Brandt



MANUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
BRUGSVEJLEDNING DA
NÁVOD K POUŽITÍ CZ
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT
BEDIENINGSHANDLEIDING NL
NÁVOD NA OBSLUHU A SK
MANUALE DI ISTRUZIONI IT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ EA
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Kochfeld
Kogeplade
Varná deska
Placa de cozinha
Kookplaat
Varná doska
Piano di cottura
Μαγειρικές εστίες
Płyta indukcyjna

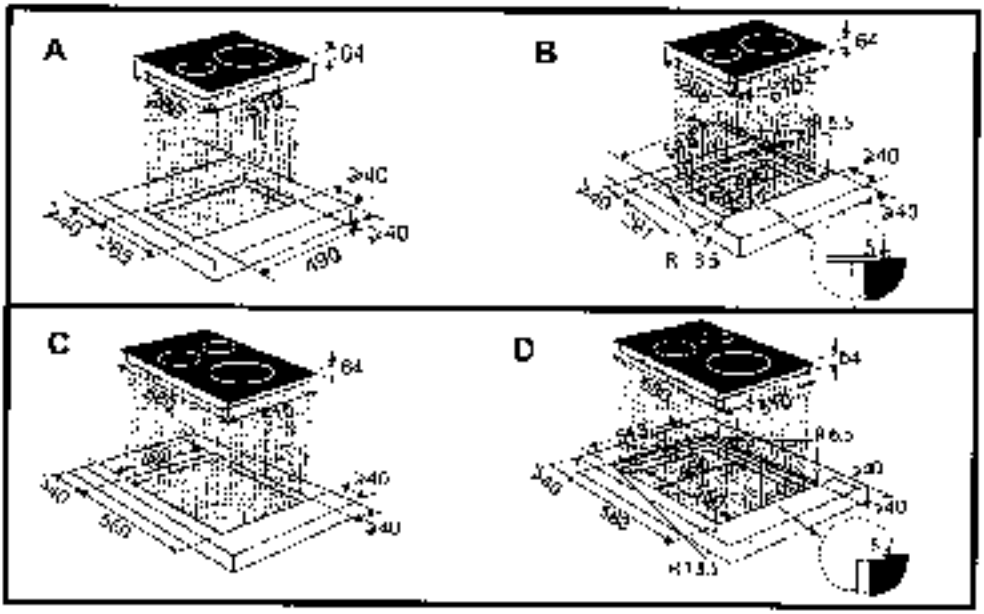
1



1.1



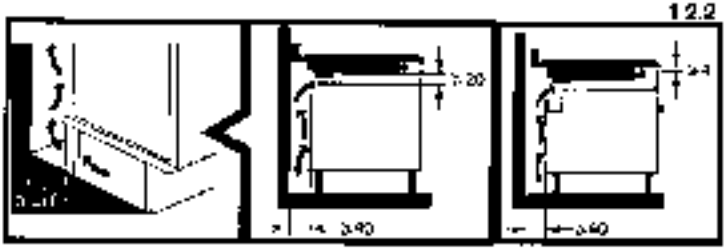
1.2 1.21



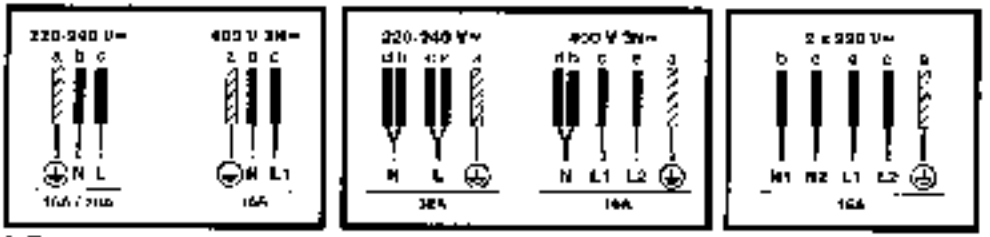
1.22



1.23



1.24 1.25



1.3 1.31 1.32 1.33



a 3,6kw



b 3,6kw



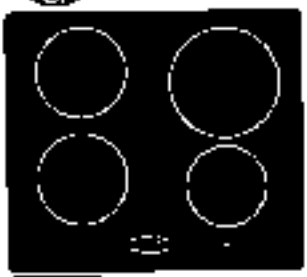
c 4,6kw



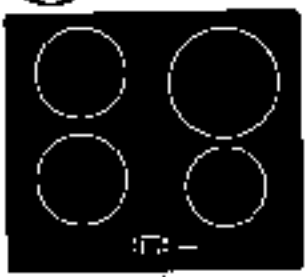
d 6,7kw



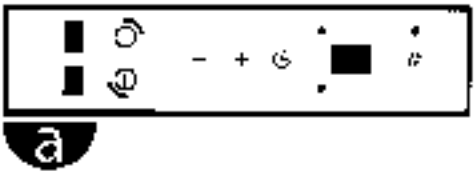
e 7,2kw



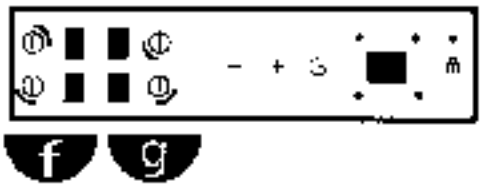
f 3kw



g 4,6kw


a


b
c
d
e


f
g

3

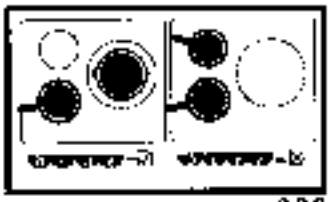


3.1

