Inbouw	8
Aansluiting	8
2 - Identificatie	8
3 - Gebruik	8
Keuze van de pan	8
Selectie van de kookzone.....	8
4 - Werking	9
4.1 - In-/uitschakelen	9
4.2 - Instellen van het vermogen	10
4.3 - Instellen van de timer	10
4.4 - Onafhankelijke timer	10
4.5 - Vergrendeling bediening	11
4.6 - Veiligheid en aanbevelingen	11
5 - Onderhoud	12
6 - Problemen	13
7 - Milieu	14
8 - Consumentendienst	14



Veiligheidsaanwijzingen

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

Deze handleiding is beschikbaar op de website van het merk.

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

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

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

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

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

Uw fornuis is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

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

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

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

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

Brandgevaar: geen objecten op het kooktoestel plaatsen.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

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

Veiligheidsaanwijzingen

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

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

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

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

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

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

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

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw fornuis.

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

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

1



1.1 UITPAKKEN

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

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

Service:

Type:

1.2 INBOUWEN IN HET WERKVLAK

Zorg ervoor dat de luchtingangen en uitgangen goed vrij zijn (1.2.1).

Voor een standaardinstallatie zie de schema's A, C en E.

Voor een randloze installatie, zie de schema's B, D of F.

Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het werkplanblad voor het ontvangen van de kookplaat (1.2.2). Lijm de pakking zorgvuldig rondom het glas van de kookplaat. (1.2.3) voor het inbouwen. Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.

Als de kookplaat boven een lade (1.2.4) of een ingebouwde oven (1.2.5) wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat te waarborgen aan de voorzijde.

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

1.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

- Kabel met 5 draden (1.3.1):

- a) geel-groen, b) blauw, c) bruin, d) zwart
- e) grijs.

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

Deze informatie verdwijnt na ongeveer 30 seconden.

2



Identificeer uw kookplaattype   door het vergelijken van het aantal en de configuratie van de kookzones en het toetsenbordtype van uw apparaat met de illustraties en het typeplaatje.

3



3.1 KEUZE VAN HET RECIPIËNT

De recipiënten met het symbool  zijn compatibel met inductie.

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

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

3.2 SELECTIE VAN DE KOOKPLAAT

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

Diameter van de kookzone (cm)	Fornuis-model	Max. vermogen van de kookzone (Watt)	Diameter bodem van pan (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Indien tegelijkertijd meerdere kookzones gebruikt worden, zorgt het fornuis voor de verdeling van het vermogen, om het totale vermogen ervan niet te overschrijden.

Bij gebruik van het maximale vermogen (Boost of P) op meerdere kookzones tegelijk, moet u de beste positionering kiezen van uw pannen volgens het model van uw fornuis, zoals aangegeven op de afbeeldingen (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).

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

= aanbevolen positionering.

= te vermijden positionering.



T1:

T2:

T3:

T4:

T5:

T6:

T7:

A1 A2 A3 A4:

T1:

T2:

T3:

T4:

T5:

T6:

T7:

A1 A2 A3 A4:

T1: Toets kookzone links
T2: Aan/Uit-toets
T3: Toets kookzone achteraan rechts
T4: Timer-toets / Toets kookzone vooraan links
Naargelang het model
T5: Toets -
T6: Toets +

T7: Kookzone vooraan rechts
A1: Display 'kookvermogen'
A2: Display actieve kookzone
A3: Display tientallen 'timer'
A4: Display eenheden 'timer'

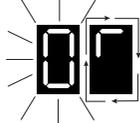
4.1 IN-/UITSCHAKELEN

Inschakelen:

Wanneer het toestel voor het eerst wordt ingeschakeld, wordt de weergave van de lichtcodering geannuleerd wanneer om het even welke toets wordt ingedrukt (zonder dat er een toets wordt ingedrukt verdwijnen ze na ongeveer seconden).

Druk op de toets (T2 aan/uit) van het fornuis; er wordt een '0' weergegeven op het display A1 en een herhaald patroon op het display A2.

Displays A1 - A2



Als er geen enkele kookzone geselecteerd wordt, stopt het fornuis na 8 seconden.

Het display geeft enkel de gegevens weer m.b.t. de laatst geactiveerde kookzone. Om de waarden van een andere actieve kookzone te raadplegen, drukt u op de toets van de betrokken kookzone.

Nadat u een kookzone geselecteerd hebt door op de toets T1, T3, T4 of T7 te drukken, verschijnt er een knipperende 0 op A2. Op A2 knipperen 2 segmenten die een hoek vormen; dit geeft de actieve kookzone aan. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen.

Als u een andere kookzone selecteert, blijft de hoek van de reeds geselecteerde kookzone branden en gaat die van de laatst geselecteerde kookzone knipperen. Als u geen vermogen instelt, zal de kookzone na 8 seconden automatisch worden uitgeschakeld.

Displays A1 - A2



Kookzone achteraan rechts
vermogen 1.



Als er meerdere kookzones
tegelijk ingeschakeld zijn, laatst
geactiveerde kookzone vooraan
rechts vermogen 5.

Stoppen van een zone:

Druk lang op de te stoppen zone (○ T1 of ○ T3 of ○ T4 of ○ T7); er weerklinkt een lange pieptoon.

Volledig uitschakelen:

Druk lang op de aan/uit-toets (⏻ (T2)). Er weerklinkt een lange pieptoon en het display wordt uitgeschakeld of het symbool 'H' (restwarmte) verschijnt.

4.2 INSTELLING VAN HET VERMOGEN

Druk op de toets + of = om uw kookvermogen in te stellen van 1 tot 9 of P (P = maximaal vermogen of boost). Bij het inschakelen kunt u onmiddellijk het maximale vermogen P instellen door op de toets = (T5) te drukken.

Snelle toegang:

Een dubbelklik op de + toets geeft direct toegang tot vermogen 5 (als het weergegeven vermogen minder dan 4 is) of direct tot vermogen 9 (als het weergegeven vermogen tussen 4 en 8 ligt).

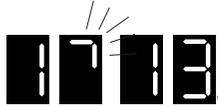
4.3 INSTELLEN VAN DE TIMER

Elke kookzone heeft een eigen timer. Die kan ingeschakeld worden zodra de betrokken kookzone in werking is (vermogen > 0).

Om de timer in te schakelen drukt u op de toets ⌚ (T4) of = + + (T5 + T6 voor fornuizen met 4 kookzones); er wordt een 0 met een vast punt weergegeven op het display A4.

De instelling gebeurt vervolgens door op + (T6) of = (T5) te drukken. Het is mogelijk om onmiddellijk naar 99 minuten te gaan door vanaf het begin op de toets = te drukken.

Voorbeeld:



Kookzone achteraan rechts kookvermogen 1 met een timer van 13 min.

Na het koken verschijnt er een 0 op A3 en A4 en hoort u een pieptoon gedurende ongeveer 20 seconden. Om dit te stoppen, drukt u op een willekeurige bedieningstoets.

Om de timer handmatig te stoppen, drukt u lang op de toets ⌚ (T4) of = + + (T5 + T6 voor fornuizen met 4 kookzones) of gaat u naar 0 met de toets = (T5).

4.4 ONAFHANKELIJKE TIMER

De onafhankelijke timer werkt enkel op een geselecteerde kookzone met vermogen 0. Selecteer de kookzone en druk vervolgens op de toets ⌚ (T4) of = + + (T5 + T6 voor fornuizen met 4 kookzones). Voer een tijd in door op de toetsen T5 of T6 te drukken (door op T5 te drukken kunt u onmiddellijk naar 99 minuten gaan).

De verhoging gebeurt per eenheid tot 15 en vervolgens per 5 tot aan 99.

Om de timer te stoppen drukt u lang op ⌚ (T4) of = + + (T5 + T6 voor fornuizen met 4 kookzones) als de weergave van de timer actief is. Anders selecteert u het fornuis door op T1 / T3 / T4 of T7 te drukken en drukt u vervolgens lang op ⌚ (T4) of = + + (T5 + T6 voor fornuizen met 4 kookzones) of op de toets van de betrokken kookzone; er weerklinkt een bieptoon ter bevestiging.

Voorbeeld:



De timer (t = tijd) is actief op de kookzone vooraan rechts voor een duur van 6 minuten.

4.5 VERGREDELING VAN DE BEDIENINGSELEMENTEN



Kinderbeveiliging:

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen blijft alleen de 'stop'-toets altijd actief. U kunt zo zelfs tijdens vergrendeling een verwarmingszone uitzetten.

Vergrendeling:

Als uw fornuis uitgeschakeld is: Druk op de toetsen T3 + T7 totdat het vergrendelingsymbool 'bloc' op de displays verschijnt en een korte pieptoon uw actie bevestigt.

Als uw fornuis ingeschakeld is:

Druk lang op de toetsen  +  (T3 + T7) totdat het vergrendelingsymbool 'bloc' op de displays verschijnt en een korte pieptoon uw actie bevestigt. Het display van de ingeschakelde kookzones geeft afwisselend het vermogen en 'bloc' weer.

Wanneer u op de toetsen van het vermogen of de timer van de ingeschakelde kookzones drukt, verschijnt 'bloc' gedurende 2 seconden en verdwijnt weer.

Ontgrendeling:

Druk tegelijk op de toetsen  +  (T3 + T7) totdat het vergrendelingsymbool 'bloc' verdwijnt op de timer en 2 korte pieptonen uw actie bevestigen.

Bij een stroomonderbreking wordt de vergrendeling onthouden.

CLEAN-LOCK-functie:

Deze functie vergrendelt uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen.

Om Clean lock te activeren drukt u kort tegelijk op de toetsen T3 + T7; er weerklinkt een pieptoon en het symbool 'bloc' knippert op de displays. Na een vooraf ingestelde tijd van 1 min zal de vergrendeling automatisch ophouden. Er weerklinken 2 korte pieptonen en 'bloc' gaat uit. U kunt de Clean lock op gelijk welk ogenblik stopzetten door langdurig op de toetsen T3 + T7 te drukken.

 We bevelen een kookplaatbescherming niet aan.

4.6 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

Restwarmte:

Na intensief gebruik kan het fornuis enkele minuten warm blijven.

Tijdens deze periode wordt het symbool 'H' weergegeven (4.6.1).

Raak de betrokken zones dan niet aan.

Temperatuurbegrenzer:

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen, om het risico op beschadiging van uw keukengerei of de kookplaat te beperken.

Bescherming bij overkoken:

Het stopzetten van de kookplaat, een speciale weergave (symbool ) en een pieptoon (naar gelang het model) kunnen in een van de volgende 3 gevallen in werking worden gezet:

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt (4.6.2).

- Natte doek op de toetsen.

- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen (4.6.3).

Verwijder het voorwerp of maak de bedieningstoetsen schoon en droog en start de kookplaat opnieuw.

'Auto-Stop'-systeem

Uw kookplaat is uitgerust met een veiligheidsfunctie 'Auto-Stop'. Indien u vergeet een pan van de kookzone te halen, zal deze functie de vergeten kookzone automatisch uitzetten na een vooraf ingestelde tijd (tussen 1 en 10 uur naargelang van het gebruikte vermogen).

Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart, wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave 'AS' in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Door op een willekeurige toets van de bedieningen te drukken, maakt u hieraan een einde.

 Er kunnen geluiden optreden die lijken op het geluid van de wijzers van een uurwerk.

Deze geluiden treden op wanneer de kookplaat in werking is en verdwijnen of nemen af naargelang van de verwarmingsconfiguratie. Piepende geluiden kunnen ook optreden, afhankelijk van het model en de kwaliteit van uw pan. De beschreven geluiden zijn normaal. Ze maken deel uit van de inductietechnologie en wijzen niet op storingen.

5



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

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

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

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

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

6.1 BIJ DE INWERKINGSTELLING:

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

6.2 BIJ HET AANZETTEN:

De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.

Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting. Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.

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

6.3 TIJDENS GEBRUIK:

- **De kookplaat is gestopt met werken, het symbool  wordt weergegeven en een geluidssignaal weerklinkt.**

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

- **De code F7 verschijnt.** De elektronische schakelingen zijn warm geworden. Controleer de beluchting van de kookplaat (zie hoofdstuk inbouwen 1.2).

- **De code F7 verschijnt.**

De elektronische schakelingen zijn warm geworden. Controleer de beluchting van de kookplaat (zie hoofdstuk inbouwen 1.2).

- **Tijdens de werking van een kookzone knippert altijd de weergave van het toetsenbord.**

Het gebruikte recipiënt is niet compatibel met de inductie of de grootte is niet geschikt voor de kookzone (zie hoofdstuk 3).

- **De recipiënten maken lawaai en uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken** (Zie hoofdstuk Veiligheid en aanbevelingen 4.5).

Normaal bij sommige soorten pannen. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.

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

Dit is normaal. Dit laat koeling van de elektronica toe.

- **Bij aanhoudende storingen.**

Schakel de spanning van uw tafel uit gedurende 1 minuut. Als het fenomeen aanhoudt, neem contact op met het Service Center.



Milieubescherming

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

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

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

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

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



INTERVENTIES

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

ORIGINELE ONDERDELEN

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



Szanowni Klienci!

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

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

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

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

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

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

SPIS TREŚCI

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i środki ostrożności	6
1. Instalacja	8
Rozpakowanie	8
Zabudowa	8
Podłączenie	8
2. Identyfikacja	8
3. Użytkowanie.....	8
Wybór naczynia	8
Wybór palnika	8
4. Działanie	9
4.1 Włączanie/wyłączanie	9
4.2 Regulacja mocy	10
4.3 Regulacja minutnika	10
4.4 Niezależny minutnik	10
4.5 Blokada elementów sterowania	11
4.6 Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa.....	11
5. Konserwacja.....	12
6. Nieprawidłowości	13
7. Ochrona środowiska	14
8. Dział obsługi klienta.....	14



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy.

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

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

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

Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.

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

Płyta jest wyposażona w

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

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

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

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA: nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego gotowania należy przez cały czas



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

nadzorować urządzenie.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia z tworzywa szklano-ceramicznego jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej. Zjawisko „przyssania się” może spowodować uszkodzenie powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.

Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego,

zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.

Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

1



1.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające i zachować je do użycia w przyszłości. Sprawdzić parametry urządzenia zamieszczone na tabliczce znamionowej (1.1.1) i przestrzegać ich.

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

Service:	Type:
----------	-------

1.2 ZABUDOWA W BŁACIE KUCHENNYM

Upewnić się, że wloty i wyloty powietrza nie są zasłonięte (1.2.1).

W przypadku zabudowy standardowej korzystać ze schematu A. W przypadku zabudowy równo z blatem korzystać ze schematu B.

Przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów zabudowy (w milimetrach) w blacie, w którym płyta ma być wbudowana (1.2.2). Ostrożnie przyklej uszczelkę dookoła szyby płyty grzewczej. (1.2.3). Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.

W przypadku montażu płyty nad szufladą (1.2.4) lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy (1.2.5) należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia.

 Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy — wyświetlenie kodu „F7” w strefie elementów sterowania. W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ścianie mebla (8 cm x 5 cm).

1.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

5-żyłowy (1.3.1) :

- a) zielono-żółty, b) niebieski, c) brązowy,
- d) czarny, e) szary.

Po włączeniu zasilania płyty lub po dłuższej przerwie w dostawie energii elektrycznej na klawiaturze sterującej wyświetla się kod przeznaczony dla serwisu. Użytkownik płyty nie musi go brać pod uwagę.

Informacje te znikają po około 30 sekundach.

2



Zidentyfikować typ płyty indukcyjnej,  porównując liczbę i rozmieszczenie palników urządzenia z ilustracjami i tabliczką znamionową.

3



3.1 WYBÓR NACZYNIA

Naczynia kompatybilne z płytą indukcyjną są oznaczone symbolem .

 **Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie.** Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i gotowanie jest bardziej jednorodne.

 **Porada dotycząca oszczędności energii**
Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwi doskonałe kontrolowanie gotowania.

3.2 WYBÓR PALNIKA

Wybrać palnik dostosowany do wymiarów dna naczynia (patrz tabela). Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej.

Odnaleźć przewód płyty indukcyjnej — przewód

Średnica palnika (cm)	Model płyty	Maks. moc palnika (W)	Średnica dna naczynia (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Kiedy równocześnie wykorzystywanych jest kilka palników płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palnikami, tak aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.

W przypadku wykorzystywania mocy maksymalnej (boost lub P) w kilku palnikach równocześnie należy pamiętać o jak najlepszym ustawieniu naczyń w zależności od modelu płyty zgodnie z ilustracjami (3.1, 3.2, 3.3, 3.4).

W ten sposób unika się automatycznego ograniczania mocy w jednym z palników, jeżeli ustawienie nie jest optymalne:

= ustawienie zalecane.

= ustawienie, jakiego należy unikać.



T1:

T2:

T3:

T4:

T5:

T6:

T7:

T1:

T2:

T3:

T4:

T5:

T6:

T7:

A1 A2 A3 A4

A1 A2 A3 A4

A1 A2 A3 A4

A1 A2 A3 A4

T7: palnik prawy przedni
A1: wyświetlacz mocy
A2: wyświetlacz włączonego palnika
A3: wyświetlacz dziesiątek minut
A4: wyświetlacz minut

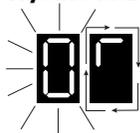
4.1 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie :

Po pierwszym włączeniu naciśnięcie dowolnego przycisku powoduje wyłączenie wyświetlania kodu świetlnego (który bez naciskania zniknie po około 30 sekundach).

Nacisnąć przycisk (T2 — włączania/wyłączania) płyty. Na wyświetlaczu A1 pojawia się wskazanie „0”, a na wyświetlaczu A2 ruchomy symbol narożnika.

Wyświetlacze A1, A2



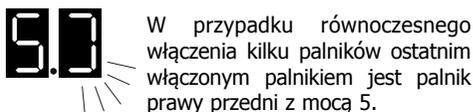
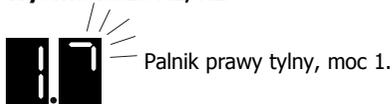
Jeżeli nie zostanie wybrany żaden palnik, płyta wyłącza się po 8 sekundach.

Wyświetlacz podaje wyłącznie informacje dotyczące ostatniego włączonego palnika. Aby sprawdzić wartości innego działającego palnika, należy nacisnąć przycisk tego palnika.

Po wyborze palnika poprzez naciśnięcie przycisku T1, T3, T4 lub T7 na wyświetlaczu A1 miga wskazanie 0, a na wyświetlaczu A2 2 segmenty tworzące narożnik migają, wskazując włączony palnik. Można wówczas ustawić wybraną moc.

W przypadku wyboru innego palnika narożnik wskazujący palnik już włączony zacznie świecić ciągle, a narożnik wskazujący ostatni wybrany palnik zacznie migać. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po 8 sekundach.

Wyświetlacze A1, A2



Wyłączanie strefy:

Nacisnąć i przytrzymać przycisk strefy, która ma zostać wyłączona (T1, T3, T4 lub T7) — rozlega się dłuższy sygnał dźwiękowy.

Wyłączanie ogólne:

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (T2). Rozlega się dłuższy sygnał dźwiękowy i wszystkie palniki wyłączają się równocześnie. Wyświetlacz gaśnie lub pojawia się symbol „H” (ciepło resztkowe).

4.2 REGULACJA MOCY

Aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 9, a następnie do P (P = moc maks. lub boost), naciskać przycisk \oplus lub \ominus . Podczas włączania można przejść od razu do mocy maksymalnej P, naciskając przycisk \ominus (T5).

Szybki dostęp :

Podwójne kliknięcie na klawisz \oplus daje bezpośredni dostęp do zasilania 5 (jeśli wyświetlana moc jest mniejsza niż 4) lub bezpośrednio do zasilania 9 (jeśli wyświetlana moc jest między 4 a 8).

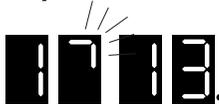
4.3 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy (moc > 0).

Aby włączyć minutnik, nacisnąć przycisk (T4) lub przyciski \oplus + \oplus (T5 + T6 w przypadku płyt indukcyjnych z 4 palnikami). Na wyświetlaczu A4 pojawia się 0 z nieruchomą kropką.

Regulacja odbywa się następnie poprzez naciskanie przycisku \oplus (T6) lub \ominus (T5). Naciskając od razu przycisk \ominus , można bezpośrednio ustawić 99 minut.

Przykład:



Palnik prawy tylny, moc 1, minutnik nastawiony na 13 minut.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczach A3 i A4 pojawia się wskazanie 0 i rozlega się sygnał dźwiękowy trwający 20 s. Aby go wyłączyć, należy nacisnąć dowolny przycisk.

Aby zatrzymać minutnik ręcznie, nacisnąć i przytrzymać przycisk (T4) lub \oplus + \oplus (T5 + T6 w przypadku płyt indukcyjnych z 4 palnikami) lub wrócić do 0 za pomocą przycisku \ominus (T5).

4.4 NIEZALEŻNY MINUTNIK

Niezależny minutnik działa wyłącznie dla palnika wybranego z mocą 0. Wybrać palnik, a następnie nacisnąć przycisk (T4) lub \oplus + \oplus (T5 + T6 w przypadku płyt indukcyjnych z 4 palnikami) i wprowadzić czas, naciskając przyciski T5 lub T6 (naciśnięcie przycisku T5 umożliwia bezpośrednie ustawienie 99 minut).

Zwiększanie czasu do 15 minut odbywa się o 1 minutę, a następnie do 99 minut — o 5 minut.

Aby zatrzymać minutnik, nacisnąć i przytrzymać przycisk (T4) lub przyciski \oplus + \oplus (T5 + T6 w przypadku płyt indukcyjnych z 4 palnikami) przy włączonym wyświetlaniu stanu minutnika, a w przeciwnym razie wybrać palnik za pomocą przycisków T1, T3, T4 lub T7, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk (T4) lub przyciski \oplus + \oplus (T5 + T6 w przypadku płyt indukcyjnych z 4 palnikami) lub przycisk danego palnika. Płyta emituje dźwięk potwierdzenia.

Przykład:



Minutnik (t = czas) jest uruchomiony dla palnika prawego przedniego na czas 6 minut.

