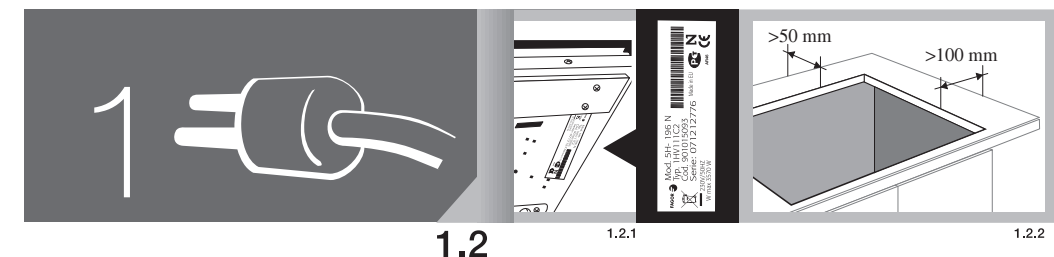
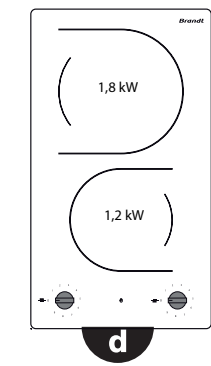
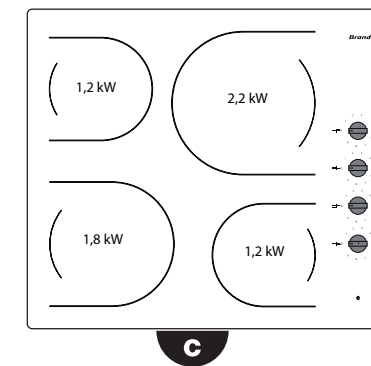
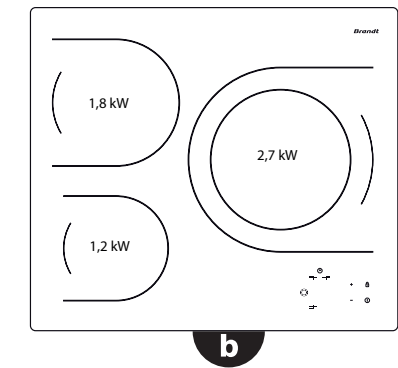
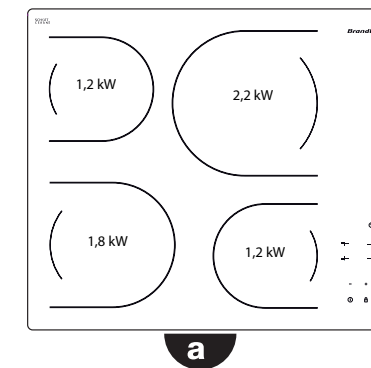
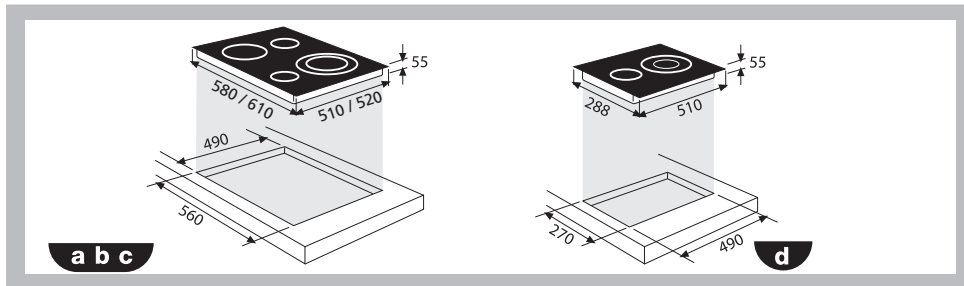


# Brandt

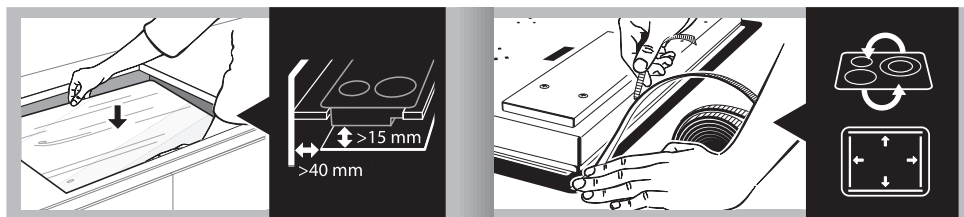
FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING  
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE  
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING  
CZ NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ  
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO  
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Table de cuisson  
Kogeplade  
Cooking Hob  
Kogebord  
Varná deska  
Placa de cozinha  
Kochfeld