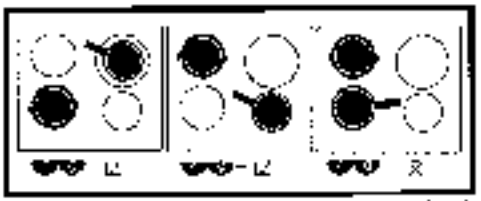


3.2

3.2.1

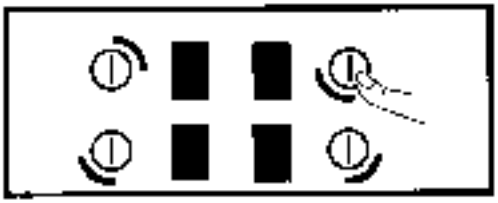


3.2.2



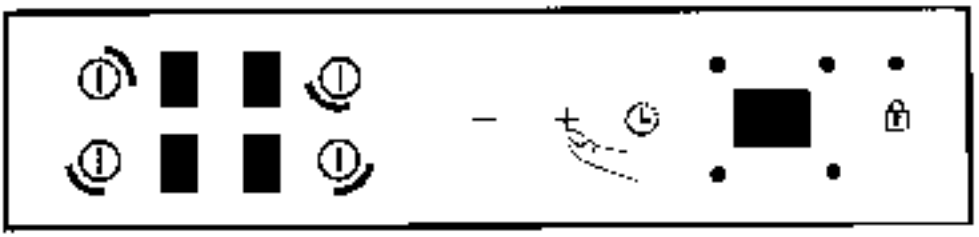
3.2.3

4



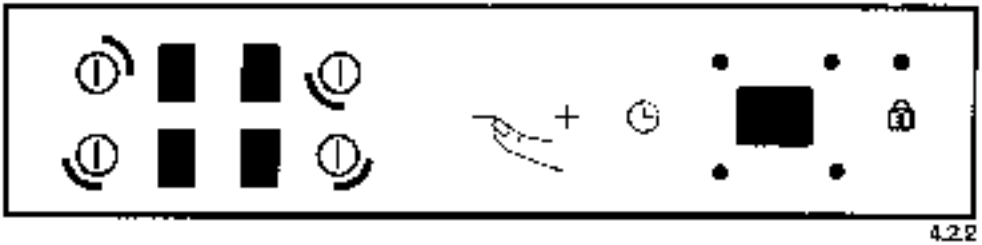
4.1

4.1.1

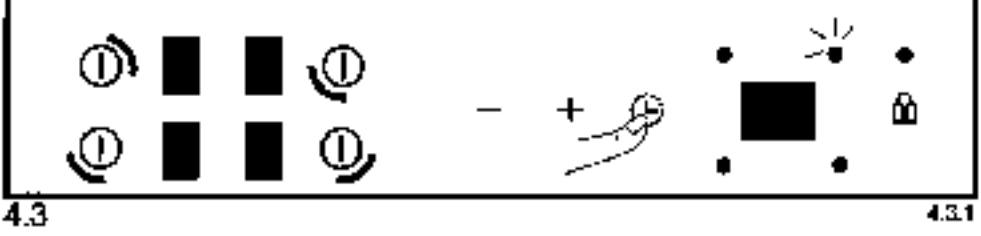


4.2

4.2.1

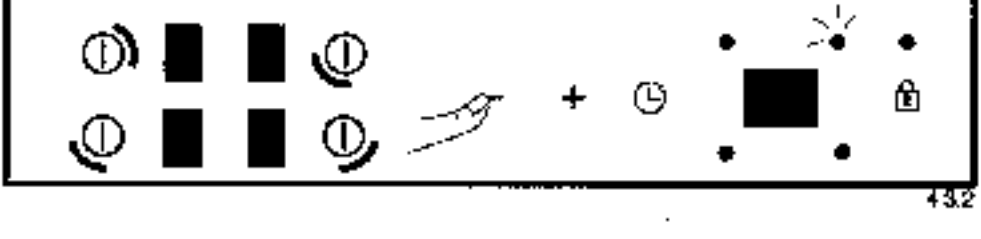


4.2.2

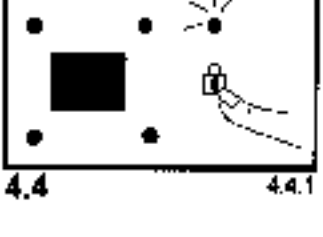


4.3

4.3.1



4.3.2



4.4

4.4.1



4.4.2



4.5

4.5.1



4.5.2



4.5.3

5



6 ?



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 Vašim očekáváním. Využili jsme veškeré své know-how, snahu o inovace a veškeré nadšení, které nás pohání již dale než 60 let.

Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které klademe na naše výrobky, prohlubovat naše odhodlání péče o zákazníky pod. Vám k dispozici a kdykoliv rádi zodpovíme Vaše dotazy nebo náměty.

Můžete navštívit také naše internetové stránky **www.brandt.cz**, kde naleznete nejen veškeré naše novinky, ale i mnoho užitečných doplňujících informací.