4.5 BLOKADA ELEMENTÓW STEROWANIA

Zabezpieczenie przed dziećmi:



Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa przycisk wyłączenia jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie strefy grzewczej, nawet zablokowanej.

Blokowanie:

Kiedy płyta jest wyłączona: Nacisnąć i przytrzymać przyciski T3 + T7 do momentu, aż na wyświetlaczach pojawi się symbol zablokowania „bloc”, a krótki sygnał dźwiękowy potwierdzi tę czynność.

Kiedy płyta jest włączona:

Nacisnąć i przytrzymać przyciski  +  (T3 + T7) do momentu, aż na wyświetlaczach pojawi się symbol zablokowania „bloc”, a krótki sygnał dźwiękowy potwierdzi tę czynność. Podczas działania urządzenia na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol zablokowania „bloc”.

Po naciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania: komunikat „bloc” pojawia się na 2 sekundy, po czym znika.

Odblokowanie:

Nacisnąć równocześnie przyciski  +  (T3 + T7) i przytrzymać do momentu, aż symbol zablokowania „bloc” przestanie być wyświetlany, a 2 krótkie sygnały dźwiękowe potwierdzą tę czynność.

W przypadku przerwy w dopływie prądu stan zablokowania jest zapamiętywany.

Funkcja CLEAN LOCK:

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby włączyć funkcję „Clean lock”, nacisnąć na krótko równocześnie przyciski T3 + T7—emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczach miga symbol „bloc”. Po upływie wcześniej określonego czasu wynoszącego 1 min nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowane są 2 krótkie sygnały dźwiękowe, a symbol „bloc” gaśnie. Funkcję „Clean lock” można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając na dłużej przyciski T3 + T7.

 Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego blat.

4.6 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe :

Po intensywnym użytkowaniu płyta może przez kilka minut pozostawać gorąca.

Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H” (4.6.1).

Należy w tym czasie unikać dotykania tych stref.

Ogranicznik temperatury:

Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku przepełnienia:

Wyłączenie płyty, wyświetlenie symbolu specjalnego (symbol ) i sygnał dźwiękowy (w zależności od modelu) mogą mieć miejsce w jednym z 3 poniższych przypadków:

— Rozlanie płynu na przyciski sterowania (4.6.2).

— Położenie mokrej ściereki na przyciskach.

— Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach (4.6.3).

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.

System „Auto-Stop”:

Dla ochrony przed zapomnieniem o wyłączeniu płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).

W razie zadziałania tego zabezpieczenia, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem symbolu „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

 Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara.

Występują one jedynie, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawić się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.



Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je używając gąbki i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby zedrzyć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz utrzymania cotygodniowego, należy używać specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni z tworzywa szklano-ceramicznego. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na powierzchnię z tworzywa szklano-ceramicznego.

Ważna uwaga: nie należy używać żadnych proszków ani gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.

PODCZAS URUCHAMIANIA

— **Na wyświetlaczu pojawiają się symbole.**

Jest to normalne. Znikną one po upływie 30 sekund.

— **Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona.**

Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Sprawdzić prawidłowość podłączeń (patrz rozdział dotyczący wykonania podłączeń, p. 1.3).

— **Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań.**

Urządzenie jest nowe. Podgrzewać każdą strefę przez pół godziny, ustawivszy na niej naczynie pełne wody.

PODCZAS WŁĄCZANIA

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.

Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik elektryczny.

— **Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat.** Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwać serwis.

— **Płyta nie działa, wyświetla się symbol **. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi (patrz rozdział dotyczący wykonania podłączeń, p. 4.4).

— **Kod usterki F9:** napięcie niższe niż 170 V.

— **Kod usterki F0:** temperatura niższa niż 5°C.

PODCZAS UŻYWANIA

— **Płyta przestaje działać, wyświetla się symbol – i rozlega sygnał dźwiękowy.**

Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawiaturę. Oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot, a następnie wznowić gotowanie.

— **Wyświetla się kod F7.**

Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu. Sprawdzić wentylację płyty (patrz rozdział poświęcony zabudowie).

— **Podczas działania jednej strefy grzewczej wskazanie na wyświetlaczu cały czas miga.**

Używane jest niewłaściwe naczynie dla płyty indukcyjnej lub jego wielkość nie jest dostosowana do palnika.

— **Naczynia hałasują, a płyta emituje trzaskające dźwięki podczas gotowania**

(patrz rozdział „Zabezpieczenia i zalecenia”). Jest to normalne w przypadku pewnych typów naczyń. Jest to powodowane przechodzeniem energii z płyty na naczynie.

— **Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty.**

Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

— **Jeżeli problem występuje nadal.**

Wyłączyć zasilanie płyty na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, skontaktować się z serwisem.



Ochrona środowiska

Symbol ten oznacza, że urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do recyklingu. Jest ono więc oznaczone symbolem, który oznacza, że wycofane z użytkowania urządzenia należy oddawać do uprawnionego punktu odbioru.

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

Niektóre materiały opakowaniowe tego urządzenia również nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.



INTERWENCJE

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie oryginalnych części zamiennych.



Caro(a) cliente,

Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a sua confiança em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso website www.brandt.com onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A BRANDT tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



Importante: Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes	6
1 - Instalação	8
Remoção da embalagem	8
Encastramento	8
Ligação	8
2 - Identificação	8
3 - Utilização	8
Seleção do recipiente	8
Seleção do foco	8
4 - Funcionamento	9
4.1 - Ligar/desligar.....	9
4.2 - Configuração da potência	10
4.3 - Configuração do temporizador	10
4.4 - Temporizador independente	10
4.5 - Bloqueio dos comandos	11
4.6 - Seguranças e recomendações.....	11
5 - Manutenção	12
6 - Anomalias	13
7 - Meio ambiente	14
8 - Assistência ao cliente.....	14



Instruções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO E A CONSERVAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site Internet da marca.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança

para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as Diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de



Instruções de segurança

cozedura.

Se a superfície estiver fissurada, deligar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve

estar incorporado na canalização fixa.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contacto com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa. Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

1



1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Para um uso futuro, retire todos os elementos de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e de tipo norma que figuram nesta placa.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 ENCASTRAMENTO NA BANCADA

Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres (1.2.1).

Para um encastramento padrão, referir-se aos esquemas A, C ou E.

Para um encastramento nivelado, referir-se aos esquemas B, D ou E.

Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) da bancada destinada a receber a placa de cozinha (1.2.2). Colar cuidadosamente a junta à volta do vidro da placa de cozedura. (1.2.3), antes do encastramento. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.

Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta (1.2.4) ou acima de um forno encastrável (1.2.5), respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente.



Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise, visualização do código "F7" nas zonas de comando.. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm).

1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:

- Cabo de 5 fios (1.3.1):

- a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho,
- d) preto, e) cinzento.

À colocação sob tensão da sua placa de cozinha, ou após um corte prolongado da corrente, um código aparece no teclado de comando (esta indicação está reservada, eventualmente, ao seu Serviço Pós-Venda, o utilizador da placa não o deve ter em conta).

Estas informações desaparecem após cerca de 30 segundos.

2



Identifique o tipo da sua placa de cozinha   comparando o número e a disposição dos focos, assim como o tipo de teclado do seu aparelho, com as ilustrações e a placa informativa.

3



3.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

Os recipientes com o símbolo  são compatíveis com a indução.



Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea.



Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

3.2 SELEÇÃO DO FOCO

Selecione o foco adaptado à dimensão do fundo do seu recipiente (ver tabela). Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência torna-se intermitente e o foco não funcionará, mesmo que o material do recipiente seja compatível com a indução.

Diâmetro do foco (cm)	Modelo de placa	Potência máxima do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16		2200	11-16
18		2400	11-18
21		2400	12-21
26		2400	12-26
28		3600	11-28

Quando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

Quando utilizar a potência máxima (Boost ou P) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes conforme o modelo da placa como indicado nas ilustrações (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4). Desta forma, evitará uma limitação automática da potência num dos focos se o posicionamento não for o ideal:

- = posicionamento recomendado.
- = posicionamento a evitar.



T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4 - +

T7

T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4 - +

T7

T1: Botão do foco esquerdo
T2: Botão de ligar/desligar
T3: Botão do foco traseiro direito
T4: Botão do temporizador/ botão do foco dianteiro esquerdo
Conforme o modelo
T5: Botão -
T6: Botão +
T7: Foco dianteiro direito
A1: Indicador de "potência"
A2: Indicador de foco ativo
A3: Indicador de dezenas do "temporizador"
A4: Indicador de unidades do "temporizador"

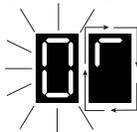
4.1 LIGAR-DESLIGAR

Ligar:

Quando se liga pela primeira vez, basta pressionar qualquer botão para aparecerem números com iluminação (sem pressão, desaparece após alguns segundos).

Pressione o botão (T2 ligar/desligar) da placa, aparece "0" no visor A1 e um carro no visor A2.

Visores A1 - A2



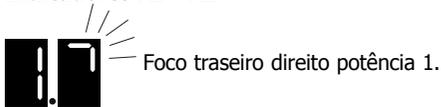
Se não tiver sido selecionado nenhum foco, a placa para depois de 8 segundos.

O visor indica apenas a informação relacionada com o último foco ativado. Para consultar os valores de outro foco em funcionamento, é preciso pressionar o botão do foco em questão.

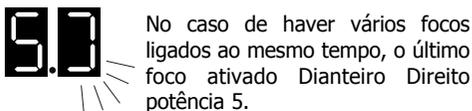
Depois de ter selecionado um foco pressionando o botão T1, T3, T4 ou T7 verá um 0 a piscar no A1, e 2 segmentos a formar um ângulo que piscam no A2, indicando que o foco está ativo. Pode então escolher a potência desejada.

Se selecionar outro foco, o ângulo do foco já em funcionamento torna-se fixo e o do último foco a ser ativado fica a piscar. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após 8 segundos.

Indicadores A1 - A2



Foco traseiro direito potência 1.



No caso de haver vários focos ligados ao mesmo tempo, o último foco ativado Dianteiro Direito potência 5.

Desligar uma zona:

Faça uma pressão longa no botão da zona a parar T1 ou T3 ou T4 ou T7, e soa um sinal sonoro longo.

Paragem geral:

Pressione então o botão de ligar/desligar (T2). Soa um sinal sonoro longo e todos os focos param simultaneamente, o indicador apaga-se ou o aparece o símbolo "H" (calor residual).

4.2 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão ou para configurar o nível de potência, de 1 a 9, e P (P = potência máxima, ou "boost"). Durante o arranque, pode passar automaticamente para a potência máxima (P) pressionando o botão (T5).

Acesso rápido :

Um duplo clique na tecla dá acesso directo à potência 5 (se a potência apresentada for inferior a 4) ou directamente à potência 9 (se a potência apresentada estiver entre 4 e 8).

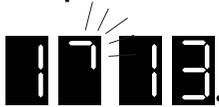
4.3 CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado assim que a zona de cozedura em questão estiver em funcionamento (potência >0).

Para pôr o temporizador a funcionar, pressione o botão (T4) ou + (T5 + T6 para placas de cozedura de 4 focos), aparece um 0 no visor A4 com um ponto fixo.

