

Brandt



Manuel d'instruction FR
Bedienungshandbuch DE
Manuale delle istruzioni IT

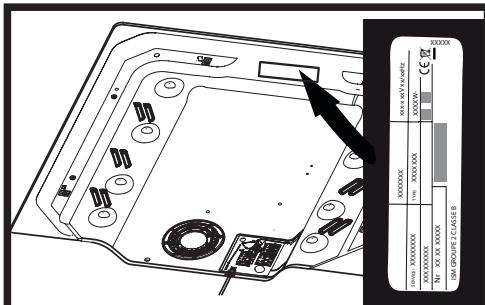
Table de cuisson

Placa de cocción

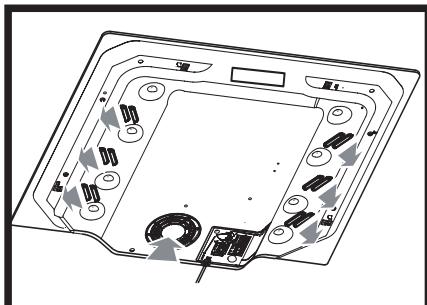
TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	6
1 - Installation	8
Déballage	8
Encastrement	8
Branchement	8
2 - Identification	8
3 - Utilisation	8
Choix du récipient.....	8
Sélection du foyer.....	8
4 - Fonctionnement	9
4.1 - Mise en marche / Arrêt.....	9
4.2 - Réglage de la puissance	10
4.3 - Réglage de la minuterie	10
4.4 - Minuteur indépendant	10
4.5 - Verrouillage commande	11
4.6 - Sécurités et recommandations.....	11
5 - Entretien	12
6 - Anomalies	13
7 - Environnement	14
8 - Service consommateurs.....	14
Relations consommateurs France.....	14
Interventions France.....	14