BRANDT Vám s radostí pomáhá v každodenním životě a přeje Vám maximální spokojenost s tímto novým spotřebičem.

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

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 a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti a znalostí, pouze pokud na ně dohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost.
Děti si nesmějí hrát s přístrojem.
Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti bez dohledu
Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Dětí se nesmí pohybovat v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají. Je nutno přijmout taková opatření, aby nedošlo k dotyku nechráněných částí těla s horkou varnou zónou spotřebiče.
Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a pokličky nepokládejte na desku, mohou se rozehřát na velmi vysokou teplotu.
Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji zablokuje v poloze vypnutí nebo v poloze vaření (viz kapitola 4.4 *Dětský zámek*).
Tento spotřebič splňuje požadavky všech Evropským směrnic a předpisů, jimž podléhá (elektromagnetické rušení).

Aby však nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být také kardiostimulátor vyroben a seřízen podle všech platných pravidel a předpisů. Informujte se v případě pochybnosti u výrobce kardiostimulátoru nebo ošetřujícího lékaře.
Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se však nesnažte uhasit takto vzniklý oheň vodou, vypněte vždy nejprve napájení spotřebiče a plamen překryjte například pokličkou nebo protipožární (hasicí) dekou.
POZOR: Veškerou přípravu na varné desce je nutné mít neustále pod dohledem. I krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled!
Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte žádné předměty.
Objeví-li se na povrchu varné desky prasklina, je zapotřebí spotřebič odpojit od zdroje napájení, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.
Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.
Zabraňte nárazům a tření nádob: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že by efekt „baňky" vážně poškodil desku.
Netřete dnem nádoby o povrch varné desky, ale při jejich přesunech nádoby vždy zvedejte a pokládejte na nová místa, udržíte tak povrchovou úpravu (dekorativní prvky) sklokeramické desky dlouhodobě v perfektním stavu.
Při přípravách nepoužívejte alobal.
Nikdy nepokládejte na varnou desku potraviny zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se na horkém povrchu roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.
Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé prostředky a látky.
Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce (resp. dodavatel), popř. jejich autorizovaný poprodejní servis nebo osoba s podobnou kvalifikací a oprávněním, tak aby se vyloučilo jakékoli riziko ohrožení zdraví a majetku uživatelů.
Zkontrolujte, zda se přívodní kabel jiného elektrického přístroje, připojeného a provozovaného v blízkosti varné desky, nedotýká jejich varných zón.
K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.
Přístroj není určen k uvádění do provozu prostřednictvím externího časového spínače nebo ovládání prostřednictvím samostatného dálkového ovladače.

VÝSTRAHA: Používejte pouze ochranné prvky a prostředky dodané se zařízením, navržené výrobcem spotřebiče nebo explicitně uvedené v tomto návodu k obsluze a instalaci jako vhodné nebo doporučené. Při použití jiných chráničů může dojít k vážným úrazům.

1

1.1 VYBALENÍ

Odstraňte veškeré ochranné a obalové prvky (uschovejte je pro účely budoucího použití). Zkontrolujte a dodržujte parametry připojení spotřebiče uvedené na jeho typovém štítku. Pro objednání servisu (dle typu) si, ještě před zabudováním spotřebiče, poznamenejte do rámečku níže jeho model, sériové a výrobní číslo.

Model:	Sériové/výrobní číslo:
Datum výroby:	

1.2 ZABUDOVÁNÍ DO PRACOVNÍ DESKY

Zkontrolujte, zda jsou otvory přívodu i odvodu vzduchu dokonale volné (1.2.1).

Pro standardní zabudování viz obrázky A, C.

Pro zapuštění do pracovní desky viz obrázky B, D.

Respektujte rozměry pro vestavbu uvedené (v mm) na obr. 1.2.2.

Před jejím umístěním v otvoru, nalepte po celém obvodu desky dodané těsnění (1.2.3). Ověřte správnou cirkulaci vzduchu mezi zadní a přední částí spotřebiče a dostatek volného prostoru v oblasti jeho vstupu i výstupu.

V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.4) nebo nad vestavnou troubu (1.2.5), respektujte rozměry uvedené na příslušných obrázcích, abyste zajistili dostatečný prostor pro výstup vzduchu vepředu.

Při umístění varné desky nad troubou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy - dojde k zobrazení kódu „F7" na displeji ovládacího panelu. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 x 5 cm).

1.3 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Tato varná desky se musí připojit k síti prostřednictvím zásuvky nebo vícepólového jističe podle pravidel instalace platných v Evropské unii. Jistič musí být zabudován do pevného rozvodu.

Identifikujte typ napájecího kabelu varné desky (podle počtu barev vodičů):

3-žilový kabel (1.3.1):

a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý

5-žilový kabel (1.3.2 a 1.3.3):

a) zeleno-žlutý, b) modrý, c) hnědý, d) černý, e) šedý.

POZNÁMKY: A) Jmenovité připojení 220–240 V ~ 32A (1.3.2) nezaručuje shodu s technickými parametry rozvodné sítě ČR/SR, její realizaci proto nedoporučujeme.

Při alternativním připojení 400V 3N~ 16A (1.3.2) modrý nerozpojujte (u dvojice vodičů, z nichž jeden je označen modrou barvou, jedná se totiž o pracovní vodiče N!

