

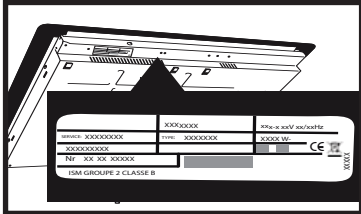
# **Brandt**



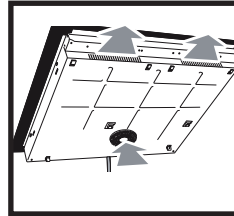
MANUEL D'INSTRUCTION FR  
INSTRUCTION MANUAL EN  
MANUAL DE INSTRUCCIONES ES  
BEDIENUNGSHANDBUCH DE  
BRUGSVEJLEDNING DA  
NÁVOD K POUŽITÍ CZ  
MANUAL DE INSTRUÇÕES PT  
BEDIENINGSHANDLEIDING NL  
NÁVOD NA OBSLUHU A SK  
MANUALE DI ISTRUZIONI IT

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

# 1

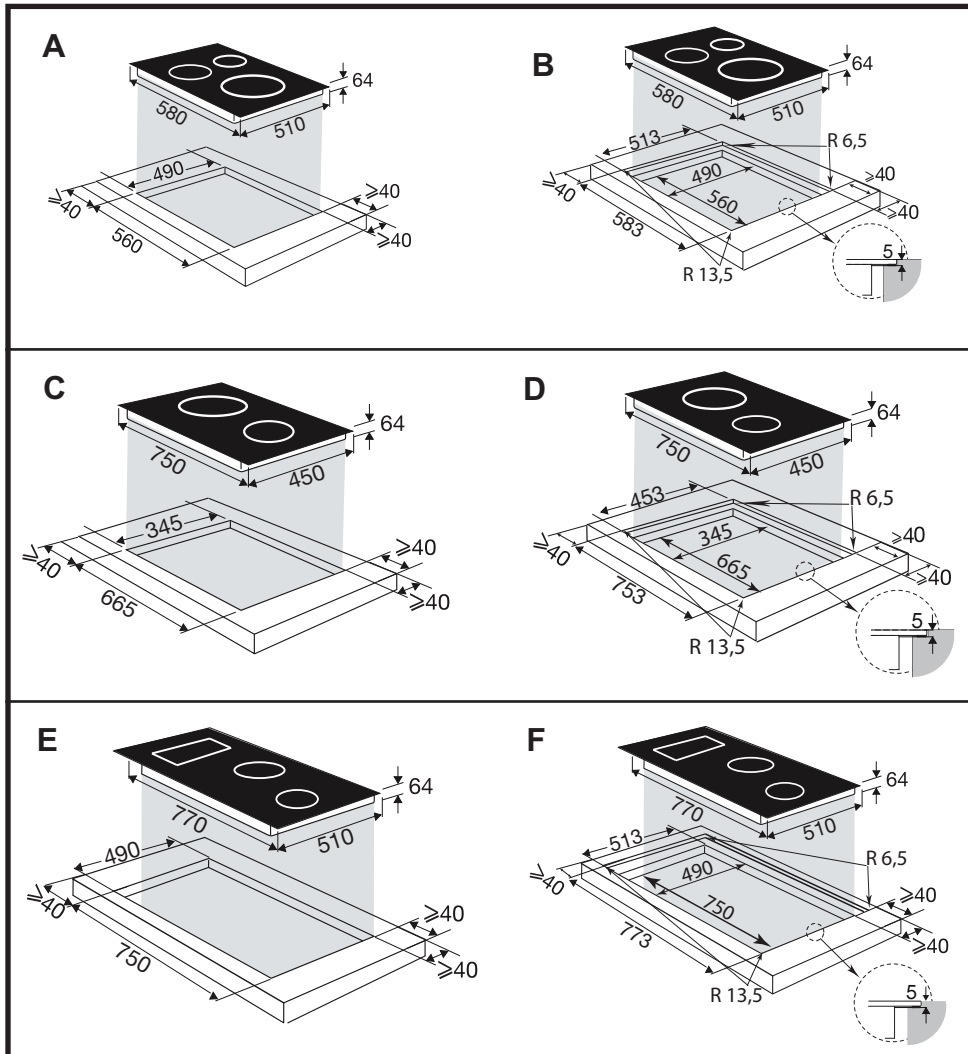


1.1

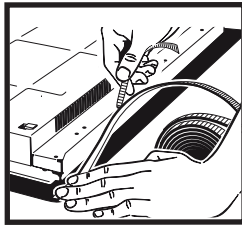


1.2

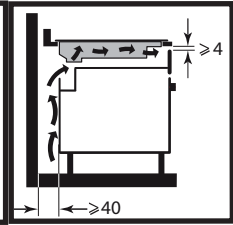
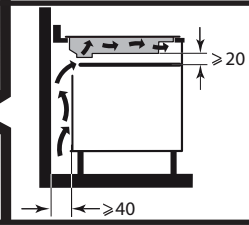
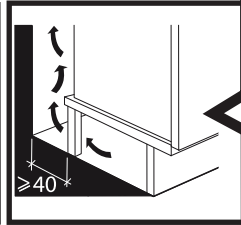
1.2.1