1

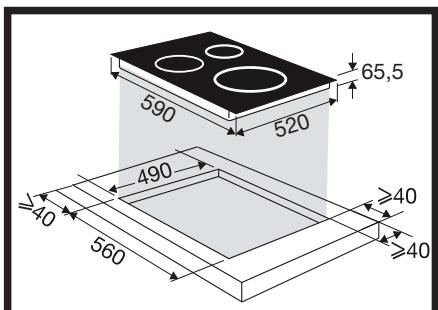



1.1



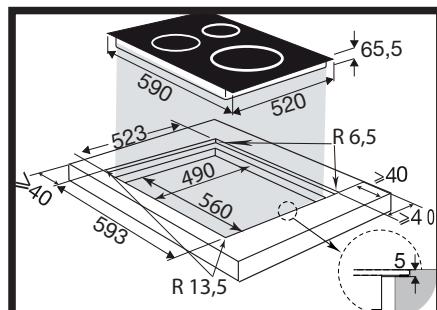
1.2

1.2.1

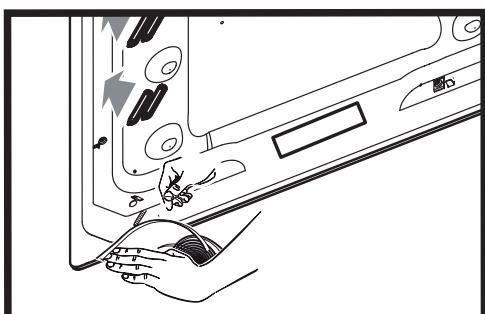


A

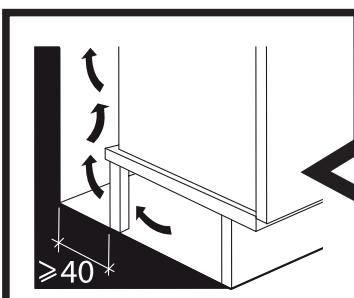
1.2.2



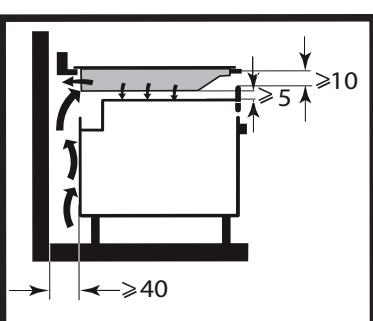
B



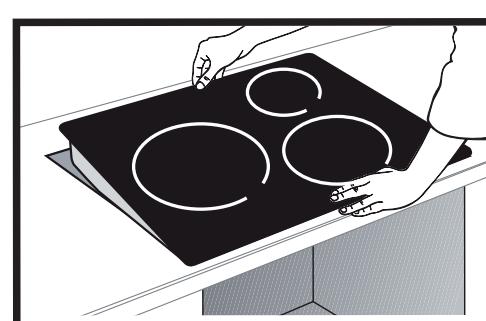
1.2.3



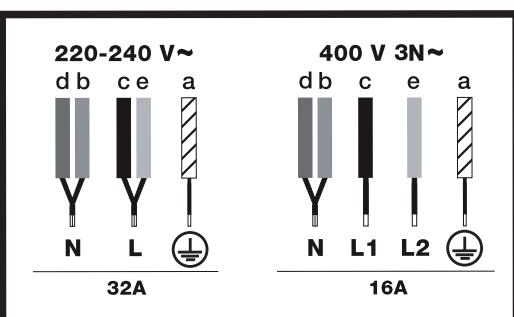
1.2.4



1.2.5

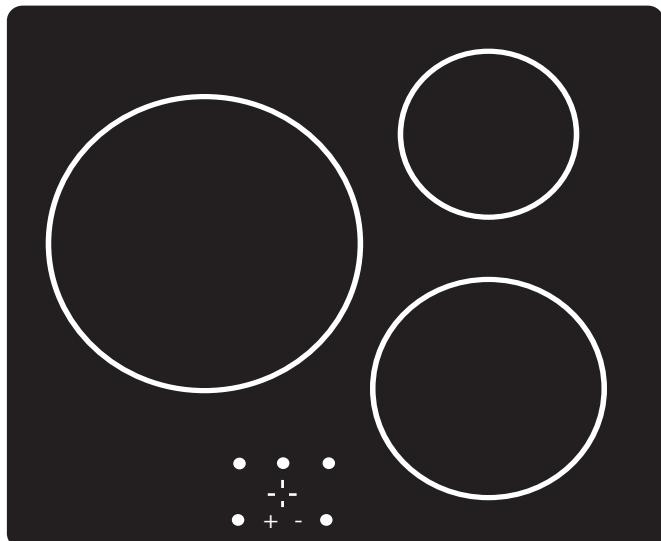


1.2.6

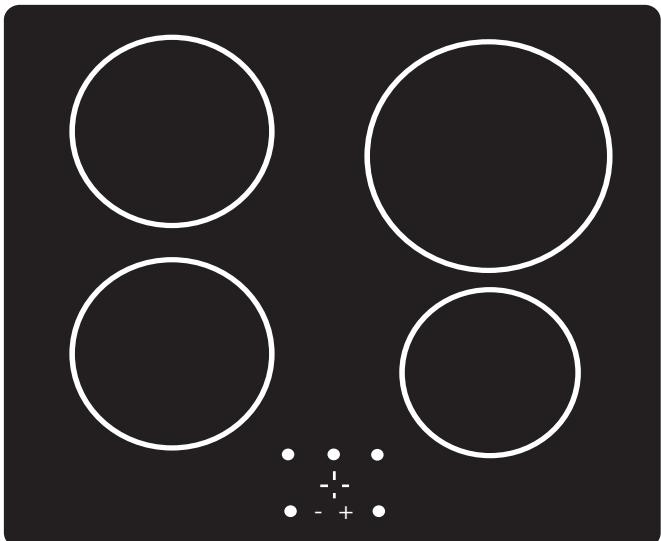
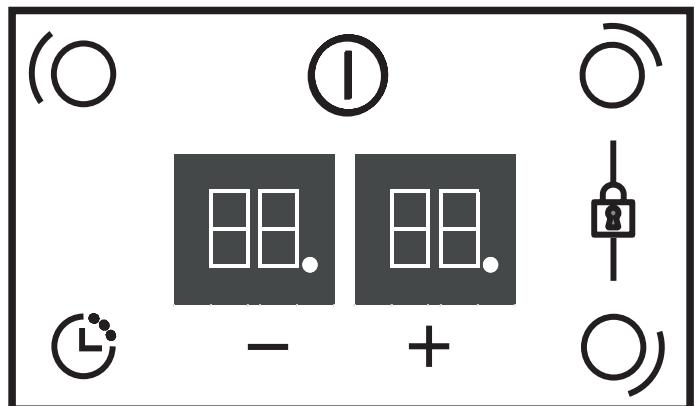


1.3*

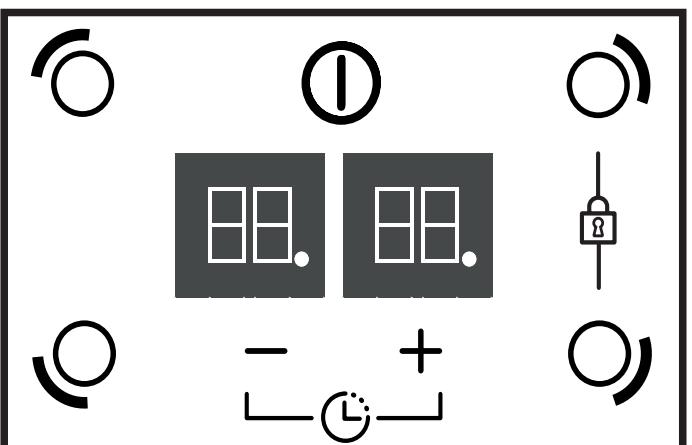
1.3.1



a a'