A configuração é feita pressionando (T6) ou (T5). É possível aceder directamente aos 99 minutos pressionando desde o início o botão .

Exemplo:



Foco traseiro direito Potência 1 com um temporizador de 13 min.

No final da cozedura, o visor apresenta um 0 em A3 e A4 e soa um sinal sonoro durante cerca de 20 segundos. Para o desativar, pressione qualquer botão do painel.

Para interromper o temporizador manualmente, faça uma pressão longa no botão (T4) ou + (T5 + T6 para as placas de cozedura de 4 focos) ou volte ao 0 com o botão .

4.4 TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

O temporizador independente funciona apenas num foco selecionado com a potência 0. Selecione o foco e depois, pressione o botão (T4) ou + (T5 + T6 para as placas de cozedura de 4 focos) e introduza uma duração pressionando os botões T5 ou T6 (pressionar o T5 permite a passagem direta aos 99 minutos).

O aumento é feito de 1 em 1, até ao 15, e depois de 5 em 5, até aos 99.

Para parar o temporizador, deve efetuar uma pressão longa no botão (T4) ou + (T5 + T6 para as placas de cozedura de 4 focos) se a visualização do temporizador estiver ativa, caso contrário, selecione o foco pressionando T1/T3/T4 ou T7, e depois, faça uma pressão longa no botão (T4) ou + (T5 + T6 para as placas de cozedura de 4 focos) ou pressione o botão do foco em questão, e soará um sinal sonoro de confirmação.

Exemplo:



O temporizador (t = tempo) está em funcionamento no foco dianteiro direito durante 6 minutos.

4.5 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança para crianças:



A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão "desligar" está sempre ativo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

Bloqueio:

Se a placa estiver apagada: Efetue uma pressão longa nos botões T3 + T7 até que o símbolo de bloqueio "bloc" apareça nos indicadores e que um sinal sonoro curto confirme a manobra.

Se a placa estiver em funcionamento:

Efetue uma pressão longa nos botões + (T3 + T7) até que o símbolo de bloqueio "bloc" apareça nos indicadores e que um sinal sonoro curto confirme a manobra. A indicação das zonas de cozedura em funcionamento indica em alternância a potência e o "bloc".

Quando pressionar os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

"bloc" aparece 2 segundos, e depois, desaparece.

Desbloqueio:

Pressione simultaneamente os botões + (T3 + T7) até aparecer o símbolo de bloqueio «bloc» no visor e os 2 sinais sonoros curtos confirmarem a sua manobra.

No caso de corte de energia, o bloqueio é memorizado.

Função "CLEAN LOCK":

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o "Clean Lock", efetue uma pressão breve simultânea nos botões T3 + T7, é emitido um sinal sonoro e o símbolo "bloc" pisca nos indicadores. Após 1 minuto, o bloqueio será automaticamente anulado. Soam 2 sinais sonoros breves e o "bloc" apaga-se. Pode parar o Clean Lock a qualquer altura efetuando uma pressão longa nos botões T3 + T7.

Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

4.6 SEGURANÇAS E RECOMENDAÇÕES

Calor residual:

Após uma utilização intensiva, a placa pode ficar quente durante alguns minutos.

Durante este período, aparece um "H" (4.6.1).

Nesta altura, evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura:

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame:

A paragem da placa, um indicador especial

(símbolo e um sinal sonoro (conforme o modelo) podem ser acionados nos 3 casos seguintes:

- Derrame que cobre os botões to comando (4.6.2).

- Pano molhado colocado em cima dos botões.

- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando (4.6.3).

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.

Sistema "Auto-Stop":

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada "Auto-Stop" que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização "AS" na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.



Podem ser produzidos sons semelhantes aos do ponteiro de um relógio.

Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

5



Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente e depois secar (5).

Para uma acumulação de sujidades recozidas, transbordo de açúcar, utilize um esfregão e/ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e restos de calcário, aplicar vinagre de vinho brando quente sobre a sujidade, deixar atuar e secar com um pano macio.

Para colorações metálicas brilhantes ou uma manutenção semanal, utilizar um produto especial para vitrocerâmica.

Nota importante: não utilizar pó nem esfregões abrasivos. Privilegiar os cremes e os esfregões especiais para loiça delicada.

6.1 NA COLORAÇÃO EM FUNCIONAMENTO:

- **Constata que aparece uma indicação luminosa.** É normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.
- **A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa.** A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver capítulo sobre a ligação 1.3).
- **A placa liberta um odor nas primeiras cozeduras.** O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com uma caçarola cheia de água.

6.2 NA LIGAÇÃO:

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou a ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

- **A placa não funciona e aparece outra mensagem.** O circuito eletrónico não funciona bem. Ligue para o serviço de assistência pós-venda.

- **A placa não funciona,** aparece o símbolo  . Desative a segurança para crianças (ver capítulo sobre a ligação 4.4).

- **Código de avaria F9:** tensão inferior a 170 V
- **Código de avaria F0:** temperatura inferior a 5°C

6.3 DURANTE A UTILIZAÇÃO:

- **A placa para de funcionar, o símbolo – aparece e é emitido um sinal sonoro.**
Se houve um transbordo, ou se um objeto tapa o teclado de comandos. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.
- **É indicado o código F7.**
Os circuitos eletrónicos aqueceram. Verifique o arejamento da placa (ver capítulo sobre o encastramento 1.2).
- **Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, o teclado pisca sempre.**
O recipiente utilizado não é compatível com a indução ou o tamanho não é adaptado ao foco de cozedura (ver capítulo 3).

- **Os recipientes fazem barulho e a sua placa emite um «clique» durante a cozedura** (ver capítulo de Segurança e Recomendações 4.5).

É normal, com um determinado tipo de recipiente. Deve-se à passagem de energia da placa na direção do recipiente.

- **A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.**

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

- **No caso de avaria persistente.**

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.



Proteção do meio ambiente

Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como um resíduo doméstico.

O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, é marcado com este símbolo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha adequado.

Informe-se junto do seu revendedor ou junto dos serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados mais próximos da sua residência. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, em conformidade com a diretiva europeia sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Alguns materiais da embalagem deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.



INTERVENÇÕES

Qualquer trabalho no seu aparelho deve ser realizado por um profissional qualificado que seja uma marca registada. Quando telefonar, para facilitar o tratamento do seu pedido, queira ter consigo as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Esta informação pode ser encontrada na chapa de identificação.

PEÇAS ORIGINÁRIAS

Ao efectuar a manutenção, solicitar a utilização exclusiva de peças sobressalentes originais certificadas.

Уважаемые покупатели!

Вы приобрели изделие марки **BRANDT**, и мы благодарим вас за оказанное доверие.

Мы разработали и изготовили это изделие специально для вас, с учетом вашего образа жизни и потребностей, в надежде оптимальным образом удовлетворить ваши ожидания. В этом изделии нашли воплощение наши лучшие технические наработки, новаторский дух и увлеченность работой, которые уже более 60 лет вдохновляют наших специалистов.

Наш отдел по работе с потребителями неустанно стремится удовлетворить все ваши запросы, его сотрудники всегда готовы ответить на вопросы или прислушаться к рекомендациям.

Вы можете перейти по ссылке на наш сайт www.brandt.com, где представлены последние новинки, а также полезная дополнительная информация.

Компания BRANDT с радостью помогает вам организовать свой быт и предлагает в полной мере воспользоваться преимуществами покупки.

Внимание: Прежде чем включить прибор, внимательно изучите данное руководство по установке и эксплуатации, чтобы быстрее ознакомиться с тем, как он работает.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные инструкции по технике безопасности и предостережения 6

1 – Установка	8
Распаковывание	8
Встраивание в мебельную стенку	8
Подключение	8
2 – Маркировка	8
3 – Эксплуатация 8	
Выбор посуды	8
Выбор конфорки.....	8
4 – Порядок работы	9
4.1 – Включение/выключение	9
4.2 – Регулировка мощности	10
4.3 – Настройка таймера.....	10
4.4 – Независимый таймер	10
4.5 – Блокировка панели управления	11
4.6 – Безопасность и рекомендации	11
5 – Уход	12
6 – Неисправности	13
7 – Охрана окружающей среды	14
8 – Отдел по работе с потребителями.....	14



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ – ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Данную инструкцию можно скачать на веб-сайте компании.

Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием. Дети не должны играть с плитой. Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание плиты без присмотра старших.

Дети младше 8 лет могут находиться возле плиты только под постоянным наблюдением взрослых.

Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования.

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

Ваша плита оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу «Безопасность детей»).

Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может представлять опасность и приводить к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

ВНИМАНИЕ : приготовление пищи требует постоянного контроля. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.

Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание



ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

поражения электрическим током.

Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы. Избегайте соударения с посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.

Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть

стационарно установлен в системе электропроводки. Если повредилась кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается конфорок.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.

Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Для защиты плиты используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной плиты. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу плиты из строя.

1



1.1 РАСПАКОВЫВАНИЕ

Готовясь к эксплуатации плиты, снимите все защитные приспособления для транспортировки. Ознакомьтесь с характеристиками плиты, указанными на заводской табличке, и учитывайте их (1.1.1). В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке.

Service:

Type:

1.2 ВСТРАИВАНИЕ В РАБОЧУЮ ПАНЕЛЬ

Проверьте, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы (1.2.1).

Стандартный монтаж показан на рисунке А. Монтаж заподлицо представлен на рисунке В. Учитывайте монтажные размеры (в миллиметрах) рабочей поверхности, в которую встраивается плита (1.2.2). Осторожно приклейте прокладку по всему стеклу варочной панели. (1.2.3). Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями плиты.

Если плита устанавливается над кухонным ящиком (1.2.4) или над вмонтированным духовым шкафом (1.2.5), соблюдайте указанные на иллюстрациях размеры, чтобы обеспечить достаточную вытяжку воздуха.

 Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пироллиза; тогда на панели управления появляется код «F7». В этом случае мы рекомендуем усилить вентиляцию плиты, вырезав отверстие на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Найдите кабель плиты – 5-жильный кабель (1.3.1):

- а) зеленый/желтый, б) синий,
- с) коричневый, д) черный, е) серый.

При подключении плиты к сети или после длительного обесточивания на панели управления появляется код (в случае необходимости этот код нужен для отдела послепродажного обслуживания, пользователь может не обращать на него внимание).

Эта информация исчезает приблизительно через 30 секунд.

2



Определите тип своей плиты,  сравнив количество и положение конфорок с иллюстрациями и заводским щитком.

3



3.1 ВЫБОР ПОСУДЫ

Только емкости с маркировкой  подходят для индукционной плиты.

 Мы рекомендуем выбирать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла.

 Рекомендации в отношении экономии энергии

Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

3.2 ВЫБОР КОНФОРКИ

Выберите конфорку, исходя из размеров дна своей посуды (см. таблицу). Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка не будет работать, даже если материал посуды подходит для индукционной плиты.