1.2.2

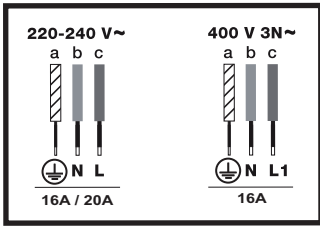


1.2.3

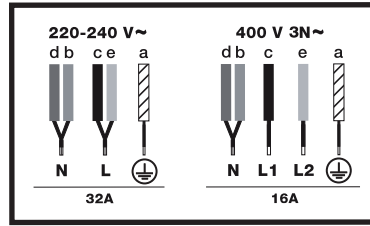


1.2.4

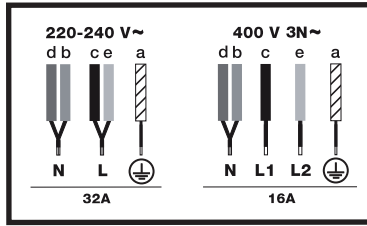
1.2.5



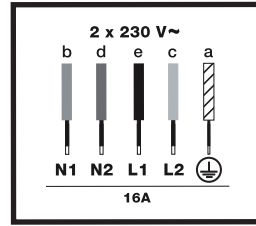
1.3



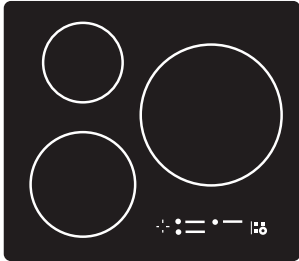
1.3.1



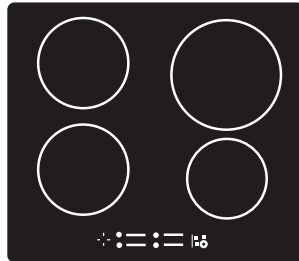
1.3.2



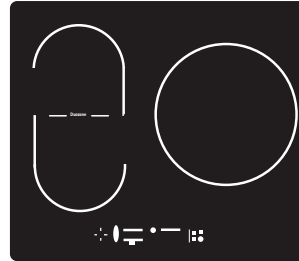
1.3.3



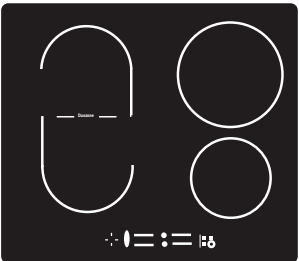
a



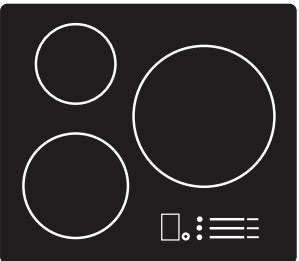
b



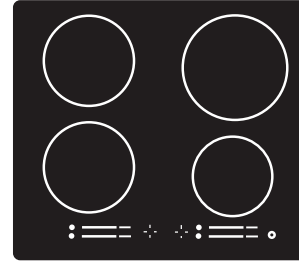
c



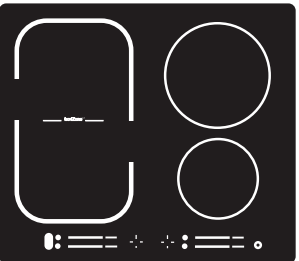
d



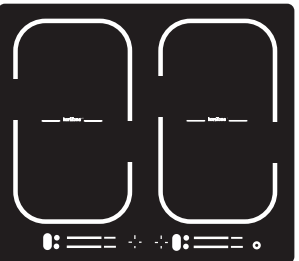
e



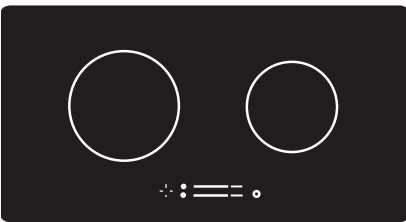
f



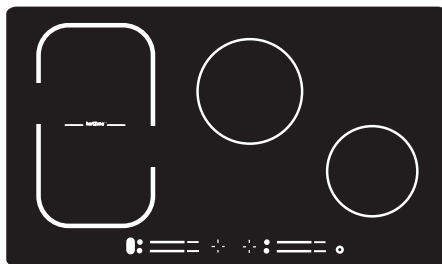
g



h



i



j

**a**

		<input type="radio"/>	-	+		<input type="radio"/>	-	+		BOOST	
		<input type="radio"/>	-	+							

**b**

		<input type="radio"/>	-	+		<input type="radio"/>	-	+		BOOST	
		<input type="radio"/>	-	+		<input type="radio"/>	-	+			

**c**

			-	+		<input type="radio"/>	-	+		BOOST	
			-	+							

**d**

			-	+		<input type="radio"/>	-	+		BOOST	
			-	+		<input type="radio"/>	-	+			

**e**

			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+	
			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+	
			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+	

**f**

<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		
<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		