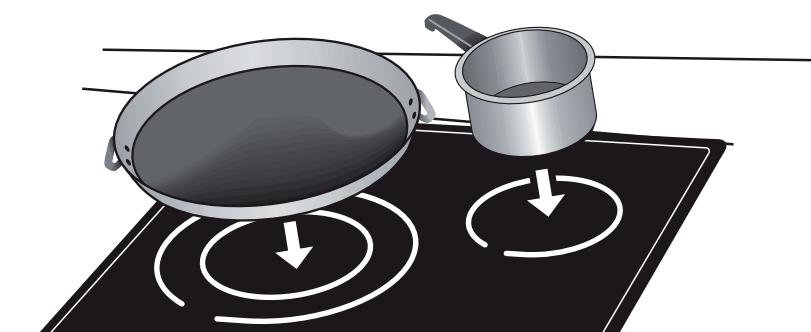


b



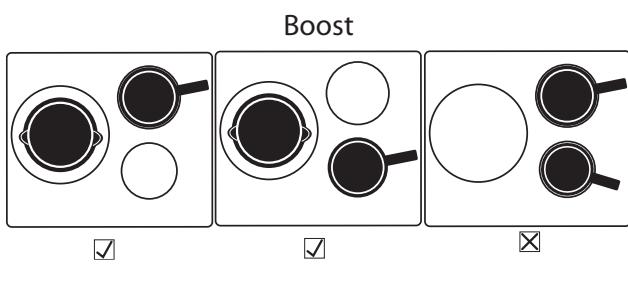
3 

3.1

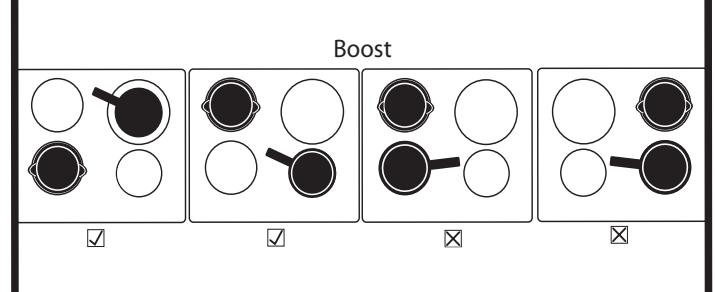


3.2

Boost

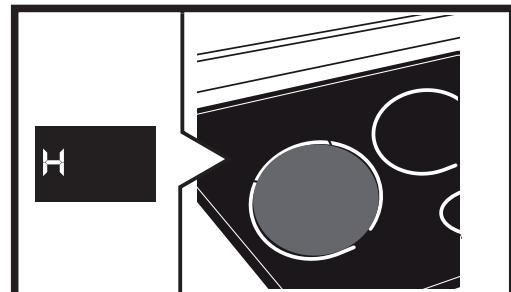


Boost



3.3

3.4

4 

4.6

4.6.1



4.6.2



4.6.3

5 

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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



INSTRUCTION DE SECURITE

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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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

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

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de

cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant).

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

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

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

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

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson. Si la surface est fissurée,



INSTRUCTION DE SECURITE

déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Evitez 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. Evitez 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.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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 (1.1.1).

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

Service :	Type :
Puissance totale :	

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 au schéma A. Pour un encastrement à fleur, référez-vous au schéma B.

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 soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre 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.

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

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

- Câble à 5 fils (1.3.1) :

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

* Branchement selon modèle

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



1.2 ENCASTREMENT DANS LE PLAN DE TRAVAIL

Identifiez votre type de table de cuisson   en comparant le nombre, la disposition des foyers 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 (cm)	Modèle de table	Puissance max foyer (Watt)	Diamètre fond du récipient (cm)	Puissance totale de la table
16	a b	2200	11-16	5900 / 7200 W
18	a b	2400	11-18	5900 / 7200 W
21	a b	2400	12-21	5900 / 7200 W
26	a	2400	12-26	5900 W
26	a'	3600	12-26	7200 W
28	a'	3600	11-28	7200 W
28	a'	4000	11-28	7200 W