Po připojení spotřebiče k síti nebo po dlouhodobém výpadku elektrické energie se na displeji ovládacího panelu zobrazí kódy (tyto informace a jejich přítomnost nejsou příznakem poruchy, jsou, v případě potřeby, vyhrazeny servisním technikům, uživatel je může ignorovat). Tyto informace přibližně po 30 vteřinách zmizí.

2

Identifikujte váš model varné desky podle počtu, rozměrů a rozložení varných zón a typu ovládacího panelu (dle příslušných schémat tohoto návodu k obsluze a instalaci) a jeho tepelného výkonu (uvedeného na typovém štítku spotřebiče).

3

3.1 VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

Nádobí označené symbolem je vhodné pro použití na indukčních varných deskách.

Doporučujeme vybírat nádobí se silným a rovným dnem. Teplo se v něm více rozloží a vaření bude stejnoměrnější.

Doporučení pro úsporu energie

Při přípravě používejte pokličky. Použitím skleněné pokličky, zajistíte nejen úsporu energie, ale i dokonalou vizuální kontrolu přípravy.

3.2 VÝBĚR VARNÉ ZÓNY

Zvolte vhodnou varnou zónu na základě průměru použité nádoby (viz tabulka níže). Pokud je průměr dna nádoby příliš malý, začne problikávat ukazatel výkonu a zóna nebude fungovat, i když je materiál nádoby vhodný pro indukční desky.

Průměr varné zóny	Model desky	Max. výkon zóny (W)	Průměr dna nádoby
16 cm	[illegible]	2000	10 až 18 cm
18 cm	[illegible]	2800	11 až 22 cm
	[illegible]	2600	
21 cm	[illegible]	3400	13 až 24 cm
	[illegible]	3000	
28 cm	[illegible]	3600	15 až 32 cm

Pokud používáte maximální výkon na několika varných zónách současně, upravte rozmístění nádob podle modelu varné desky, jak je uvedeno na obrázcích (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3)

☑= **doporučené umístění.**
☒= **nedoporučené umístění.**

Předejdete tak automatické redukci výkonu některé ze zón v případě jiného rozmístění nádob a současném nastavení maximálního výkonu.

4

4.1 SPUŠTĚNÍ - VYPNUTÍ

Zapínání:

Stiskněte tlačítko ⏻ příslušné varné zóny. Blikající 0 a zvukový signál (pípnutí) signalizují, že je zóna zapnutá. Následně můžete vybrané zóně přiřadit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se automaticky vypne (4.1.1).

Vypnutí varné zóny:

Slouží stiskněte tlačítko ⏻ příslušné zóny. Spotřebič vydá zvukový signál (dlouhé pípnutí) a zhasne indikace výkonu v displeji příslušné zóny, nebo se na ní zobrazí symbol indikátoru zbytkové teploty „H".

4.2 NASTAVENÍ VÝKONU

Volbou tlačítka + nebo - můžete regulovat výkon v rozmezí od 1 do 9 výkonnostního stupně a poté přejít na stupeň P (4.2.1) (P = maximální výkon). Po zapnutí varné zóny lze přejít přímo k maximálnímu výkonu P stiskem tlačítka + (4.2.2).

U modelů [illegible] je celkový výkon (< 4,5 kW) rozdělen mezi jednotlivé varné zóny. Pokud u některé zóny požadujete vyšší výkon, omezí se výkon ostatních zón, viz níže

- Modely [illegible]:
  Pokud je na jedné zóně aktivován maximální výkon (P), lze u ostatních zón nastavit výkon v rozmezí výkonnostních stupňů 1 až 5.
  Pokud je na jedné ze zón aktivován výkon 9, lze u ostatních zón nastavit výkon v rozmezí 1 až 7.
- Model [illegible]:
  Pokud je na jedné zóně aktivován maximální výkon (P), lze nastavit výkon ostatních zón v rozmezí maximálně 1 až 4.
  Pokud je na jedné zóně aktivován výkon 9, lze nastavit výkon ostatních zón na hodnoty v rozmezí maximálně 1 až 5.
  Pokud je na jedné zóně aktivován výkon 8, lze nastavit výkon ostatních zón na hodnoty v rozmezí maximálně 1 až 6.

4.3 POUŽITÍ ČASOVAČE

Časovač, který se nastaví na maximální hodnotu 99 minut, se přiřadí pouze varné zóně, která je v provozu.

Opakovaným stisknutím tlačítka ◷, vyberte zónu, které chcete přiřadit časovač. Zóna, která je aktuálně zobrazovaný časovač přiřazen je indikována rozsvícením příslušné kontrolky (4.3.1).

K nastavení časovače slouží tlačítka + a -. K přechodu přímo na maximální hodnotu nastavení (99 minut) stiskněte bezprostředně po přidělení časovače požadované zóně tlačítko - (4.3.2).

Na konci nastavené doby vašeho vaření se na displeji časovače zobrazí 0 a ozve se zvukový signál (o délce přibližně 20 s). Po deaktivaci této akustické signalizace stiskněte libovolné tlačítko.

Pro manuální vypnutí časového spínače stiskněte současně tlačítka + a - nebo prostřednictvím tlačítka - nastavte jeho čas na hodnotu 0.