Диаметр конфорки (см)	Модель плиты	Макс. мощность конфорки (Вт)	Диаметр дна посуды (см)
16		2200	11-22
18		2400	11-22
21		2400	12-24
26		2400	12-30
28		3600	11-32

При одновременном использовании нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение своей общей мощности. Если одновременно несколько конфорок работают на максимальной мощности (Boost или P), старайтесь оптимальным образом расставить посуду согласно модели плиты и согласно иллюстрациям (3.1 – 3.2 – 3.3 – 3.4). Тем самым вы не допустите автоматического ограничения мощности на одной из конфорок, которое происходит при неоптимальном расположении:

= рекомендованное расположение.

= нереконмендованное расположение.



T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

T1

T2

T3

A1 A2 A3 A4

T4

T5

T6

T7

T1: Кнопка левой конфорки
T2: Кнопка Пуск / стоп
T3: Кнопка задней конфорки справа
T4: Кнопка таймера / Кнопка передней конфорки слева
В зависимости от модели
T5: Кнопка -
T6: Кнопка +
T7: Передняя конфорка справа
A1: Дисплей «Мощность»
A2: Дисплей активной конфорки
A3: Дисплей десятков «Таймер»
A4: Дисплей единиц измерения «Таймер»

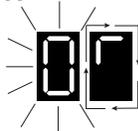
4.1 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение:

При первом запуске нажатие на любую кнопку отменяет световой код (без нажатия символы исчезают спустя несколько секунд).

Нажмите на кнопку (T2 пуск/остановка) плиты; на дисплее A1 отображается «0», а на дисплее A2 начинает мигать светодиод.

Дисплеи A1 и A2



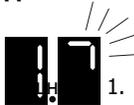
Если вы не выбрали ни одной конфорки, плита выключается через 8 секунд.

Дисплей показывает сведения о последней активной конфорке. Чтобы узнать данные о работающей конфорке, необходимо нажать на кнопку нужной конфорки.

При выборе конфорки путем нажатия кнопки T1, T3, T4 или T7 на дисплее A1 мигает «0», а на дисплее A2 мигают 2 сегмента, образующих угол, указывая на активную конфорку. Теперь можно выбрать мощность.

Если вы выбираете другую конфорку, угол уже работающей конфорки будет гореть постоянным светом, а угол последней активированной конфорки будет мигать. Если мощность не будет выбрана, конфорка выключится автоматически через 8 секунд.

Дисплеи A1 и A2



Задняя конфорка справа:



Если одновременно включены несколько конфорок, последней включается передняя конфорка справа с мощностью 5.

Выключение конфорки:

Нажмите и удерживайте кнопку выключаемой конфорки (T1 или T3 или T4 или T7). Раздастся длительный сигнал.

Общее выключение:

Нажмите на кнопку включения/выключения (T2). Раздается длительный звуковой сигнал, все конфорки выключаются одновременно, выключается дисплей или появляется символ «Н» (остаточное тепло).

4.2 РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ

Нажмите на кнопку \oplus или \ominus для регулировки уровня мощности от 1 до 9 и P (P = макс. мощность или boost (форсирование)). При включении вы можете сразу перейти к максимальной мощности P, нажимая на кнопку \ominus (T5).

Быстрый доступ :

Двойной щелчок на кнопке \oplus дает прямой доступ к мощности 5 (если отображаемая мощность меньше 4) или непосредственно к мощности 9 (если отображаемая мощность от 4 до 8).

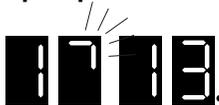
4.3 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая конфорка включена (мощность >0).

Для включения таймера нажмите на кнопку (T4) или $\ominus + \oplus$ (T5 + T6 для плит с 4 конфорками), на дисплее A1 появится «0» с неподвижной точкой.

Далее регулировка производится путем нажатия на \oplus (T6) или \ominus (T5). Есть возможность сразу же при запуске задать 99 минут путем нажатия на кнопку \ominus .

Пример:



Задняя конфорка справа Мощность 1 с таймером 13 мин.

В конце заданного периода на дисплее A3 и A4 отображается «0», и в течение 20 секунд раздается звуковой сигнал. Чтобы его отключить, нажмите на любую кнопку панели управления.

Чтобы остановить таймер вручную, нажмите и удерживайте кнопку (T4) или $\ominus + \oplus$ (T5 + T6 для плит с 4 конфорками) или вернитесь к «0» с помощью кнопки \ominus (T5).

4.4 НЕЗАВИСИМЫЙ ТАЙМЕР

Независимый таймер работает только на выбранной конфорке с мощностью 0. Выберите конфорку, затем нажмите на кнопку (T4) или $\ominus + \oplus$ (T5 + T6 для плит с 4 конфорками) и введите время с помощью кнопок T5 или T6 (при нажатии на кнопку T5 происходит автоматическое введение значения 99 минут. Увеличение происходит на 1 значение от 1 до 15, затем на 5 значений от 5 до 99).

Для остановки таймера нажмите и удерживайте кнопку (T4) или $\ominus + \oplus$ (T5 + T6 для плит с 4 конфорками), если активировано отображение таймера; в противном случае выберите конфорку с помощью кнопки T1 / T3 / T4 или T7, затем нажмите и удерживайте кнопку (T4) или $\ominus + \oplus$ (T5 + T6 для плит с 4 конфорками) или нажмите на кнопку выбранной конфорки; в подтверждение раздается звуковой сигнал.

Пример:



Таймер (t = время) работает на передней конфорке справа в течение 6 минут.

4.5 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Защита от детей:

В вашей плите установлена система безопасности «защита от детей», блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). По соображениям безопасности, только клавиша «выключение» всегда активна и обеспечивает отключение даже заблокированных конфорок нагрева.

Блокировка:

Если плита выключена: Удерживайте кнопки T3 + T7 до появления символа блокировки «bloc» на дисплеях и до подтверждения вашего действия коротким звуковым сигналом.

Если плита работает:

Удерживайте кнопки + (T3 + T7) до появления символа блокировки «bloc» на дисплеях и до подтверждения вашего действия коротким звуковым сигналом. На дисплеях работающих конфорок по очереди отображается мощность и символ блокировки «bloc».

При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих конфорок:

«bloc» появляется на 2 секунды, затем исчезает.

Разблокирование:

Нажимайте одновременно на кнопки + (T3 + T7) до тех пор, пока символ блокировки «bloc» не перестанет отображаться на дисплее, при этом ваше действие будет подтверждено 2 короткими звуковыми сигналами.

В случае выключения электричества устройство запоминает блокировку.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ:

Данная функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки.

Для активации функции «Clean lock» нажмите одновременно (без длительного удержания) на кнопки T3 + T7; раздается звуковой сигнал, и на дисплеях мигает символ «bloc». После истечения заданного времени (1 мин.) блокировка снимется автоматически. Раздаются два коротких звуковых сигнала и символ «bloc» гаснет. У вас имеется возможность остановить функцию «Clean lock» в любое время долгим нажатием на кнопки T3 + T7.

Мы не рекомендуем защитные устройства для плиты.

4.6 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев:

После интенсивного использования плита может оставаться горячей еще несколько минут.

В течение этого периода на дисплее отображается символ «H» (4.6.1).

Не прикасайтесь к неостывшим конфоркам.

Ограничитель температуры:

Каждая конфорка оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной конфорке, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности плиты и таким образом позволяет избежать риска повреждения посуды или плиты.

Защита от проливания на плиту:

Отключение плиты, специальный индикатор (символ) и звуковой сигнал (зависит от модели) могут сработать по одной из 3 следующих причин:

- пролившаяся жидкость, которая попала на кнопки панели управления (4.6.2);

- влажная тряпка, которую положили на кнопки;

- металлический предмет, поставленный на кнопки панели управления (4.6.3).

Удалите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.

Система «Авто-стоп» (Auto-Stop):

Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша плита оснащена функцией защиты системой «Авто-стоп», которая автоматически отключает забытую конфорку по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности).

В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки отображается на дисплее символом «AS» в окне команд, и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.

Возможно появление звуков, напоминающих звуки, производимые стрелками часов.

Эти звуки раздаются, когда плита находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.



Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите мягкой тряпкой.

При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков или расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.

Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым спиртовым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стекло-керамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное замечание: не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

ПРИ ВВОДЕ В ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- **Вы констатируете появление световой индикации.** Это нормально. Она исчезнет через 30 секунд.
- **Ваше оборудование выключается или работает только одна сторона плиты.** Подключение вашей плиты неисправно. Проверьте его на соответствие (см. главу 1.3 «Подключения»).
- **От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления пищи.** Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей, заполненной водой.

ПРИ ЗАПУСКЕ:

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается.

На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

- **Плита не работает, и на дисплее появляется другое сообщение.** Электронная плата не работает. Вызовите Службу послепродажного обслуживания.
- **Плита не работает,** появляется символ . Разблокируйте защиту от детей (см. главу 4.4 «Подключение»).
- **Код ошибки F9** : напряжение ниже 170 В
- **Код ошибки F0** : температура ниже 5°C

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

- **Плита прекратила работу, появился символ — и раздался звуковой сигнал.** Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.
- **Отображается код F7.** Электронные платы перегрелись. Проверьте вентиляцию плиты (см. главу о монтаже).
- **Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели постоянно мигают.** Используемая посуда не подходит для индукционной плиты, или ее размер не подходит для выбранной конфорки.

- **Посуда производит звуки, и ваша плита дребезжит во время приготовления пищи** (см. Главу «Безопасность и рекомендации»). Для некоторых видов посуды это допустимо. Это связано с передачей энергии от плиты к посуде.
- **Вентиляция продолжает работать после выключения плиты.** Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.
- **В случае повторяющихся нарушений работы.** Отключите плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.



Защита окружающей среды

Этот символ указывает на то, что данное устройство не следует перерабатывать как бытовой мусор.

Ваше устройство содержит много перерабатываемых материалов.

Поэтому этот символ обозначает, что использованные устройства должны быть сданы в авторизованный пункт приема.

Пожалуйста, свяжитесь с вашим дилером или местным органом власти для получения информации о ближайшем пункте сбора поддержанного оборудования. Таким образом, организованная вашим производителем утилизация приборов будет осуществляться в соответствии с Европейской директивой по отходам электрического и электронного оборудования.

Некоторые упаковочные материалы, используемые для этого устройства, также пригодны для вторичной переработки. Пожалуйста, примите участие в утилизации этих материалов и внесите свой вклад в защиту окружающей среды, поместив их в соответствующие контейнеры.

Спасибо за помощь в защите окружающей среды.



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашей плиты должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение от торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей плиты, во время звонка сообщите ее идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

kúpili ste si výrobok značky **BRANDT**. Ďakujeme vám za dôveru, ktorú ste nám prejavili.

Tento výrobok sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš spôsob života, vaše potreby, tak, aby spĺňal čo najlepšie vaše očakávania. Vkladáme doň naše know-how, nášho ducha inovácie a vášne, ktorá nás poháňa viac ako 60 rokov.

V pokračujúcej snahe vždy lepšie splniť vaše potreby je náš zákaznícky servis k dispozícii a pripravený vypočuť si odpovede na všetky vaše otázky alebo návrhy.

Môžete sa tiež prihlásiť na našu webovú stránku www.brandt.com, kde nájdete naše posledné inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

Značka **BRANDT** vás bude s radosťou sprevádzať každý deň a žela vám, aby ste mali radosť zo svojho nákupu.