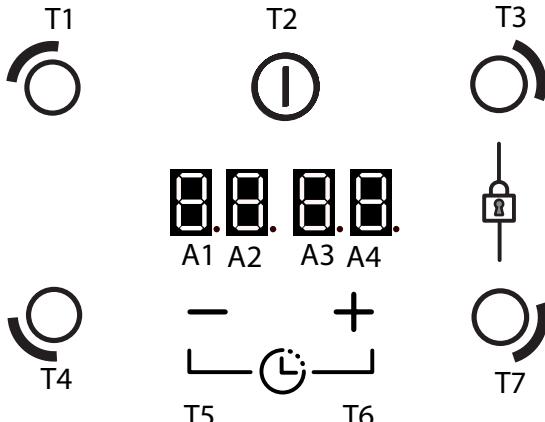
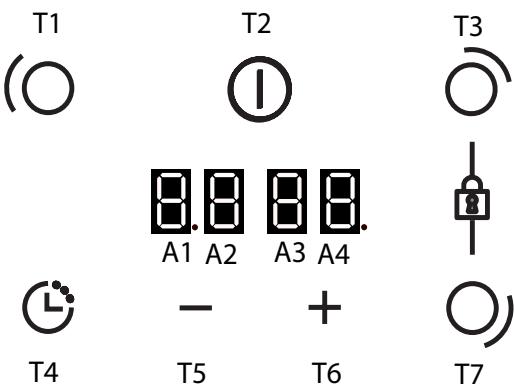
Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost ou P) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4).

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

= positionnement recommandé.

= positionnement à éviter.



T1: Touche Foyer Gauche ou Foyer arrière gauche
T2 : Touche Marche / arrêt
T3 : Touche Foyer arrière droit
T4 : Touche Minuterie / Touche Foyer avant gauche
(Selon modèle)
T5 : Touche -
T6 : Touche +

T7 : Foyer avant droit
A1 : Afficheur «puissance»
A2 : Afficheur Foyer actif
A3 : Afficheur dizaine «minuterie»
A4 : Afficheur unité «minuterie»

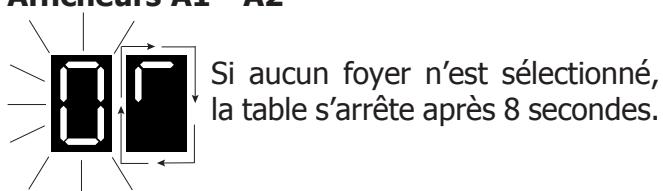
4.1 MISE EN MARCHE - ARRET

Mise en marche :

A la première mise en marche un appui sur n'importe quelle touche annule l'affichage du codage lumineux (sans appui ils disparaissent après environ 10 secondes).

Appuyez sur la touche ① (T2 marche/arrêt) de la table, un «0» s'affiche dans l'afficheur A1 et un chenillard dans l'afficheur A2.

Afficheurs A1 - A2

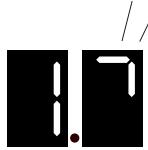


L'afficheur indique uniquement les informations concernant le dernier foyer activé. Pour consulter les valeurs d'un autre foyer en fonctionnement, il faut appuyer sur la touche du foyer concerné.

Après avoir sélectionné un foyer en faisant un appui sur la touche ① T1, ② T3, ③ T4 ou ④ T7) un 0 clignote dans A1, et 2 segments formant un angle clignotent dans A2 indiquant le foyer actif. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Si vous sélectionnez un autre foyer l'angle du foyer déjà en fonctionnement deviendra fixe et celui du dernier foyer activé clignotant. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

Afficheurs A1 - A2



Foyer arrière droit puissance 1.



Dans le cas de plusieurs foyers allumés en même temps, dernier foyer activé Avant Droit puissance 5.

Arrêt d'une zone :

Appuyez longuement sur la touche de la zone à arrêter (T1 ou T3 ou T4 ou T7), un bip long retentit.

Arrêt général :

Appuyez sur la touche marche/arrêt (T2). Un bip long retentit tous les foyers s'arrêtent simultanément, l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

4.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 9 puis P (P = puissance maxi ou boost). Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maxi P en appuyant sur la touche - (T5).

Accès rapide :

Un double clic sur la touche + permet d'accéder directement à la puissance 5 (si la puissance affichée est inférieure à 4) ou directement à la puissance 9 (si la puissance affichée est comprise entre 4 et 8).

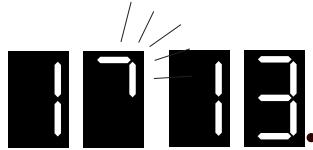
4.3 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement (puissance >0).

Pour mettre la minuterie en marche, appuyez sur la touche (T4) ou - + + (T5+ T6 pour les tables de cuisson 4 foyers), un 0 s'affiche dans l'afficheur A4 avec un point fixe.

Le réglage se fait ensuite par appui sur + (T6) ou - (T5). Il est possible d'accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche -.

Exemple :



Foyer arrière droit Puissance 1 avec une minuterie de 13 min.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 dans A3 et A4 et un bip retentit pendant environ 20 sec. Pour le désactiver, appuyez sur n'importe quelle touche de commande.

Pour arrêter la minuterie manuellement, faire un appui long sur la touche (T4) ou - + + (T5 + T6) pour les tables de cuisson 4 foyers) ou revenir à 0 avec la touche - (T5).