**g**

	<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		
	<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+			<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		

**h**

	<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+				<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		
	<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+				<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		

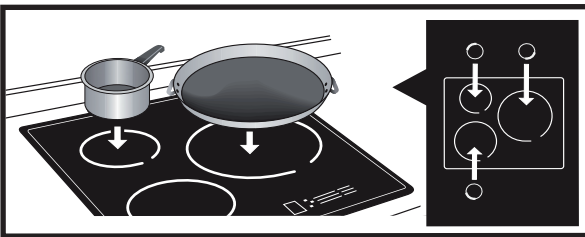
**i**

	<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		
	<input type="radio"/>	-	+		BOOST	-	+		

# 3

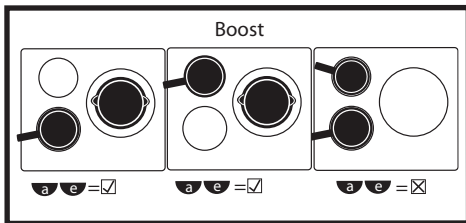


3.1

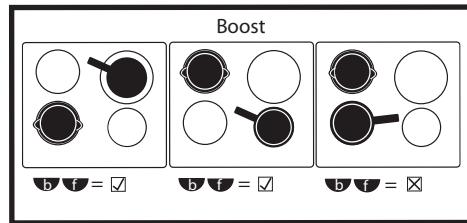


3.2

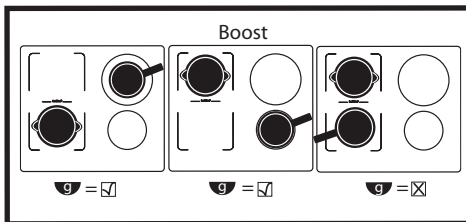
3.2.1



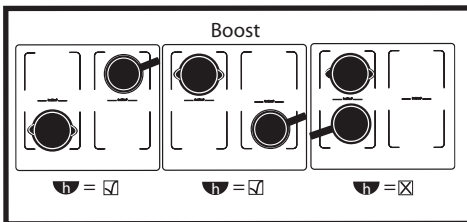
3.2.2



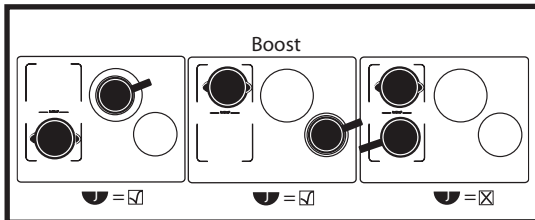
3.2.3



3.2.4

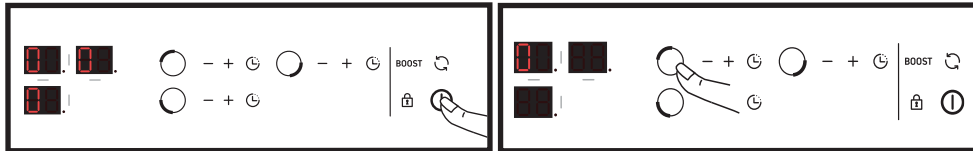


3.2.5



3.2.6

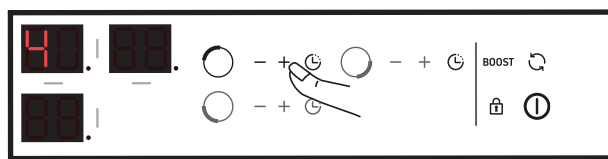
# 4



4.1

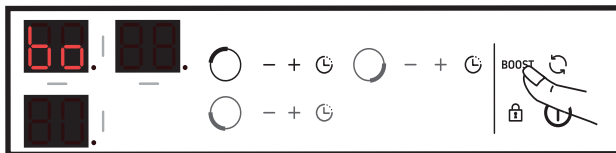
4.1.1

4.1.2



4.2

4.2.1



4.2.2



c-d

4.2.3



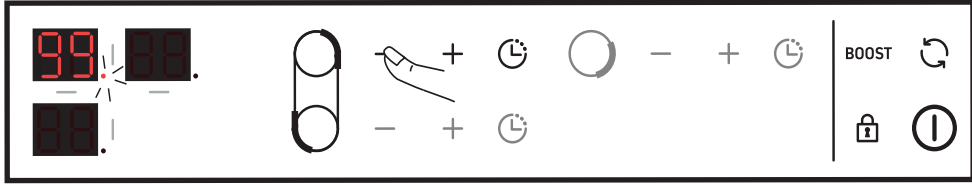
g-h-j

4.2.4

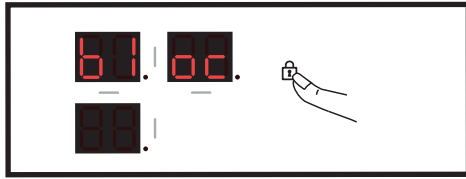


4.3

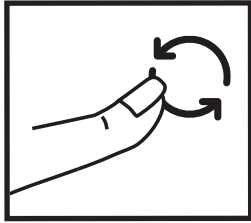
4.3.1



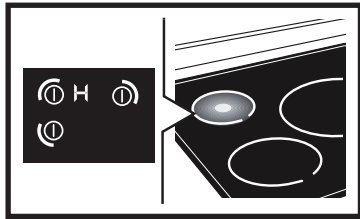
4.3.2



4.4

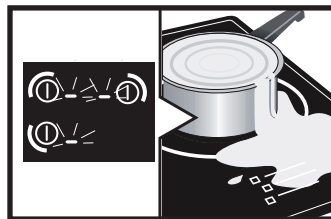


4.5



4.6

4.6.1



4.6.2

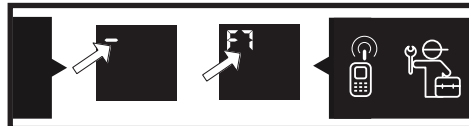


4.6.3

5



6





Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

Connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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



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



## Instructions de sécurité

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son

utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant).

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

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

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

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

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



## Instructions de sécurité

cuisson.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Assurez-vous que le câble

d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

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

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

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

# 1



## 1.1 DEBALLAGE

Pour un usage futur, enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique.

Veillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque.

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

## 1.2 ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL


Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées (1.2.1).

Pour un encastrement standard, référez-vous aux schémas A, C ou E.

Pour un encastrement à fleur, référez-vous aux schémas B, D ou F.

Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson (1.2.2). Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.3), avant l'encastrement. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

 Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

## 1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformé-

ment aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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

- Câble à 3 fils (**1.3.1**) :

a) vert-jaune, b) bleu, c) marron.

- Câble à 5 fils (**1.3.2** et **1.3.3**) :

a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.

# 2




Identifiez votre type de table de cuisson   en comparant le nombre et la disposition des foyers ainsi que le type de clavier de votre appareil avec les illustrations et la plaque signalétique.

# 3



## 3.1 CHOIX DU RECIPIENT

Les récipients avec le symbole  sont compatibles avec l'induction.

 **Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.** La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène.

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

## 3.2 SELECTION DU FOYER

Sélectionnez le foyer adapté à la dimension du fond de votre récipient (voir tableau). Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est compatible avec l'induction.

Diamètre du foyer	Modèle de table	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10 à 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 à 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 à 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 à 32 cm