Dôležité upozornenie: Pred uvedením tohto spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na inštaláciu a použitie, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho fungovaním.

OBSAH

Dôležité bezpečnostné pokyny a preventívne opatrenia	6
1 – Inštalácia	8
Vybalenie.....	8
Zabudovanie	8
Pripojenie	8
2 – Identifikácia	8
3 – Používanie.....	8
Výber nádoby.....	8
Výber varnej zóny.....	8
4 – Obsluha	9
4.1 – Zapnutie/vypnutie.....	9
4.2 – Nastavenie výkonu.....	10
4.3 – Nastavenie časovača	10
4.4 – Nezávislý časovač	10
4.5 – Zamknutie ovládacích prvkov	11
4.6 – Bezpečnostné pokyny a odporúčania.....	11
5 – Údržba.....	12
6 – Anomálie	13
7 – Životné prostredie	14
8 – Zákaznícky servis	14



PRED POUŽITÍM SI POZORNE PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE SI ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod si môžete prevziať v elektronickej forme z internetovej lokality značky.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo bez skúseností či vedomostí, ak budú vopred poučené o bezpečnom používaní tohto spotrebiča a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie. Dbajte na to, aby sa deti s týmto spotrebičom nehrali.

Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom. Spotrebič a jeho dostupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.

Preto je nutné prijať potrebné opatrenia, aby sa zabránilo možnému kontaktu s časťami, ktoré sa ohrievajú.

Na varnú plochu nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, keďže sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

Detská poistka: varná platňa je vybavená detskou poistkou, ktorá zablokuje jej ovládacie prvky, keď je vypnutá alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej poistky).

Tento spotrebič je vyrobený v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú. Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poradte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrovujúcim lekárom.

Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie spotrebiča a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

UPOZORNENIE: Na varenie je potrebné dohliadať. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.

Varnú platňu nepoužívajte, až kým nepríde k výmene sklokeramického povrchu.

Dbajte na to, aby ste s nádobami



nenarážali do varnej platne: sklokeramický povrch je veľmi odolný, nie však nerozbitný.

Teplú pokrievku nekladte na varnú platňu. Mohol by vzniknúť podtlak, v dôsledku čoho by sa pokrievka „prisala“ k sklokeramickému povrchu, čo by mohlo viesť k jeho poškodeniu. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť povrchová úprava sklokeramického povrchu.

Na varenie v žiadnom prípade nepoužívajte hliníkovú fóliu. Na varnú platňu nikdy nekladte potraviny zabalené v hliníkovej fólii alebo uložené na hliníkovej tácke. Hliníková fólia by sa rozpustila a natrvalo by poškodila varnú platňu.

Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie. Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukol'vek nebezpečenstvu. Uistite sa, že napájací kábel elektrického spotrebiča, ktorý

je zapojený v blízkosti varnej platne, sa nedotýka varných zón.

Na čistenie varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

Tento spotrebič sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou samostatného diaľkového ovládacieho systému.

UPOZORNENIE: Používajte iba ochranné prvky pre varné platne navrhnuté výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k úrazu.

1



1.1 VYBALENIE

Pred použitím odstráňte všetky ochranné prvky. Skontrolujte vlastnosti spotrebiča uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich (1.1.1).

Do nižšie uvedených rámečkov si poznačte informácie týkajúce sa servisu a čísla noriem uvedených na výrobnom štítku.

Service:	Type:
----------	-------

1.2 ZABUDOVANIE DO PRACOVNEJ DOSKY

Skontrolujte, či sú štrbiny na nasávanie a odvádzanie vzduchu voľné (1.2.1).

V prípade štandardného zabudovania postupujte podľa schémy A. Ak chcete varnú platňu zapustiť do roviny pracovnej dosky, postupujte podľa schémy B.

Berte do úvahy indikácie rozmerov (v milimetroch) pracovnej dosky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná (1.2.2). Pred zabudovaním nalepte na celý okraj varnej platne tesnenie (1.2.3). Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.

V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku (1.2.4) alebo nad zabudovanú rúru (1.2.5), dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu.

 Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Na displeji ovládacieho panela sa zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu okolo varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku ľavky.

1.3 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštaláčnymi predpismi. Pevné káblové pripojenie musí obsahovať odpojovacie zariadenie.

Identifikujte napájací kábel varnej platne, - 5-žilový kábel (1.3.) :

- a) žlto-zelený vodič, b) modrý vodič,
- c) hnedý vodič, d) čierny vodič, e) sivý vodič.

Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na displeji ovládacom paneli zobrazí kód (tento kód je určený pre popredajný servis, používateľ ho nemusí brať do úvahy).

Tieto údaje sa prestanú zobrazovať po uplynutí asi 30 sekúnd.

2



Identifikujte typ varnej platne –  porovnajzte počet a rozmiestnenie varných zón s ilustráciami a údajmi na výrobnom štítku.

3



3.1 VÝBER NÁDOBY

Pri indukčnú varnú platňu sú vhodné nádoby označené symbolom .

 **Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom.** Tepló sa bude lepšie rozvádzať a varenie bude rovnomernejšie.

 **Rady pre úsporu energie**

Ak sa pri varení používa vhodná pokrievka, je možné dosiahnuť úsporu energie. Pri používaní sklenenej pokrievky je možné varenie dobre kontrolovať.

3.2 VÝBER VARNEJ ZÓNY

Použite varnú zónu, ktorá svojou veľkosťou zodpovedá priemeru dna nádoby na varenie (pozri informácie uvedené v tabuľke). Ak je dno nádoby príliš malé, indikátor výkonu začne blikať a varná zóna nebude fungovať napriek tomu, že materiál varnej nádoby je vhodný pre indukčnú varnú platňu.

Priemer varnej zóny (cm)	Model varnej platne	Max. výkon varnej zóny (W)	Priemer dna nádoby (cm)
16		2200	11 – 22
18		2400	11 – 22
21		2400	12 – 24
26		2400	12 – 30
28		3600	11 – 32

Pri súčasnom používaní viacerých varných zón varná platňa reguluje rozdeľovanie výkonu tak, aby sa neprekročil celkový prípustný výkon.

Ak použijete maximálny výkon (funkcia „Boost“ (Zosilniť) alebo P) súčasne na viacerých varných zónach, nádoby na varenie rozostavte čo najúčelnejšie v závislosti od modelu varnej platne tak, ako je znázornené na obrázkoch (3.1 – 3.2 – 3.3 – 3.4).

Zabráňte tak automatickému obmedzeniu výkonu niektorej varnej zóny, ku ktorému dochádza, ak nádoby nie sú rozostavené optimálne:

= odporúčané rozostavenie

= nevhodné rozostavenie



T1

T2

T3

T4

T5

T6

T7

T1

T2

T3

T4

T5

T6

T7

A1 A2 A3 A4

A1 A2 A3 A4

T1: Tlačidlo pre ľavú varnú zónu
T2: Tlačidlo Zapnúť/Vypnúť
T3: Tlačidlo pre pravú zadnú varnú zónu
T4: Tlačidlo časovača/tlačidlo pre ľavú prednú varnú zónu
V závislosti od modelu
T5: Tlačidlo –
T6: Tlačidlo +

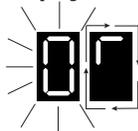
T7: Pravá predná varná zóna
A1: Displej so zobrazením výkonu
A2: Displej so zobrazením zapnutých varných zón
A3: Displej časovača – desiatky
A4: Displej časovača – jednotky

4.1 ZAPNUTIE – VYPNUTIE

Zapnutie:

Pri prvom uvedení do prevádzky stlačením ľubovoľného tlačidla zrušíte zobrazenie svetelného kódu na displeji (pokiaľ nestlačíte žiadne tlačidlo, kód sa prestane zobrazovať po uplynutí približne 30 sekúnd).

Stlačte tlačidlo (T2 Zapnúť/Vypnúť) na ovládacom paneli varnej platne – na displeji A1 sa zobrazí „0“ a na displeji A2 sa posúvajú čiarky. **Displeje A1 – A2**



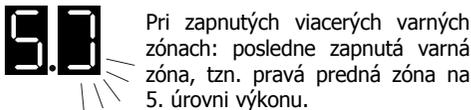
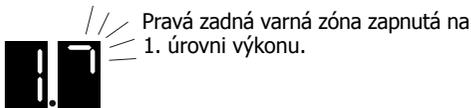
Ak nevyberiete žiadnu varnú zónu, varná platňa sa po 8 sekundách vypne.

Na displeji sa zobrazujú iba informácie týkajúce sa varnej zóny, ktorú ste zapli ako poslednú. Ak chcete zobrazit' informácie týkajúce sa inej varnej zóny, ktorá je zapnutá, stlačte tlačidlo príslušnej varnej zóny.

Stlačením príslušného tlačidla vyberte požadovanú varnú zónu (tlačidlo T1, T3, T4 alebo T7): na displeji A1 bliká 0 a na displeji A2 začnú blikat' 2 čiarky zalomené do rohu, ktoré označujú zapnutú varnú zónu. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon.

Ak vyberiete ďalšiu varnú zónu, roh označujúci varnú zónu, ktorú ste zapli ako prvú, prestane blikat' a bude stále svietiť, zatiaľ čo roh označujúci varnú zónu, ktorú ste zapli ako poslednú, bude blikat'. Bez nastavenia výkonu sa varná zóna automaticky vypne po uplynutí 8 sekúnd.

Displeje A1 – A2



Vypnutie varnej zóny:

Dlho stlačte tlačidlo varnej zóny, ktorú chcete vypnúť, tzn. T1 alebo T3 alebo T4 alebo T7. Zaznie dlhé pípnutie.

Úplné vypnutie:

Stlačte tlačidlo Zapnúť/Vypnúť (T2). Zaznie dlhé pípnutie a všetky varné zóny sa naraz vypnú. Displej sa vypne alebo sa na ňom zobrazí symbol „H“ (zvyškové teplo).

4.2 NASTAVENIE VÝKONU

Stlačte tlačidlo alebo a nastavte požadovaný úroveň výkonu od 1 do 9 a napokon „P“ (P = maximálny výkon alebo funkcia „Boost“ (Zosilniť)). Pri zapínaní varnej zóny môžete priamo nastaviť maximálny výkon tak, že stlačíte tlačidlo (T5).

Rýchly prístup:

Dvojité kliknutie na tlačidlo umožňuje priamy prístup k napájaniu 5 (ak je zobrazený výkon menší ako 4) alebo priamo k napájaniu 9 (ak je zobrazený výkon medzi 4 a 8).

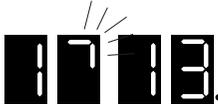
4.3 NASTAVENIE ČASOVAČA

Pre každú varnú zónu je k dispozícii časovač. Je možné ho zapnúť, keď je príslušná varná zóna zapnutá (výkon > 0).

Časovač zapnete tak, že stlačíte tlačidlo (T4) alebo + (T5 + T6 v prípade varných platní so štyrmi varnými zónami). Na displeji A4 sa rozsvieti 0 so stále svietiacou bodkou.