4.4 MINUTEUR INDEPENDANT

Le minuteur indépendant fonctionne uniquement sur un foyer sélectionné en puissance 0. Sélectionnez le foyer puis appuyez sur la touche (T4) ou - + + (T5 + T6 pour les tables de cuisson 4 foyers) et entrez un temps en appuyant sur les touches - T5 ou + T6 (un appui sur T5 permet le passage direct à 99 minutes).

L'incrémentation se fait de 1 en 1 jusqu'à 15 puis de 5 en 5 jusqu' 99.

Pour stopper le minuteur, faites un appui long sur la touche (T4) ou - + + (T5 + T6 pour les tables de cuisson 4 foyers) si l'affichage du minuteur est actif, sinon sélectionnez le foyer par un appui sur T1 / T3 / T4 ou T7, puis faites un appui long sur la touche (T4) ou - + + (T5 + T6 pour les tables de cuisson 4 foyers) ou un appui sur la touche du foyer concerné, un bip de confirmation est émis.

Exemple :



Le minuteur (t = temps) est en fonctionnement sur le foyer avant droit pour une durée de 6 minutes.

4.5 VERROUILLAGE DES COMMANDES



Sécurité enfants :

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, seule la touche «arrêt» est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

Verrouillage :

Si votre table est éteinte : Appuyez longuement sur les touches + (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip court confirme votre manœuvre.

Si votre table est en fonctionnement:

Appuyez longuement sur les touches + (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip court confirme votre manœuvre. L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et «bloc».

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement: «bloc» apparaît 2 secondes puis disparait.

Déverrouillage:

Appuyez simultanément sur les touches + (T3 + T7) jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaît dans l'afficheur et que 2 bips courts confirment votre manœuvre. En cas de coupure de courant le verrouillage est mémorisé.

Fonction CLEAN LOCK:

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer Clean lock, faites un appui court simultanément sur les touches + (T3 + T7), un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans les afficheurs. Après un temps prédéfini de 1mn, le verrou sera automatiquement annulé. 2 bip courts sont émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur les touches + (T3 + T7).



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

4.6 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle:

Après une utilisation intensive, la table peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période (4.6.1). Evitez alors de toucher les zones concernées.

Limitateur de température :

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et limite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

Protection en cas de débordement :

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande (4.6.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (4.6.3) .

Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.

Système «Auto-Stop»:

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant 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 des commandes pour l'arrêter.



Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

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

5



Pour des salissures légères, utilisez une éponge. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer avec un chiffon doux.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge et/ou un racloir spécial verre. Bien détrempé la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

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

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 «verrouillage des commandes 4.5»).
- 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).
- 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.

- Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir chapitre Sécurités et recommandations).

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.

7



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.

8



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site : www.brandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

0 892 02 88 01

Service 0,50 € / min
+ prix appel

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

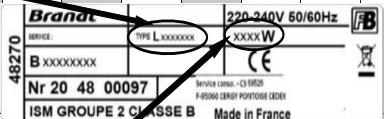
PIÈCES D'ORIGINE

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



FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 66/2014

	Symbole	Valeur										Unité	ES: Símbolo ES: Valor ES: Unidad
Identification du modèle	LOGKX1D												ES: Identificación del modelo
Plaque signalétique													ES: Placa de características
Type de plaque		Induction **											ES: Tipo de placa de cocina ** FR: Induction ES: Inducción
Puissance totale	7200	7200	5900	5900	5900	7200						W	FR: puissance totale ES: potencia total
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4	3	3	3	3	3							ES: Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction **											ES: Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	1	Ø	18	28	26	21	21	26				cm	
	2	Ø	18	18	18	18	18	18				cm	
	3	Ø	16	16	16	16	16	16				cm	ES: Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana
	4	Ø	21									cm	
	5	Ø										cm	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	1	EC _{electric cooking}	176.7	173.9	177.9	180.9	177.9	173.9				Wh/kg	
	2	EC _{electric cooking}	176.7	176.7	176.7	176.7	176.7	176.7				Wh/kg	
	3	EC _{electric cooking}	180.8	182.5	182.5	182.5	182.5	182.5				Wh/kg	
	4	EC _{electric cooking}	180.9									Wh/kg	ES: Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg
	5	EC _{electric cooking}										Wh/kg	
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{electric hob}	177.7	177.7	179.0	180.0	179.0	177.7					Wh/kg	ES: Consumo de energía de la placa, calculado por kg

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

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



Sicherheitshinweise

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

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

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

Kinder dürfen dieses Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

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

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

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

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

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die

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

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

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

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



Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung

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

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

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

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

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

1



1.1 AUSPACKEN

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

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

Service:

Type:

1.2 EINBAU IN DIE ARBEITSFLÄCHE

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

Für einen Standardeinbau beachten Sie den Plan A.

Für einen bündigen Einbau beachten Sie den Plan B.