Duozone	c-d	3600	Ovale, poissonnière
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, ovale, poissonnière
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 à 22 cm

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veuillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

☑ = **positionnement recommandé.**



☒ = **positionnement à éviter.**

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




## 4.1 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

### Mise en marche:


Appuyez sur la touche marche/arrêt  (4.1.1) puis sur la touche  pour sélectionner le foyer désiré (4.1.2).

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

### Arrêt d'une zone :

Appuyer longuement sur la touche  correspondant au foyer désiré . Un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

### Arrêt général :

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

## 4.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler le niveau de puissance de 1 à 9 (4.2.1). Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 9 en appuyant sur la touche - .


**Pré-sélection de puissances:** (selon modèle) 2 touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établis:



 = Mijotage (correspond à la puissance 4)

**BOOST** = puissance maximale (4.2.2)

**DUOZONE :** 


Un appui simultané sur les 2 touches  et  permet d'activer la fonction «duoZone» (4.2.3).



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

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

**HORIZONE :** 


Un appui sur la touche  permet d'activer simultanément les foyers avant et arrière de la

fonction «Horizone» (4.2.4) le symbole  s'affiche. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait sur les commandes du foyer arrière , comme pour un foyer normal. Le réglage du foyer avant est inactif.

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

## 4.3 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée réglable jusqu'à 99 minutes. Elle peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.


Appuyer sur la touche  du foyer choisi un point lumineux s'affiche à droite (4.3.1)(selon modèle).

Le réglage se fait par appui sur + ou - . Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche - (4.3.2).



En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche - . Un appui sur

 permet de consulter le temps restant.



#### 4.4 SECURITE ENFANTS

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





##### Verrouillage :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage  apparaisse et qu'un bip confirme votre manoeuvre (4.4). L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique alors en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

##### Déverrouillage :


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

##### Fonction CLEAN LOCK:

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

#### 4.5 Fonction Recall- (touche )

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.

Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée, appuyer sur la touche Marche/Arrêt, puis faites un appui court sur la touche .

Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

#### 4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

##### Chaleur résiduelle:

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


Le symbole "H" s'affiche durant cette période (4.6.1).

Evitez alors de toucher les zones concernées.

##### Sécurité anti-surchauffe :

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

##### Protection en cas de débordement :


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

- Débordement qui recouvre les touches (4.6.2).
  - Chiffon mouillé posé sur les touches.
  - Objet métallique posé sur les touches (4.6.3)
- Enlever l'objet ou nettoyer et sécher les touches puis relancer la cuisson.

##### Auto-Stop :

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

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

 Des sons semblables à ceux du mécanisme d'une horloge peuvent se produire.

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

##### Conseil économie d'énergie

Pour toutes cuissons avec grill ou un récipient vide, nous vous conseillons de ne pas utiliser la puissance maximale (Boost).