4.4 DĚTSKÝ ZÁMEK

Varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která umožňuje zablokovat její ovládací prvky jak v režimu vypnutí, tak v režimu vaření. Z bezpečnostních důvodů jsou však stále aktivní tlačítka pro vypnutí zapnutí zóny ⏻, tak, aby byla možná jejich deaktivace v zablokovaném stavu.

Uzamčení ovládacího panelu:
Stiskněte tlačítko 🔒, kontrolka nad symbolem zámku se rozsvítí a zvukový signál indikuje aktivaci bezpečnostního režimu (4.4.1). Displeje funkčních varných zón znázorní střídavě výkon a symbol zablokování 🔒 (4.4.2).

Odblokování:
Stiskněte a přidržte tlačítko 🔒, dokud nezmizí symbol zablokování 🔒 z displeje ovládacího panelu. Deaktivaci režimu indikuje spotřebič akustickým signálem.

Funkce CLEAN LOCK
Prostřednictvím funkce CLEAN LOCK lze dočasně zablokovat varnou desku např. při čištění.
Funkci aktivujete (při zapnutém spotřebiči) krátkým stisknutím tlačítka 🔒, kontrolka nad symbolem zámku začne problikávat a spotřebič vydá zvukový signál. Přibližně po 1 minutě dojde k automatické aktivaci tohoto bezpečnostního režimu. Zazní dva zvukové signály a kontrolka zhasne.
Funkci CLEAN LOCK můžete kdykoli vypnout také dlouhým stisknutím tlačítka 🔒.

4.5 BEZPEČNOSTNÍ PRVKY A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo
Po intenzivní přípravě zůstane varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá. Během této doby se na displeji výkonu příslušné zóny zobrazí „H" (4.5.1). Vyhněte se nechráněnému dotyku s těmito zónami.

Pojistka proti přehřívání:
Každá varná zóna je vybavena čidlem, které kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnutou varné zóně prázdnou nádobu, varná deska automaticky upraví výkon, aby nedošlo k jejímu poškození.

Ochrana v případě vykypění:
Kaţdý vaření tohoto bezpečnostního prvku, znázorněného zobrazení symbolu — a zvukovým signálem, po němž následuje automatické vypnutí varné desky, může dojít v těchto případech:
- Vykypění pokrmu na ovládací prvky desky (4.5.2)
- Při položení mokré utěrky/hadry na ovládačích varné desky
- Při přítomnosti kovového předmětu na ovládacím panelu varné desky (4.5.3).

Odstraňte předmět nebo vyčistěte a usušte ovládače, poté spotřebič znovu zapněte.

Auto-Stop:
Varná deska je vybavena pojistkou Auto Stop, která automaticky deaktivuje provoz varné zóny, v případě, že ji sami zapomenete vypnout. Čas do automatické deaktivace dojde v rozmezí 1 až 10 hodin v závislosti na nastaveném výkonu.
Při aktivaci tohoto bezpečnostního prvku se na displeji příslušné zóny zobrazí „A" a po době přibližně 2 minut se zvuková signalizace. Pro její deaktivaci stiskněte kterékoli tlačítko.

Při používání spotřebiče mohou být registrovány zvuky připomínající tikání hodin. Tyto zvuky se vyskytují pouze, je-li varná deska v provozu a k jejich vydávání nebo ztišení dochází v závislosti na konkrétní konfiguraci ovládání. V závislosti na modelu spotřebiče, materiálu a kvalitě používaných nádob se při provozu spotřebiče můžete setkat také se zvuky slabého pískání. Uvedené jevy jsou normální, související s technologií indukce a nejsou známkami poruchy spotřebiče.

Rada pro úsporu energie
V případě použití grilu nebo při přípravách s prázdnou nádobou nedoporučujeme nastavovat maximální výkon.

5

Na lehké nečistoty použijte měkkou houbičku na nádobí. Znečištěné plochy omyjte teplou vodou a osušte (5).
V případě nahromadění zapečeného nečistot, vykypění pokrmů s obsahem cukru apod., použijte měkkou houbičku na nádobí a/nebo speciální škrabku na sklo. Omyjte zónu teplou vodou, k odstranění hrubých nečistot použijte speciální škrabku na sklo, nakonec zónu omyjte měkkou houbičkou a osušte.
Na skvrny kolem varných zón a stopy vodního kamene nanese teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.
Na údržbu lesklých kovových povrchů a pro běžnou týdenní údržbu použijte speciální přípravek na sklokeramiku, resp. nerez.
Důležité upozornění: nepoužívejte čisticí písek ani hrubou houbičku. Používejte pouze kleště a houbičky určené pro křehké nádobí (nepoškrábou skleněná deska a povrch).

6

6.1 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- **Objeví se svítivá signalizace.** To je normální. Zobrazení zmizí po 30 vteřinách
- **Deska se vypne nebo funguje jen jedna její strana.** Nesprávně připojení varné desky. Ověřte správnost připojení k elektrické síti (viz kapitola 1.3 *Připojení k elektrické síti*.
- **Při prvním vaření páchne deska zápachem.** Nový spotřebič může vydávat lehký zápach, který je důsledkem výrobních a testovacích procesů. Pro jeho eliminaci zahřejte nejprve každou zónu na dobu přibližně 1/2 hodiny s hrncem naplněným vodou.