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

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



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

1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

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

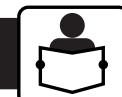
- Kabel mit 5 Leitern (1.3.1):

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

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

Diese Informationen erlöschen nach etwa 30 Sekunden.

2



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

3



3.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Gargefäße mit dem Symbol können auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.



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



Energiespar-Tipp

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

3.2 AUSWAHL DER ZONE

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

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

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

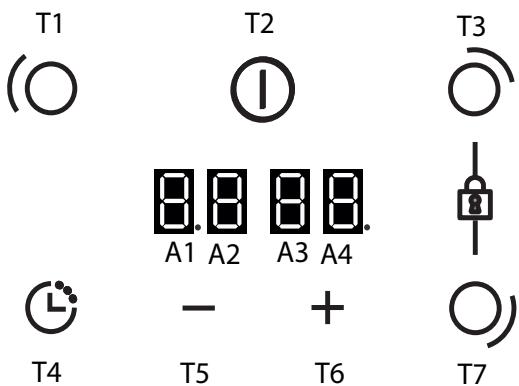
Wenn Sie die maximale Leistung (Boost oder P) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße je nach Modell des Kochfelds bestmöglich zu positionieren, wie auf den Abbildungen (3.1 - 3.2 - 3.3 - 3.4) angegeben.

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

= empfohlene Positionierung.

= zu vermeidende Positionierung.

4



T1: Taste Zone links

T2: Ein-/Aus-Taste

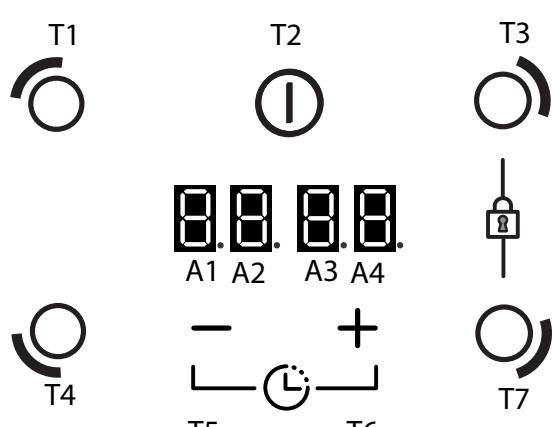
T3: Taste Zone hinten rechts

T4: Taste Zeitschaltuhr / Taste Zone vorne links

Je nach Modell

T5: Taste -

T6: Taste +



T7: Zone vorne rechts

A1: Anzeige „Leistung“

A2: Anzeige Zone aktiv

A3: Anzeige Zehnerschritte „Zeitschaltuhr“

A4: Anzeige Einheit „Zeitschaltuhr“

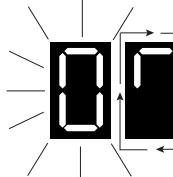
4.1 EIN- UND AUSSCHALTEN

Einschalten:

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

Drücken Sie die Taste ① (T2 Ein/Aus) des Kochfelds, die Zahl „0“ erscheint auf Anzeige A1 und ein Lauflicht erscheint auf Anzeige A2.

Anzeigen A1 - A2



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

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

Nach Auswahl einer Zone durch Drücken der Taste ① T1, ① T3, ① T4 oder ① T7 blinkt 0 in A1, und 2 Segmente in Form eines Winkels blinken in A1 und zeigen die aktive Zone an. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden.

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

Anzeigen A1 - A2



Zone hinten rechts Leistung 1.



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

Ausschalten einer Zone:

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

Allgemeine Ausschaltung:

Die Ein-/Aus-Taste (1) (T2) drücken. Ein langer Signalton ertönt, alle Zonen werden gleichzeitig ausgeschaltet, die Anzeige erlischt oder das Symbol "H" (Restwärme) erscheint.

4.2 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

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

Schneller Zugang :

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

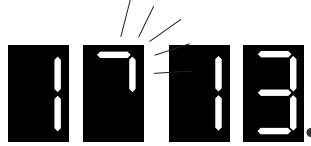
4.3 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

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

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

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

Beispiel:



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

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

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

4.4 UNABHÄNGIGE ZEITSCHALTUHR

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

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

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

Beispiel:



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

4.5 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE



Kindersicherung:

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

Sperrung:

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

Bei Betrieb Ihres Kochfelds:

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

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

„Block“ erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperren:

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

Bei Stromausfall wird die Sperrung gespeichert.

Funktion CLEAN LOCK:

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



Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.

4.6 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme:

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

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

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

Temperaturbegrenzer:

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

Überlaufschutz:

In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fällen kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten (Symbol) und ein Signalton (modellabhängig) ertönen:

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

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

Das „Auto-Stopp System“:

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

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



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

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



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

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

8

REPARATURARBEITEN

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

Gentile Cliente,

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

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

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

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

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

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

INDICE

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



Istruzioni 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, cucchiai 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 antifiamma.