# 5



Pour des salissures légères, utiliser une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer (5).

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, utiliser une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyer.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquer du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laisser agir, et essuyer avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes ou un entretien hebdomadaire, utiliser un produit spécial verre vitrocéramique.

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

# 6



## 6.1 A LA MISE EN SERVICE :

- **Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît.** C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.
- **Votre installation disjoncte ou un seul côté de la table fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifier sa conformité (voir chapitre branchement 1.3).
- **La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demie heure avec une casserole pleine d'eau.

## 6.2 A LA MISE EN MARCHE :

**La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.**

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspecter les fusibles et le disjoncteur électrique.


- **La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.** Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

- **La table ne fonctionne pas,** le symbole  s'affiche. Déverrouiller la sécurité enfants (voir chapitre branchement 4.4).

- **Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V

- **Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C

## 6.3 EN COURS D'UTILISATION :

- **La table s'est arrêtée de fonctionner, le symbole  s'affiche et un signal sonore retentit.**

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyer ou enlever l'objet et relancer la cuisson.

- **Le code F7 s'affiche.**

Les circuits électroniques se sont échauffés. Vérifier l'aération de la table (voir chapitre encastrement 1.2).

- **Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, l'affichage du clavier clignote toujours.**

Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction ou sa taille n'est pas adaptée au foyer de cuisson (voir chapitre 3).

- **Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson** ( voir chapitre Sécurité et recommandations 4.5). C'est normal, avec un certain type de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.

- **La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.**

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

- **En cas de dysfonctionnement persistant.**

Mettre votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contacter le Service Après-Vente.



#### Protection de l'environnement

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

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



#### RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site : [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

#### INTERVENTIONS

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

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

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

#### PIÈCES D'ORIGINE

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





Deutsch

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](http://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.**



## 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



## Sicherheitshinweise

ununterbrochen überwacht werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

# 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

Puissance totale:	

sich auf diesem Kennschild befinden.

## 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, C oder E.

Für einen bündigen Einbau beachten Sie den Plan B, D oder F.

Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Einbaumaßen (in Millimetern) der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingebaut werden soll (1.2.2).

Vor dem Einbau kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfeldes (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 3 Leitern (**1.3.1**):
  - a) grün-gelb, b) blau, c) braun.
- Kabel mit 5 Leitern (**1.3.2** und **1.3.3**):
  - 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	Modell des Kochfelds	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens
16 cm	a-b-d-e-f	2000	10 bis 18 cm
	g	2200	
18 cm	b-c-d-f-i-j	2800	11 bis 22 cm
21 cm	a-b-d-e-g-f-i-j	3100	12 bis 24 cm
28 cm	a-c-e	4000	15 bis 32 cm
DuoZone	c-d	3600	Oval, Fischpfanne
HoriZone	g-h-j	4000	18 cm, oval, Fischpfanne
1/2 zone	c-d g-h-j	2800	11 bis 22 cm

Wenn Sie die maximale Leistung (Boost) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße je nach Modell des Kochfelds bestmöglich zu positionieren, wie auf den Abbildungen (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5) angegeben.

 = **empfohlene Positionierung.**



 = **zu vermeidende Positionierung.**

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

## 4


### 4.1 EIN- UND AUSSCHALTEN

#### Einschalten:


Betätigen Sie die Ein-/Austaste  (4.1.1) und drücken Sie dann die Taste  um die gewünschte Zone auszuwählen (4.1.2).

Es erscheint eine 0 und ein Signalton zeigt an, dass die Zone eingeschaltet ist. Die können die gewünschte Leistung der ausgewählten Zone einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Garzone automatisch ab.

#### Ausschalten einer Zone:

Die Taste  lange drücken, die der gewünschten Zone entspricht. Es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol „H“ (Restwärme) erscheint.

#### Allgemeine Ausschaltung:

Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste  und halten Sie sie eine Weile gedrückt. Es ertönt ein langer Signalton und 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 (4.2.1).

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

#### Leistungsvorwahl: (je nach Modell)



2 Tasten ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:


 = Köcheln (entspricht der Leistung 4)



**BOOST** = maximale Leistung (4.2.2)

**DUOZONE:** 

Durch gleichzeitiges Drücken der beiden Tasten


 und  können die Zonen vorne und hinten der „DuoZone“ (4.2.3) gleichzeitig aktiviert



werden. Das Symbol  erscheint. Leistung und Zeitschaltuhr können mit den Bedienelementen der Zone hinten links eingestellt werden, wie für eine normale Zone. Die Einstellung der Zone vorne links ist nicht aktiv.

Zum Deaktivieren der Funktion „DuoZone“ die Taste  oder  drücken.

**HORIZONE:** 


Durch Drücken der Taste  können die Zonen vorne und hinten der „HoriZone“ (4.2.4)

gleichzeitig aktiviert werden. Das Symbol  erscheint. Leistung und Zeitschaltuhr können mit den Bedienelementen der Zone hinten eingestellt werden, wie für eine normale Zone. Die Einstellung der Zone vorne ist nicht aktiv.