6.2 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- **Varná deska nefunguje a displeje vařených zón na ovládacím panelu nesvítí.**
Spotřebič není napájen elektřinou. Přívod elektřiny nebo připojení jsou vadné. Zkontrolujte pojistky a jističe.
- **Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné chybové hlášení.**
Elektronický obvod funguje správně. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.
- **Varná deska nefunguje, zobrazí se symbol .**
Odblokujte dětskou pojistku (viz kapitola 4.4 *Dětský zámek*)
- **Kód chyby F9:** napětí nižší než 170 V
- **Kód chyby F0:** teplota nižší než 5 °C

6.3 V PRŮBĚHU POUŽITÍ:

- **Varná deska se vypne, zobrazí se symbol — a ozve se zvukový signál.**
Pokud na ovládacím panelu leží nějaký předmět. Vyčistěte ovládací panel nebo odstraňte předmět, který na něm spočívá, a desku opět zapněte.
- **Zobrazí se kód F7.**
Přehřály se elektronické obvody. Zkontrolujte odvětrání desky (viz kap. 1.2 *Zabudování do pracovní desky*)
- **Při provozu varné zóny nestále problikává displej výkonu**
Použitá nádoba není kompatibilní s indukcí nebo její velikost není vhodné pro danou zónu (viz kapitola 3).
- **Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání** (viz kap. 4.5 *Bezpečnostní prvky a doporučení*).
Běžný jev, doprovázející (u některých typů nádobí) indukční ohřev, který je tímto způsobem přenosem energie z varné desky na dno nádoby.
- **Chladicí ventilátor dobíhá ještě několik minut po vypnutí varné desky.**
Normální jev, který umožňuje bezpečné ochlazení elektroniky.
- **V případě přetrvávajícího problému/poruchy.**
na 1 minutu, odpojte varnou desku od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte autorizované servisní oddělení dovozce spotřebiče.

7 [redacted]

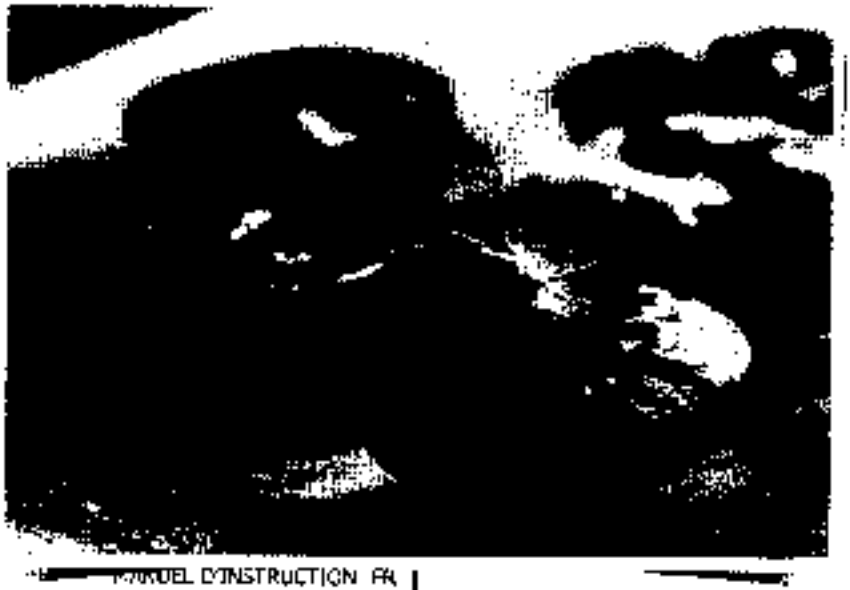
Ochrana životního prostředí
Tento spotřebič byl vyvinut a vyroben s maximálním respektem k ochraně životního prostředí.

Obal tohoto spotřebiče je vyroben z recyklovatelných materiálů. Jeho odevzdáním k recyklaci do speciálních kontejnerů přispěte k ochraně životního prostředí.



Váš spotřebič obsahuje také četné recyklovatelné materiály. Je tedy označen symbolem, který Vám sděluje, že v zemích Evropské unie se spotřebiče [redacted] nesmějí odhazovat s jiným odpadem. Recyklaci přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, popř. dodavatel, se provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických přístrojích. Kontaktujte orgány místní správy v místě Vašeho bydliště nebo prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili, aby Vám oznámili sběrná místa spotřebičů přístupná v rozumné vzdálenosti od Vašeho bydliště. Děkujeme Vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

Brandt



MODUEL D'INSTRUCTION FR
INSTRUCTION MANUAL EN
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES
BEDIENUNGSHANDBUCH DE
BRUGSVEJLEDNING DA
NÁVOD K POUŽITÍ CZ
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT
BEDIENINGSHANDLEIDING NL
NÁVOD NA OBSLUHU A SK
MANUALE DI ISTRUZIONI IT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ EA
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Kochfeld
Kogeplade
Varná deska
Placa de cozinha
Kookplaat
Varná doska
Piano di cottura
Μαγειρικές εστίες
Płyta indukcyjna