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



Istruzioni di sicurezza

supervisione continua.

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

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

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

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

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

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

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

Questi piani cottura devono essere collegati alla rete di

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

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

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

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano. L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

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

1



1.1 DISIMBALLO

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

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

Servizio	Tipo

1.2 INCASSO NEL PIANO DI LAVORO

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

Per un incasso standard, vedere gli schemi A.

Per un incasso a filo, vedere gli schemi B.

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

Incollare con cura la guarnizione intorno al vetro del piano di cottura. (1.2.3) prima dell'incasso.

Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

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

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

1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

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

- Cavo a 5 fili (1.3.1):

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

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

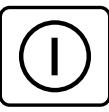
Queste informazioni scompaiono dopo circa 30 secondi.

2



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

3



3.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

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

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

 Consiglio per risparmiare energia

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

3.2 SELEZIONE DELLA ZONA COTTURA

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

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

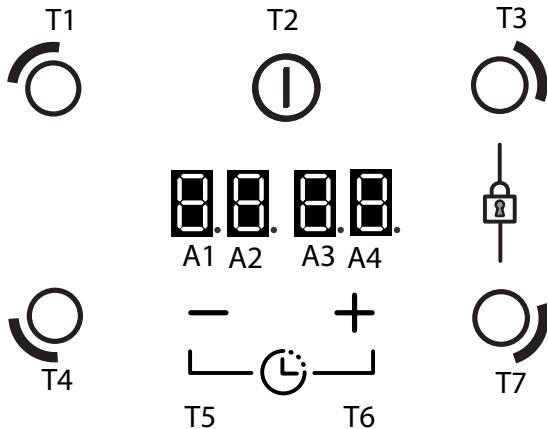
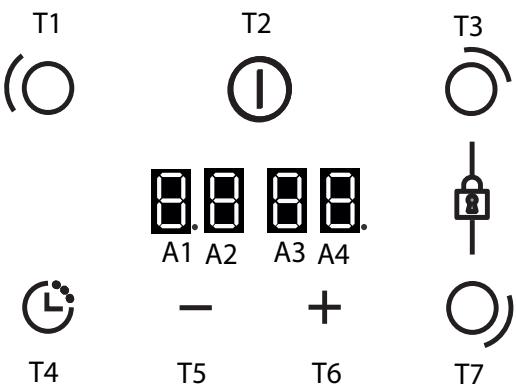
Quando vengono utilizzate simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

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

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

= posizione raccomandata.

= posizione da evitare.



T1: Tasto zona di cottura sinistra

T2: Tasto On/Off

T3: Tasto zona di cottura destra

T4: Tasto timer/Tasto zona di cottura anteriore sinistra

A seconda del modello

T5: Tasto -

T6: Tasto +

T7: Zona di cottura anteriore destra

A1: Display "potenza"

A2: Display zona di cottura attiva

A3: Display decine "timer"

A4: Display unità "timer"

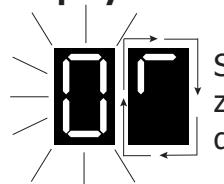
4.1 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Accensione:

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

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

Display A1 - A2



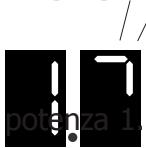
Se non viene selezionata alcuna zona di cottura, il piano si spegne dopo 8 secondi.

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

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

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

Display A1 - A2



Zona di cottura posteriore destra



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

Spegnimento di una zona:

Premere a lungo il tasto della zona da spegnere (T1 o T3 o T4 o T7). Viene emesso un lungo segnale acustico.

Spegnimento generale:

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

4.2 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

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

Accesso rapido :

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

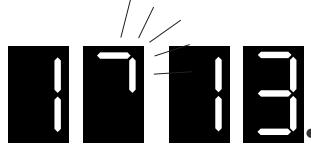
4.3 REGOLAZIONE DEL TIMER

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

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

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

Esempio:



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

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

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

4.4 TIMER INDIPENDENTE

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

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

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

Esempio:



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

4.5 BLOCCO DEI COMANDI



Sicurezza bambini:

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

Blocco:

Se il piano cottura è spento:

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

Se il piano cottura è in funzione:

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

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

"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare.

Sblocco:

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

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

Funzione CLEAN LOCK:

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

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



Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

4.6 SICUREZZE E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo:

Dopo un utilizzo intensivo il piano cottura può

restare caldo per qualche minuto.

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

Evitare quindi di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura:

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

Protezione in caso di traboccamiento:

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

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

- Panno bagnato posato sui tasti.

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

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

Sistema "Auto-Stop":

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

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



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

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

5



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

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

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

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

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

6.1 ALLA MESSA IN SERVIZIO:

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

6.2 ALL'ACCENSIONE:

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

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

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

6.3 DURANTE L'UTILIZZO:

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

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

- Compare il codice F7.