Zum Deaktivieren der Funktion „HoriZone“ die Taste  oder  drücken.

### 4.3 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr, die bis zu 99 Minuten eingestellt werden kann. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

Die Taste  der gewählten Zone drücken. Es erscheint ein Leuchtpunkt rechts (4.3.1) (je nach Modell).


Die Einstellung erfolgt durch Drücken auf + oder -. Es ist möglich, direkt auf 99 Minuten zu gehen, indem zu Beginn die Taste - (4.3.2) gedrückt wird.

Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und es ertönt ein Signalton etwa 20 Sekunden lang. Zum Deaktivieren eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken.



Um die Zeitschaltuhr manuell zu stoppen, die Tasten + und - gleichzeitig lange drücken oder mit der Taste - auf 0 zurücksetzen. Durch

Drücken der Taste  kann die Restzeit angezeigt werden.

#### 4.4 KINDERSICHERUNG



Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedienung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt. Aus Sicherheitsgründen bleibt jedoch die Taste  aktiv, damit die Heizzonen abgeschaltet werden können, auch wenn sie gesperrt sind.

##### Sperrung:

Drücken Sie die Taste , bis das Verriegelungssymbol  erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird (4.4).

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




##### Entsperren:

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

##### Funktion CLEAN LOCK:

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


Zum Aktivieren der Funktion Clean Lock drücken

Sie die Taste  kurz. Es ertönt ein Signalton und das Symbol  blinkt. Nach etwa 1 Minute wird die Sperrung automatisch deaktiviert. Es ertönt ein zweifacher Signalton und das Symbol  erlischt. Sie können die Funktion Clean Lock jederzeit durch langes

Drücken der Taste  deaktivieren.

#### 4.5 Funktion Recall- (Taste )

Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen „Leistung und Zeitschaltuhr“ aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.

Damit diese Funktion verwendet werden kann, muss das Kochfeld entsperrt sein. Betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste und drücken Sie dann kurz die Taste .

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

#### 4.6 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

##### Restwärme:

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


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

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

##### Überhitzungsschutz:

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

##### Überlaufschutz:

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

- Überlaufen über die Bedientasten (4.6.2).

- Feuchter Lappen auf den Tasten.


- Metallgegenstand auf den Tasten (4.6.3)

Den Gegenstand entfernen oder die Tasten reinigen und trocknen, anschließend den Garvorgang erneut starten.

##### Auto-Stopp:

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

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

 Es können Töne wie bei einem Uhrwerk zu hören sein.

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

##### Energiespar-Tipp

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

## 5



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




### 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.

# 7



## **Umweltschutz**

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

In das Gerät wurden viele wieder verwertbare 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.



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](http://www.brandt.com), in cui potrà trovare le nostre ultime innovazioni, così come informazioni utili e complementari.

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



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



## Istruzioni di sicurezza

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

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

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

I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

utilizzo della funzione sicurezza bambini).

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

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

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

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

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

Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'appa-



## Istruzioni di sicurezza

recchio 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.

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 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, C o E.

Per un incasso a filo, vedere gli schemi B, D o F. 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 la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano (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 3 fili (**1.3.1**):  
a) verde-giallo, b) blu, c) marrone.

- Cavo a 5 fili (**1.3.2** e **1.3.3**):  
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.





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.



### 3.1 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 cottura	Modello del piano	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipiente
16 cm		2000	Da 10 a 18 cm
		2200	
18 cm		2800	Da 11 a 22 cm
21 cm		3100	Da 12 a 24 cm
28 cm		4000	Da 15 a 32 cm
Duozone		3600	Ovale, pesciera
HoriZone		4000	18 cm, ovale, pesciera
1/2 zona		2800	Da 11 a 22 cm

Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone di cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti in funzione del modello del piano, come indicato nelle illustrazioni (3.2.1 - 3.2.2 - 3.2.3 - 3.2.4 - 3.2.5).

= **posizione raccomandata.**

= **posizione da evitare.**

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



#### 4.1 ACCENSIONE- SPEGNIMENTO

##### Accensione:

Premere il tasto accensione/spengimento (4.1.1) poi il tasto per selezionare la zona di cottura desiderata (4.1.2).

Uno 0 lampeggiante e un segnale acustico segnalano che la zona è accesa. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata della zona di cottura selezionata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

##### Spegnimento di una zona:

Premere a lungo il tasto corrispondente alla zona di cottura desiderata.

Viene emesso un lungo segnale acustico e il display si spegne, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

##### Spegnimento generale:

Premere a lungo il tasto accensione/spengimento . 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 + o - per regolare il livello di potenza da 1 a 9 (4.2.1).

Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla potenza 9 premendo il tasto "-".

**Preselezione di potenza:** (a seconda del modello)

Sono disponibili 2 tasti per accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

= cottura lenta (corrisponde alla potenza 4)

**BOOST** = potenza massima (4.2.2)

**DUOZONE:**

Una pressione simultanea sui 2 tasti e permette di attivare la funzione "duoZone"

(4.2.3). Viene visualizzato il simbolo . La regolazione della potenza e del timer viene effettuata sui comandi della zona di cottura posteriore sinistra, come per un fornello normale. La regolazione della zona di cottura anteriore sinistro non è attiva.