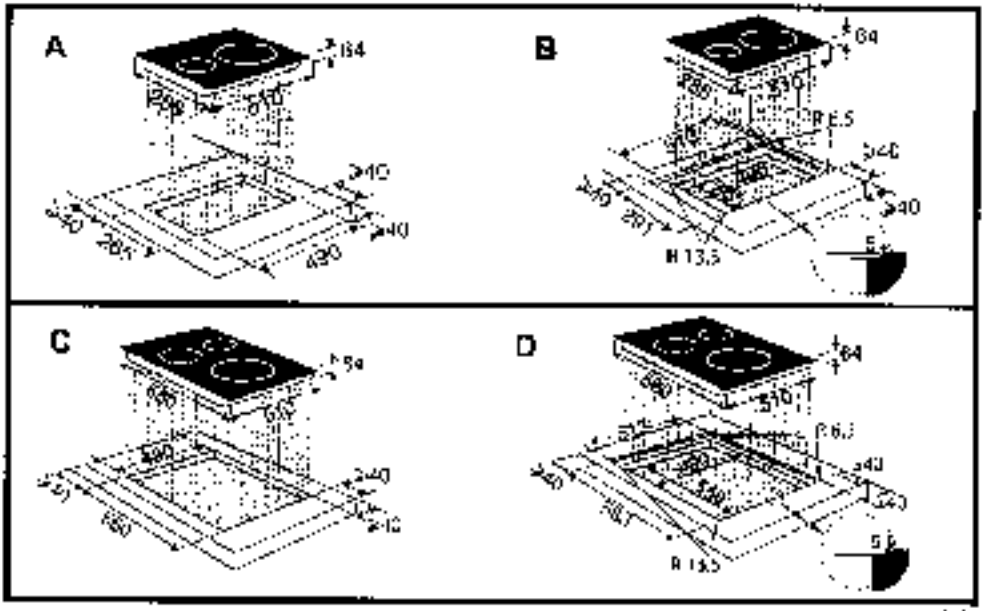
1



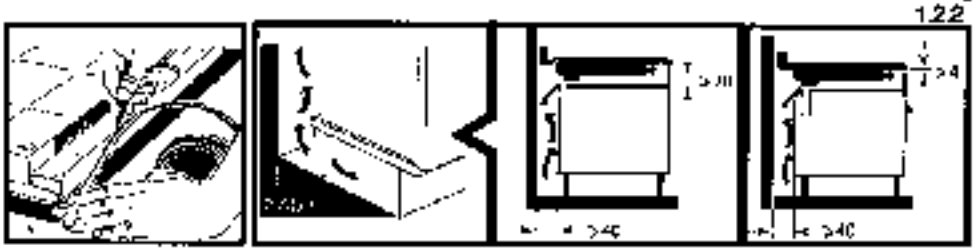
1.1



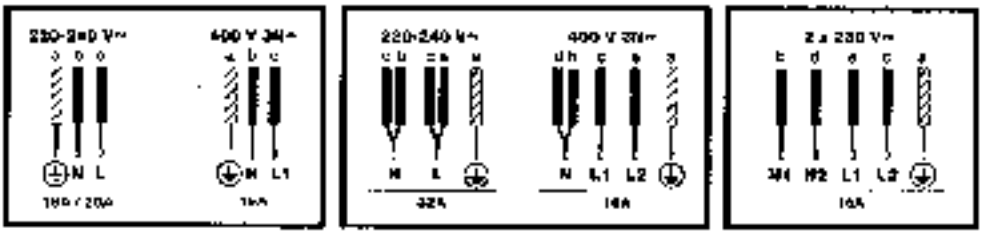
1.2 1.21



1.22



1.2.3 1.2.4 1.2.5



1.3 1.3.1 1.3.2 1.3.3



a 3,6kw



b 3,6kw



c 4,6kw



d 6,7kw



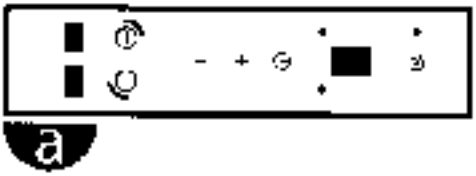
e 7,2kw



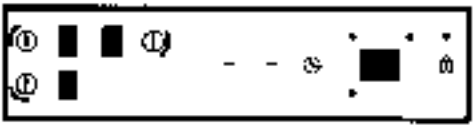
f 3kw



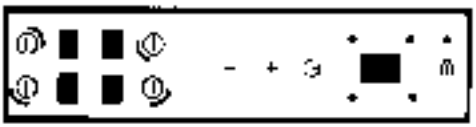
g 4,6kw



a



b c d e



f g

3



3.1

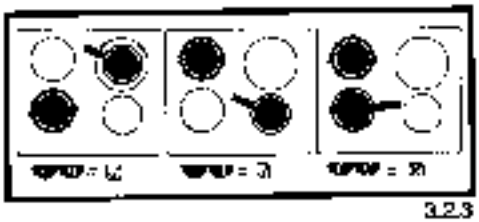


3.2

3.2.1

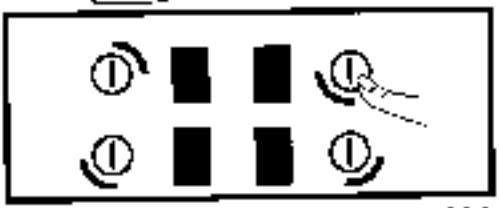


3.2.2



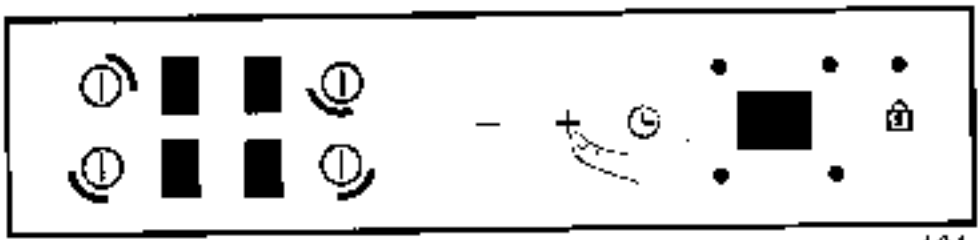
3.2.3

4



4.1

4.1.1



4.2

4.2.1



4.2.2

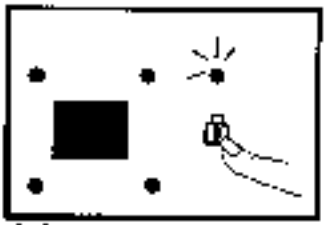


4.3

4.3.1



4.3.2



4.4

4.4.1



4.4.2



4.5

4.5.1



4.5.2



4.5.3

5



6 ?



Dear Customer,

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

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

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

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

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



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

Safety 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 vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid

dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.
Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

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

Service : Type :

Puissance totale :

Check that the air intake and outlet are free of obstruction (1.2.1).
For standard fitting, refer to diagrams A or C.
For flush-fitting, refer to diagrams B or D.
Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob (1.2.2). Glue the sealing joint to the entire surround of the 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 (6 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:
- 3-wire cable (1.3.1):
  a) green-yellow, b) blue, c) brown.
- 5-wire cable (1.3.2 and 1.3.3).
  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.

3.2 BURNER SELECTION

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

Diameter of burner	Hob model	Maximum power of burner (Watts)	Diameter of bottom of cookware
16 cm		2000	10 to 18 cm
18 cm		2300	11 to 22 cm
		2800	
21 cm		2400	12 to 24 cm
		3100	
28 cm		3600	15 to 32 cm

When you use maximum power on several burners at once, position your cookware following the model of your hob as indicated on the illustrations (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3).

☑ = **recommended positioning.**
☒ = **positioning to avoid.**

In this way you will avoid automatic power limitation on one of the burners if positioning is not optimal.

4

4.1 SWITCHING ON - STOPPING

Switching on:

Press the ○ key corresponding to the required burner.
A 0 and a beep indicate that the cooking zone is on. You can adjust the required power of the burner selected. If you do not set the power level, the cooking zone will be switched off automatically (4.1.1).

Stopping a zone:

Keep the ○ key corresponding to the required burner pressed down.
A long beep sounds and the display switches off or the "H" symbol (residual heat) appears

4.2 SETTING THE POWER

Press + or - to adjust the power from 1 to 9 then P (4.2.1) (P = maximum power)
When switching on, you can move directly to maximum power P by pressing the - button (4.2.2)