Nastavenie požadovaného času sa robí pomocou tlačidla (T6) alebo (T5). Je možné priamo prejsť na hodnotu 99 minút, ak hneď na začiatku stlačíte tlačidlo .

Príklad:



Na konci varenia sa na displeji A3 a A4 zobrazia 0 a počas približne 20 sekúnd bude pípať zvuková signalizácia. Pípanie zastavíte stlačením ľubovoľného tlačidla.

Na manuálne zastavenie časovača dlho stlačte tlačidlo (T4) alebo + (T5 + T6 v prípade varných platní so štyrmi varnými zónami) alebo sa vráťte na 0 pomocou tlačidla (T5).

4.4 NEZÁVISLÝ ČASOVAČ

Nezávislý časovač funguje len na vybratej varnej zóne nastavenej na 0. úroveň výkonu. Vyberte požadovanú varnú zónu a potom stlačte tlačidlo (T4) alebo + (T5 + T6 v prípade varných platní so štyrmi varnými zónami) a pomocou tlačidla T5 alebo T6 nastavte požadovaný čas (stlačením tlačidla T5 prejdete priamo na hodnotu 99 minút).

Do 15 minút sa hodnota zvyšuje po 1 minúte, od 15 po 5 minútach až do dosiahnutia hodnoty 99 minút.

Na zastavenie časovača dlho stlačte tlačidlo (T4) alebo + (T5 + T6 v prípade varných platní so štyrmi varnými zónami), ak sa na displeji zobrazuje časový údaj. V opačnom prípade vyberte príslušnú varnú zónu stlačením tlačidla T1/T3/T4 alebo T7 a potom dlho stlačte tlačidlo (T4) alebo + (T5 + T6 v prípade varných platní so štyrmi varnými zónami). Pri stlačení tlačidla príslušnej varnej zóny zaznie potvrdzujúce pípnutie.

Príklad:



4.5 ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Detská bezpečnostná poistka:



Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje ovládače pri vypnutí alebo v priebehu varenia (na zachovanie nastavení). Z bezpečnostných dôvodov je stále aktívne tlačidlo „Vypnúť“, ktoré umožňuje vypnúť aj varnú zónu s uzamknutými ovládacími prvkami.

Zamknutie:

Pri vypnutej varnej platni: Dlhو stlačte tlačidlá T3 + T7 dovedy, kým sa na displejoch nezobrazí symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie) a kým tento úkon nepotvrdí krátke pípnutie.

Pri zapnutej varnej platni:

Dlhо stlačte tlačidlá  +  (T3 + T7) dovedy, kým sa na displejoch nezobrazí symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie) a kým tento úkon nepotvrdí krátke pípnutie. Na displeji používanej varnej zóny sa striedavo zobrazuje výkon a symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie).

Pri stlačení tlačidiel výkonu alebo časovača používaných varných zón:

na 2 sekundy sa zobrazí „bloc“ (Blokovanie) a potom zmizne.

Odomknutie:

Súčasne stlačte tlačidlá  +  (T3 + T7) dovedy, kým symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie) nezmizne z displejov a kým 2 krátke pípnutia nepotvrdia tento úkon.

Pri výpadku elektrického prúdu ostane uzamknutie uložené v pamäti.

Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení):

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.

Ak chcete aktivovať funkciu „Clean lock“ (Zamknutie pri čistení), krátke stlačte súčasne tlačidlá T3 + T7. Zaznie krátke pípnutie a na displejoch začne blikať symbol zamknutia „bloc“ (Blokovanie). Po uplynutí vopred definovanej doby (1 minúta) sa zamknutie automaticky zruší. Zaznie krátke dvojité pípnutie a symbol „bloc“ (Blokovanie) zmizne. Funkciu „Clean lock“ (Zamknutie pri čistení) je možné kedykoľvek vypnúť dlhým stlačením tlačidiel T3 + T7.

 Neodporúčame ochranné prvky na ochranu varnej platne.

4.6 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo:

Po intenzívnom použití môže varná platňa ostať horúca ešte počas niekoľkých minút.

Počas tejto doby svieti na displeji symbol „H“ (4.6.1).

Nedotýkajte sa preto príslušných varných zón.

Regulátor teploty:

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôsobí výkon platne, čím sa predíde riziku poškodenia riadu alebo varnej platne.

Ochrana v prípade preliatia:

V troch nižšie uvedených prípadoch sa môže stať, že sa varná platňa vypne, na displejoch sa zobrazí

špeciálny symbol () a zaznie zvukové znamenie (v závislosti od modelu):

- preliatie, ktoré zasiahne ovládacie tlačidlá (4.6.2),

- mokrá handra položená na tlačidlách, a kovový predmet položený na ovládacích tlačidlách (4.6.3).

Predmet odstráňte alebo ovládacie tlačidlá očistite a utrite a následne pokračujte vo varení.

Systém „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie):

Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Auto-Stop“ (Automatické vypnutie), ktorá po uplynutí vopred definovanej doby (1 až 10 hodín, v závislosti od používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu.

V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „AS“ na displeji ovládacieho panela a zvukovým znamením, ktoré pípa približne počas 2 minút. Stačí stlačiť ktorékoľvek ovládacie tlačidlo a zvukové znamenie sa vypne.



Môžete počuť zvuky podobné tikajúcim hodinám.

Varná platňa vydáva tieto zvuky vtedy, keď je zapnutá. Tieto zvuky zmiznú alebo sa ich intenzita zníži v závislosti od nastavenia ohrevu. V závislosti od modelu a kvality nádoby je možné počuť aj syčanie. Opísané zvuky sú normálnym javom a sú súčasťou technológie indukčnej varnej platne a nesignalizujú poruchu.

5



Pri miernom znečistení používajte špongiu. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite jemnou handričkou.

V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vylitia sladkých jedál, roztaveného plastu použite špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť. Na odstránenie väčších nečistôt použite špeciálnu škrabku na sklo, potom čistenie dokončíte pomocou špongie a nakoniec povrch varnej platne utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov vodného kameňa nečistoty navlhčíte teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.

Pri lesklom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

Dôležitá poznámka: Nepoužívajte prášky ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.

6 ?

PRI UVÁDZANÍ DO PREVÁDZKY:

- **Zistili ste, že sa rozsvietil svetelný displej.**
Ide o normálny jav. Zobrazenie na displeji zmizne do 30 sekúnd.
- **Nainštalovaná varná platňa sa vypína alebo funguje iba jedna strana.** Zapojenie varnej platne je chybné. Skontrolujte, či ste zapojenie vykonali správne (pozri kapitolu 1.3 o zapojení).
- **Varná platňa pri prvých vareníach vydáva zápach.** Spotrebič je nový. Každú varnú zónu zapnite na pol hodiny a položte na ňu hrniec plný vody.

PRI ZAPÍNANÍ:

Varná platňa nefunguje a svetelné displeje na ovládacom paneli sa nerozsvietia.

Do spotrebiča sa neprivádza elektrický prúd. Napájanie alebo zapojenie je chybné. Skontrolujte poistky a elektrický istič.

- **Varná platňa nefunguje a je zobrazené iné hlásenie.** Elektronický obvod nefunguje správne. Obráťte sa na popredajný servis.
- **Varná platňa nefunguje,** na displejoch sa zobrazí symbol  (Blokovanie). Odblokujte detskú poistku (pozri kapitolu 4.4 Zamknutie ovládacích prvkov).
- **Chybový kód F9:** napätie je nižšie ako 170 V
- **Chybový kód F0:** teplota je nižšia ako 5 °C.

POČAS POUŽÍVANIA:

- **Varná platňa prestane fungovať, na displeji sa zobrazí symbol – a zaznie zvukové znamenie.**
Niečo vykypelo alebo je ovládací panel zakrytý nejakým predmetom. Varnú platňu očistite alebo odstráňte predmet a následne pokračujte vo varení.
- **Zobrazí sa kód F7.**
Elektronické obvody sa prehriali. Skontrolujte prúdenie vzduchu okolo varnej platne (pozri kapitolu Zabudovanie).
- **Počas používania varnej zóny stále bliká displej na ovládacom paneli.**
Použitá nádoba nie je vhodná pre indukčnú varnú platňu alebo veľkosť nádoby nie je vhodná pre zvolenú varnú zónu.

- **Nádoby počas varenia vydávajú hluk a varná platňa začne vydávať klepotavý zvuk** (pozri kapitolu Bezpečnostné pokyny a odporúčania).
Ide o normálny jav, ktorý sa môže vyskytnúť pri niektorých typoch nádob na varenie. Je spôsobený prechodom energie z varnej platne do nádoby.
- **Ventilácia ďalej pracuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.**
Ide o normálny jav. Týmto spôsobom sa chladí elektronický systém.
- **V prípade pretrvávajúceho problému.**
Varnú platňu odpojte od napájania po dobu 1 minúty. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.



Ochrana životného prostredia

Tento symbol označuje, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do domového odpadu.

Tento elektrický spotrebič obsahuje mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto symbolom, ktorý znamená, že opotrebované zariadenia je nutné zanieŕ na špecializované zberné miesto.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od predajcu alebo na oddelení komunálnych služieb mestského úradu. Výrobca bude zariadenia recyklovať za najlepších podmienok v súlade s európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

Taktiež niektoré obalové materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia – zaneŕ tieto materiály do kontajnerov určených na tento účel.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.



OPRAVY A INÉ ZÁSAHY

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník autorizovaný výrobcom. Pred telefonátom si pripravte všetky potrebné informácie o zariadení (obchodné údaje, údaje o servise, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.

Αγαπητοί πελάτες,

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

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

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

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

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



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις.....	6
1 - Εγκατάσταση.....	8
Αφαίρεση συσκευασίας	8
Εντοιχισμός	8
Σύνδεση	8
2 - Αναγνωριστικά στοιχεία	8
3 - Χρήση	8
Επιλογή σκεύους.....	8
Επιλογή εστίας.....	8
4 - Λειτουργία.....	9
4.1 - Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας	9
4.2 - Ρύθμιση ισχύος	10
4.3 - Ρύθμιση χρονοδιακόπτη	10
4.4 - Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης	10
4.5 - Κλείδωμα των εντολών	10
4.6 - Ασφάλειες και συστάσεις.....	11
5 - Συντήρηση	12
6 - Προβλήματα	13
7 - Περιβάλλον	14
8 - Υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών	14



Οδηγίες για την ασφάλεια

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

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

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

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

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

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

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

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

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



Οδηγίες για την ασφάλεια

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

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

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

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

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

Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με

παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

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

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

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

1



1.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

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

Service:	Type:
----------	-------

1.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Βεβαιωθείτε ότι οι εισοδοί και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται (1.2.1).

Για κανονικό εντοιχισμό, ανατρέξτε στις εικόνες Α, Γ ή Ε.

Για εντοιχισμό στο ίδιο επίπεδο, ανατρέξτε στις εικόνες Β, Δ ή ΣΤ.

Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων εντοιχισμού (σε χιλιοστά) του πάγκου εργασίας στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή (1.2.2). Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής (1.2.3), πριν από τον εντοιχισμό. Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.

Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι (1.2.4) ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο (1.2.5), τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής.