Per disattivare la funzione "duozone", premere il tasto o .

**HORIZONE:**

Premere il tasto per attivare simultaneamente le zone di cottura anteriori e posteriori della funzione "Horizone" (4.2.4).

Viene visualizzato il simbolo . La regolazione della potenza e del timer viene effettuata sui comandi della zona di cottura posteriore, come per un fornello normale. La regolazione della zona di cottura anteriore non è attiva.

Per disattivare la funzione "Horizone", premere il tasto o .


#### 4.3 REGOLAZIONE DEL TIMER

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer, regolabile fino a 99 minuti. Questo può essere impostato non appena la zona di cottura interessata è in funzione.


Premere il tasto della zona di cottura scelta, viene visualizzato un punto luminoso a destra (4.3.1) (a seconda del modello).

La regolazione deve essere effettuata premendo + o -. È possibile passare direttamente a 99 minuti premendo sin dall'inizio il tasto - (4.3.2).



A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un segnale sonoro per circa 20 sec. Per disattivarlo, premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata.

Per spegnere il timer manualmente, premere simultaneamente e a lungo i tasti **+** e **-** o tornare a 0 con il tasto **-**. Premere  permette di consultare il tempo residuo.



#### 4.4 SICUREZZA BAMBINI

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi in posizione off o in corso di cottura. Per ragioni di sicurezza, solo il tasto  è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di riscaldamento anche se bloccata.

##### **Blocco:**





Premere il tasto  fino a quando appare il simbolo di blocco  e viene emesso un segnale sonoro che conferma l'operazione (4.4). Il display delle zone di cottura in funzione indica quindi alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

##### **Sblocco:**

Premere il tasto  fino a quando scompare il simbolo  e viene emesso un segnale sonoro che conferma l'operazione.


##### **Funzione CLEAN LOCK :**

La funzione Clean Lock permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.

Per attivare la funzione Clean Lock, premere brevemente il tasto , viene emesso un segnale sonoro e il simbolo  lampeggia. Dopo circa 1 minuto, il blocco viene automaticamente disattivato. È emesso un doppio bip e il simbolo  scompare. È possibile disattivare la funzione Clean lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

#### 4.5 Funzione Recall (tasto )

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.

Per utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato, premere il tasto accensione/spegnimento, poi premere brevemente il tasto .

Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

## 4.6 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

### **Calore residuo:**

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata resta calda per qualche minuto.


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

Evitare allora di toccare le zone interessate.

### **Sicurezza anti-surriscaldamento:**

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, il piano riduce automaticamente la potenza ed evita qualsiasi rischio di deterioramento.

### **Protezione in caso di straripamento:**

Vengono attivati una visualizzazione speciale (simbolo ) , un segnale sonoro (a seconda del modello), seguiti dallo spegnimento del piano cottura, nei seguenti casi:


- Straripamento che ricopre i tasti (4.6.2).
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti (4.6.3).

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

### **Auto-Stop:**


Il piano cottura è dotato della sicurezza Auto-Stop, che spegne automaticamente qualsiasi zona di cottura rimasta accesa per una durata eccessiva (compresa tra 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 qualsiasi per interromperlo.

 Possono essere prodotti suoni simili a quelli del meccanismo di un orologio.

Questi rumori vengono prodotti quando il piano è in funzione e spariscono o diminuiscono a seconda della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali. Sono legati alla tecnologia dell'induzione e non indicano un guasto.

### **Consiglio per risparmiare energia**

 Per tutte le cotture con grill o con un recipiente vuoto, consigliamo di non utilizzare la potenza massima (Boost).