For models , the total available power (≤4.6kW) is distributed between the different cooking zones. When a high power on one burner is demanded, the power of the other cooking zones is restricted, as shown below:

- Models :
  When maximum power is activated on a burner, the power of the other burners may be adjusted between 1 and 5 only.
  When a burner is at power 9, the power of the other burners may be adjusted between 1 and 7 only.
- Model .
  When maximum power is activated on a burner, the power of the other burners may be adjusted between 1 and 4 only.
  When a burner is at power 9, the power of the other burners may be adjusted between 1 and 5 only.
  When a burner is at power 8, the power of the other burners may be adjusted between 1 and 6 only.

4.3 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has its own timer which can be adjusted up to 99 minutes. It can be used as soon as the cooking zone concerned is turned on.

Press successively on ◷ to select the cooking zone on which you want to apply the timer. The timer's LED is highlighted
Then press + or - **to set the time.** It is possible to directly access 99 minutes by pressing the - key from the beginning (4.3.2).
When the cooking is finished, 0 is displayed and a beep sounds for around 20 seconds. To deactivate it, press any key
To stop the timer manually, hold + and - down at the same time or return to 0 using the - button.

4.4 CHILD SAFETY

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

Locking:

Press 🔒. The LED above the lock lights up and a beep confirms your operation (4.4.1).
The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol 🔒 (4.4.2).

Unlocking:

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

CLEAN LOCK function:

The Clean Lock function permits the temporary locking of your hob while it is being cleaned.
To activate the Clean Lock function, press briefly on 🔒. The LED above the lock flashes and a beep confirms your operation. After around 1 minute, locking is automatically deactivated. Two beeps will sound and the light will switch off.
You can stop the Clean Lock function at any time by holding down the 🔓 button.

4.5 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat:

After intensive use, the cooking zone that you have just used can remain hot for several minutes.
The symbol **H** is displayed during this period (4.5.1).
Avoid touching the areas concerned during this time.

Anti-overheat protection:

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

Protection against overflows:

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

- Overflow that spills onto the buttons (4.5.2)
- Damp towel placed over the buttons
- Metallic object placed on the buttons (4.5.3).

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

Auto-stop:

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

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

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

Advice on how to save energy
When cooking with the grill or empty cookware, we recommend that you do not use maximum power.

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 vitroceramic glass product.

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

6 ?

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 4.4).
- **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 F8.** 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 [redacted]



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.