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

1.3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

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

- Καλώδιο με 5 νήματα (1.3.1):

- α) πράσινο-κίτρινο, β) μπλε, γ) καφέ, δ) μαύρο, ε) γκρι.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας κωδικός

στα πλήκτρα ελέγχου (η ένδειξη αυτή προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υψηλές Εξυπηρέτησης Πελατών, δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής).

Οι πληροφορίες αυτές εξαφανίζονται μετά από 30 δευτερόλεπτα περίπου.

2



Προσδιορίστε τον τύπο των μαγειρικών εστιών συγκρίνοντας τον αριθμό και τη διάταξη των εστιών, καθώς και τον τύπο των πλήκτρων της συσκευής σας με τις εικόνες και την πινακίδα σήμανσης.

3



3.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα σκεύη με το σύμβολο είναι συμβατά με την επαγωγή.

Σας προτείνουμε να προτιμάτε σκεύη με χοντρό και



ίσιο πάτο. Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας



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

3.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

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

Διάμετρος εστίας (cm)	Μοντέλο συσκευής	Μέγ. ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος πάτου του σκεύους (cm)
16		2.200	11-16
18		2.400	11-18
21		2.400	12-21
26		2.400	12-26
28		3.600	11-28

 Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

Όταν χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost ή P) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετείτε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής σας, όπως υποδεικνύεται στις εικόνες (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).



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

= συνιστώμενος τρόπος τοποθέτησης.

= μη συνιστώμενος τρόπος τοποθέτησης.

					
					
	-	+		-	+
T4	T5	T6	T4	T5	T6

T1: Πλήκτρο Αριστερής Εστίας
T2: Πλήκτρο Έναρξης / διακοπής λειτουργίας
T3: Πλήκτρο πίσω δεξιάς Εστίας
T4: Πλήκτρο Χρονοδιακόπτη / Πλήκτρο εμπρός αριστερής Εστίας
Ανάλογα με το μοντέλο
T5: Πλήκτρο -
T6: Πλήκτρο +
T7: Εμπρός δεξιά εστία
A1: Οθόνη «ισχύος»
A2: Οθόνη Ενεργοποιημένης εστίας
A3: Οθόνη δεκάδων «χρονοδιακόπτη»
A4: Οθόνη μονάδων «χρονοδιακόπτη»

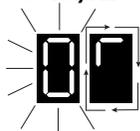
4.1 ΕΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Έναρξη λειτουργίας:

Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, ένα πάτημα σε οποιοδήποτε πλήκτρο ακυρώνει την εμφάνιση των φωτεινών κωδικών (χωρίς πάτημα, εξαφανίζονται μετά από περίπου δευτερόλεπτα).

Πατήστε το πλήκτρο  (T2 έναρξη/διακοπή λειτουργίας) της συσκευής, στην οθόνη A1 εμφανίζεται η ένδειξη «0» και στην οθόνη A2 μια κινούμενη φωτεινή ένδειξη.

Οθόνες A1 - A2



Εάν δεν επιλεγεί καμία εστία, η συσκευή σταματά να λειτουργεί μετά από 8 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη εμφανίζονται μόνο οι πληροφορίες που αφορούν την τελευταία εστία που ενεργοποιήθηκε. Για να δείτε τις τιμές μιας άλλης εστίας που είναι σε λειτουργία, πρέπει να πατήσετε το πλήκτρο της συγκεκριμένης εστίας.

Αφού επιλέξετε μια εστία πατώντας το πλήκτρο  T1,  T3,  T4 ή  T7, στην οθόνη A1 αναβοσβήνει η ένδειξη 0 και στην οθόνη A2 εμφανίζονται 2 γραμμές που σχηματίζουν μια γωνία, υποδεικνύοντας την ενεργοποιημένη εστία. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ.

Εάν επιλέξετε μια άλλη εστία, η γωνία της εστίας που είναι ήδη σε λειτουργία σταθεροποιείται και η γωνία της τελευταίας εστίας που ενεργοποιήθηκε αναβοσβήνει. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα μετά από 8 δευτερόλεπτα.

Οθόνες A1 - A2



Πίσω δεξιά εστία, ισχύς 1.



Σε περίπτωση που είναι αναμμένες πολλές εστίες ταυτόχρονα - η τελευταία εστία που ενεργοποιήθηκε είναι η Εμπρός δεξιά, ισχύς 5.

Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης:

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο της ζώνης της οποίας τη λειτουργία θέλετε να διακόψετε  T1 ή  T3 ή  T4 ή  T7. Ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος.

Γενική διακοπή λειτουργίας:

Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής λειτουργίας  (T2). Ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος, όλες οι εστίες σταματούν ταυτόχρονα να λειτουργούν, η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα θερμότητα).

4.2 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο  ή  για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 9 και, στη συνέχεια, στο P (P = μέγ. ισχύς ή boost). Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ P, πατώντας το πλήκτρο  (T5).

Γρήγορη πρόσβαση :

Το διπλό κλικ στο κουμπί  σάς παρέχει άμεση πρόσβαση στην τροφοδοσία 5 (εάν η ισχύς που εμφανίζεται είναι μικρότερη από 4) ή απευθείας στην τροφοδοσία 9 (εάν η ισχύς που εμφανίζεται είναι μεταξύ 4 και 8).

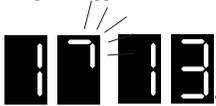
4.3 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη μαγειρέματος σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη (ισχύς >0).

Για να θέσετε σε λειτουργία τον χρονοδιακόπτη, πατήστε το πλήκτρο  (T4) ή  (T5 + T6 για τις συσκευές με 4 εστίες), στην οθόνη A4 εμφανίζεται η ένδειξη 0 με μια σταθερή τελεία. Στη συνέχεια, η ρύθμιση γίνεται με τα πλήκτρα 

(T6) ή  (T5). Μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση 99 λεπτών, πατώντας εξαρχής το πλήκτρο .

Παράδειγμα:



Πίσω δεξιά εστία, Ισχύς 1, με χρονοδιακόπτη ρυθμισμένο στα 13 λεπτά.

Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» στις οθόνες A3 και A4 και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 20 δευτερόλεπτα περίπου. Για να απενεργοποιηθεί, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου.

Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη με μη αυτόματο τρόπο, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  (T4) ή  (T5 + T6 για τις συσκευές με 4 εστίες) ή επαναφέρετε τη ρύθμιση στο 0 με το πλήκτρο  (T5).

4.4 ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Ο ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης λειτουργεί μόνο σε επιλεγμένη εστία με ισχύ 0. Επιλέξτε εστία και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο  (T4) ή  (T5 + T6 για τις συσκευές με 4 εστίες) και εισαγάγετε τον χρόνο πατώντας τα πλήκτρα T5 ή T6 (εάν πατήσετε T5, θα μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση 99 λεπτών).

Ο χρόνος αυξάνεται κατά 1 λεπτό έως το 15 και κατά 5 λεπτά έως το 99.

Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  (T4) ή  (T5 + T6 για τις συσκευές με 4 εστίες) εάν η ένδειξη του χρονοδιακόπτη είναι ενεργοποιημένη, διαφορετικά επιλέξτε εστία πατώντας T1 / T3 / T4 ή T7 και, στη συνέχεια, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  (T4) ή  (T5 + T6 για τις συσκευές με 4 εστίες) ή πατήστε το πλήκτρο της συγκεκριμένης εστίας· ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαίωσης.

Παράδειγμα:



Ο χρονοδιακόπτης (X = χρόνος) είναι σε λειτουργία στην εμπρός δεξιά εστία για διάρκεια 6 λεπτών.

4.5 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά:



Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο κλειδώνει τις εντολές όταν το μαγειρέμα διακόπτεται ή κατά τη διάρκεια του (για να διατηρήσετε τις ρυθμίσεις σας).

Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο «διακοπή» είναι πάντα ενεργό και επιτρέπει τη διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης θέρμανσης, ακόμη και εάν είναι κλειδωμένη.

Κλειδώμα:

Εάν η συσκευή σας είναι εκτός λειτουργίας:
Πατήστε παρατεταμένα τα πλήκτρα T3 + T7, μέχρι το σύμβολο του κλειδώματος «bloc» να εμφανιστεί στις οθόνες και ένας σύντομος χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Εάν η συσκευή σας είναι σε λειτουργία:

Πατήστε παρατεταμένα τα πλήκτρα  +  (T3 + T7), μέχρι το σύμβολο του κλειδώματος «bloc» να εμφανιστεί στις οθόνες και ένας σύντομος χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας. Η ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος που είναι σε λειτουργία δείχνει εναλλάξ την ισχύ και «bloc». Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή χρονοδιακόπτη των ζωνών που βρίσκονται σε λειτουργία: εμφανίζεται το σύμβολο «bloc» για 2 δευτερόλεπτα κι έπειτα εξαφανίζεται.

Ξεκλείδωμα:

Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  +  (T3 + T7), μέχρι το σύμβολο του κλειδώματος «bloc» να εξαφανιστεί από την οθόνη και 2 σύντομοι χαρακτηριστικοί ήχοι να επιβεβαιώσουν την επιλογή σας.

Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος, το κλειδώμα αποθηκεύεται.

Λειτουργία CLEAN LOCK:

Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock, πατήστε σύντομα ταυτόχρονα τα πλήκτρα T3 + T7, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» αναβοσβήνει στις οθόνες. Μετά από προκαθορισμένο χρονικό διάστημα 1 λεπτού, το κλειδώμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακούγονται 2 σύντομοι χαρακτηριστικοί ήχοι και το σύμβολο «bloc» σβήνει. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα τα πλήκτρα T3 + T7.

 Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

4.6 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνσα θερμότητα:

Μετά από έντονη χρήση, η συσκευή ενδέχεται να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά.

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται η ένδειξη «H» (4.6.1).

Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.

Περιορισμός της θερμοκρασίας:

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφάλειας που ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, ο εν λόγω αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της συσκευής και έτσι περιορίζεται κάθε κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της συσκευής.

Προστασία σε περίπτωση υπερχειλίσης:

Σε οποιαδήποτε από τις 3 παρακάτω περιπτώσεις, ενδέχεται να διακοπή η λειτουργία της συσκευής, να εμφανιστεί μια ειδική ένδειξη στην οθόνη

(σύμβολο ) και να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (ανάλογα με το μοντέλο):

- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου (4.6.2).

- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.

- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα ελέγχου (4.6.3).

Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα ελέγχου και κατόπιν ξεκινήστε πάλι το μαγειρέμα.

Σύστημα «Auto-Stop»

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε το φαγητό, η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία ασφάλειας «Auto-Stop», η οποία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος που ξεχάσατε αναμμένη, μετά από ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται).

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



Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί των δεικτών του ρολογιού.

Οι ήχοι αυτοί ακούγονται όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και σταματούν ή χαμηλώνουν ανάλογα με τη ρύθμιση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκεύους σας, μπορεί επίσης να ακουστεί ένα συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν δηλώνουν βλάβη.

5



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

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

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

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

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

6.1 ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ:

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

6.2 ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

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

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

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

6.3 ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

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



Προστασία του περιβάλλοντος

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

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

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

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

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

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

ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

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