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

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

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

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

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

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

È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

- In caso di malfunzionamento persistente.

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



7 Protezione dell'ambiente

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

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

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

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

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



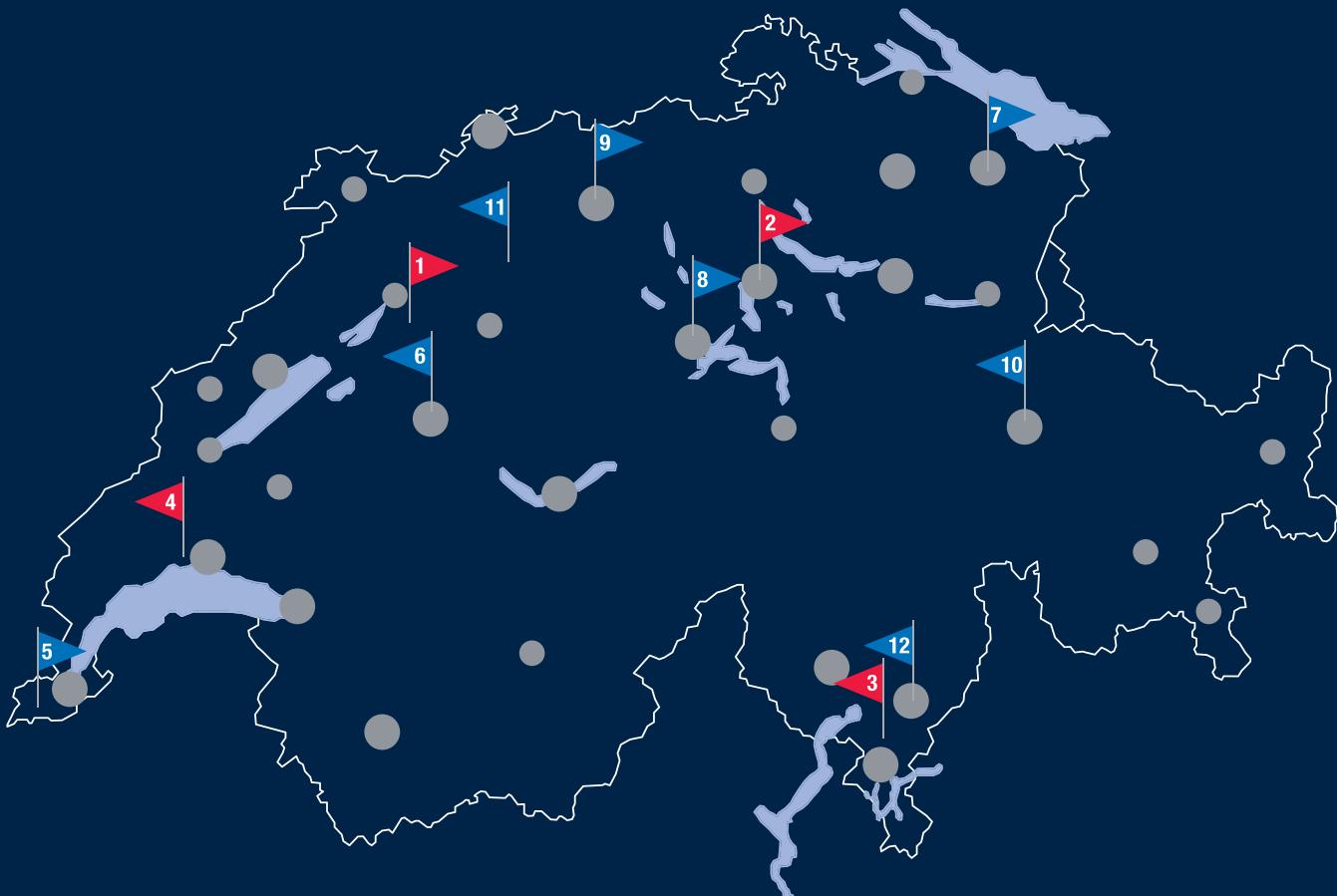
8 INTERVENTI

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

PEZZI ORIGINALI

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





Showrooms

1 FORS AG / SA
Schaftenholzweg 8
CH-2557 Studen BE
Tel: 032 374 26 26
info@fors.ch

2 FORS AG / SA
Oberneuhofstrasse 12
CH-6340 Baar ZG
Tel: 041 766 07 50
baar@fors.ch

3 FORS AG / SA
Via Cantonale 65
CH-6804 Bironico TI
Tel: 091 630 26 26
bironico@fors.ch

4 FORS AG / SA
Route Sous-Riette 15
CH-1023 Crissier VD
Tel: 021 706 04 44
crissier@fors.ch

FORS Services & Logistics AG (Fabrikservice)

FORS Services & Logistics SA (Service d'usine)

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

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**