## 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




### 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**

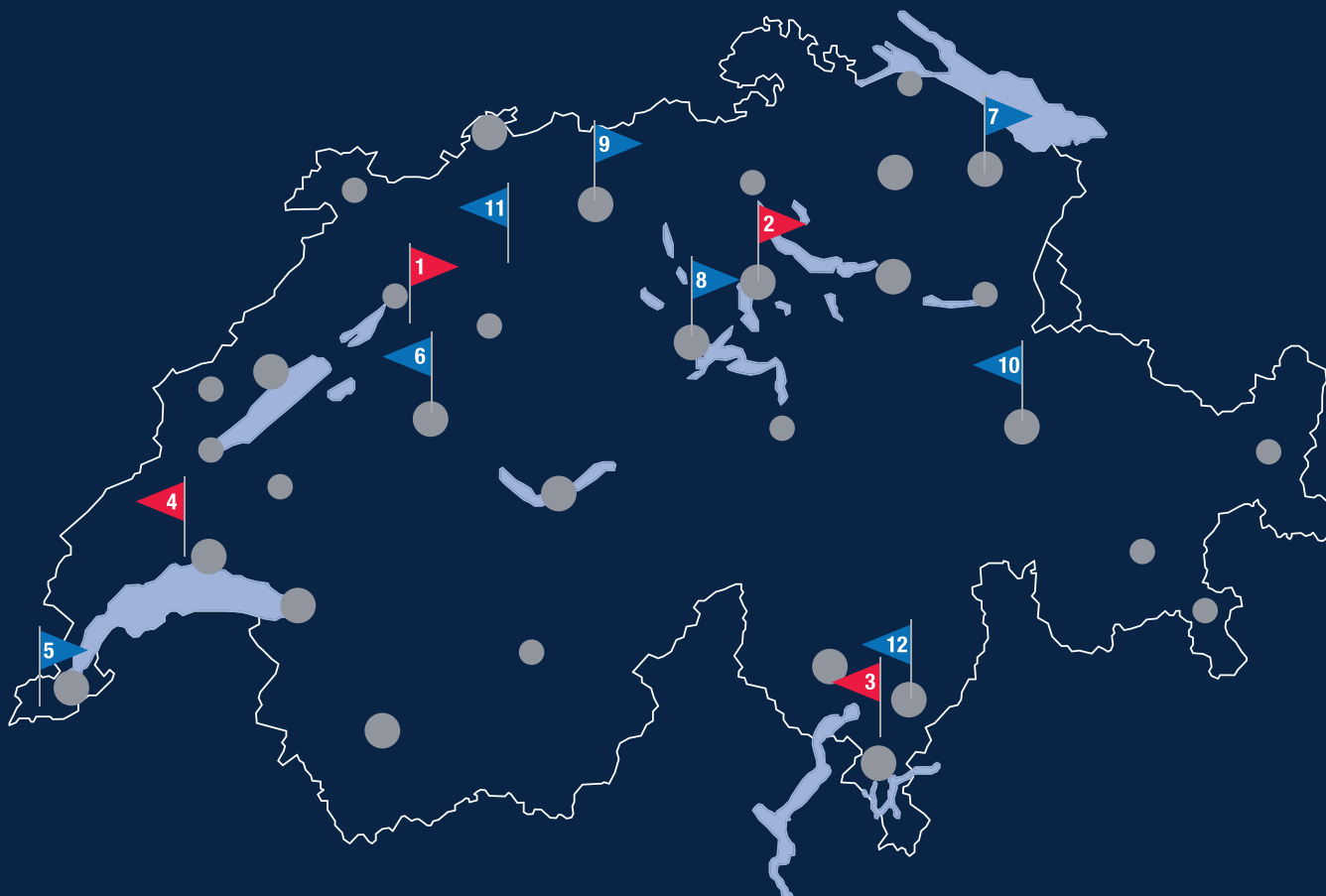
Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento 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.







## Showrooms

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p><b>1 FORS AG / SA</b><br/>         Schafftenholzweg 8<br/>         CH-2557 Studen BE<br/>         Tel: 032 374 26 26<br/>         info@fors.ch</p> | <p><b>2 FORS AG / SA</b><br/>         Oberneuhofstrasse 12<br/>         CH-6340 Baar ZG<br/>         Tel: 041 766 07 50<br/>         baar@fors.ch</p> | <p><b>3 FORS AG / SA</b><br/>         Via Cantonale 65<br/>         CH-6804 Bironico TI<br/>         Tel: 091 630 26 26<br/>         bironico@fors.ch</p> | <p><b>4 FORS AG / SA</b><br/>         Route Sous-Riette 15<br/>         CH-1023 Crissier VD<br/>         Tel: 021 706 04 44<br/>         crissier@fors.ch</p> |
|---|---|---|---|

### FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

### FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>5</b> Genf / Genève</p>           | <p><b>9</b> Aargau / Argovie</p>          |
| <p><b>6</b> Bern / Berne</p>            | <p><b>10</b> Graubünden / Les Grisons</p> |
| <p><b>7</b> St. Gallen / Saint-Gall</p> | <p><b>11</b> Solothurn / Soleure</p>      |
| <p><b>8</b> Luzern / Lucerne</p>        | <p><b>12</b> Tessin</p>                   |

### Schematische Verteilung Servicepunkte

### Répartition schématique des points de service

- Zwei oder mehr Servicepartner / Deux partenaires de service ou plus
- Servicepartner / Partenaire de service

Der FORS-Kundendienst mit seinen Servicepartnern umfasst einen Pool von **500 Techniker/innen** direkt vor Ort, welche effizient, kostengünstig und rasch den Service verrichten.

*Le SAV de FORS et ses partenaires représentent un pool de **500 techniciens(nes)** sur place qui effectuent le service de manière efficace, rapide et économique.*

FORS KUNDENDIENST, ein Service à la carte

Kostenlose Service-Hotline **0800 554 650**  
 E-Mail: **SERVICE-ANTRAG@FORS.CH**

SERVICE CLIENTÈLE FORS, un service à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**  
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**

SERVIZIO CLIENTI FORS, un'assistenza à la carte

Hotline de Service Gratuite **0800 554 650**  
 E-Mail: **ASSISTANCE@FORS.CH**