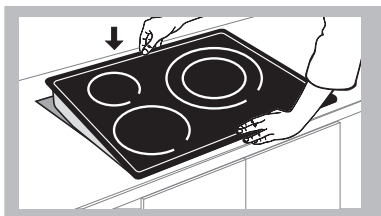


1.2.3

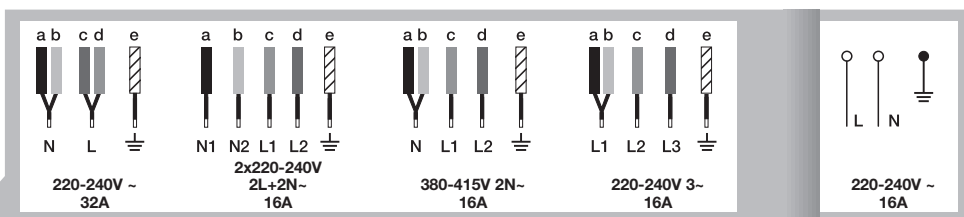


1.2.4

1.2.5



1.2.6



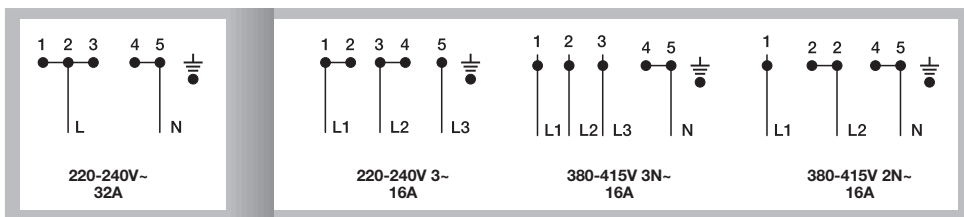
1.3

a,c

1.3.1

d

1.3.2



b

1.3.3

b

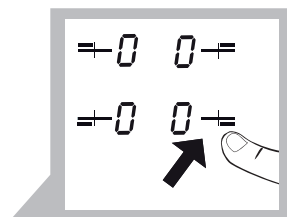
1.3.4

II



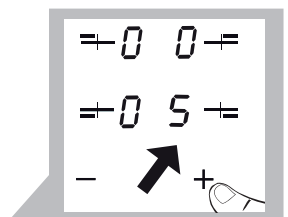
2.1

2.1.1



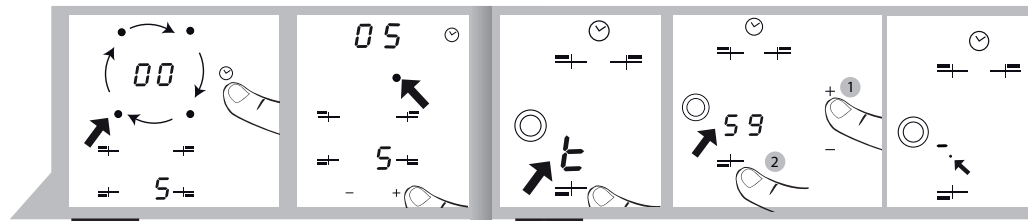
2.3

2.3.1



2.4

2.4.1



2.6

2.6.1

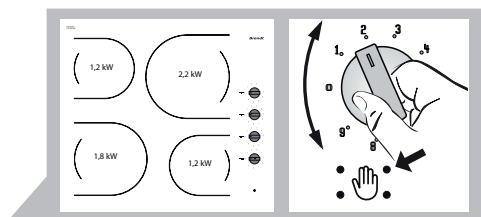
2.6.2

b

2.6.3

2.6.4

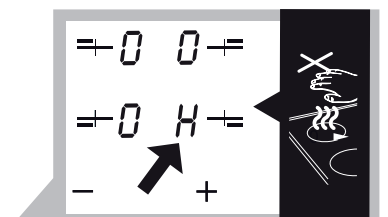
2.6.5



2.7

2.7.1

2.7.2



2.9

2.9.1

III



3.1.1

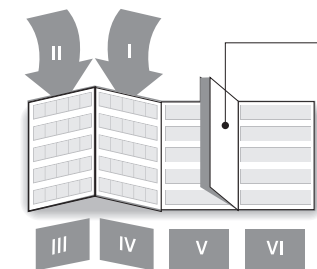
3.1.2



4.1.1

4.1.2

4.1.3



FR	FRANÇAIS	X
DA	DANSK	X
EN	ENGLISH	X
NL	NEDERLANDS	X
CZ	ČESKY	X
PT	PORTUGUÊS	X
DE	DEUTSCH	X

II



2.10

2.10.1

IV

## Notice d'utilisation

*Très important: Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser votre table de cuisson.*

*Tous les dessins de cette notice sont en étroite relation avec le texte voisin.*

*Note: Charger la notice sur le site web suivant [www.brandt.com](http://www.brandt.com)*

# Sécurité



### **⚠ Important**

***Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.***

- L'installation électrique qui alimente la table de cuisson doit comporter un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cette plaque doit être installée par un installateur agréé, conformément aux instructions et schémas du fabricant.
- L'installation doit être dimensionnée pour la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, avec prise de terre en conformité avec les normes en vigueur.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel dûment qualifié, afin d'éviter tout risque électrique.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrocéramique est fissurée ou cassée, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant, pour éviter un éventuel choc électrique. Ne pas utiliser la plaque et faire remplacer le verre par le service après-vente du fabricant ou du personnel dûment qualifié (4.1.1).
- Veillez à ne poser aucun récipient chaud sur les touches de commande, pour éviter d'endommager le circuit électronique (4.1.3).
- **ATTENTION** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, certaines parties accessibles peuvent devenir chaudes. Veiller à ne pas

toucher les éléments chauffants et à éloigner les enfants de moins de 8 ans de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Si la plaque est installée sur un tiroir ou un meuble, ne pas y ranger de produits inflammables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que des instructions appropriées leur aient été données concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil ni s'occuper de l'entretien ni de la maintenance de l'appareil sans surveillance.
- **ATTENTION** : La graisse ou l'huile de cuisson risquent de s'enflammer. Ne pas laisser les récipients sans surveillance. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau. Débrancher l'appareil de la prise de courant et couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Risque d'incendie. Ne pas déposer d'objets sur la table de cuisson.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur vapeur pour l'entretien de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ni d'un système de commande à distance.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez pendant 2 secondes sur le capteur (①). Un long BIP et le symbole éteint confirment l'arrêt de l'appareil.
- Évitez les chocs des récipients sur la vitrocéramique.
- Les foyers ne doivent pas fonctionner sans récipient.
- Utilisez cet appareil uniquement pour la cuisson d'aliments. Ne jamais utiliser cette plaque de cuisson comme table de travail.
- Ne jamais verser d'eau froide directement sur la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

## 0

## Identification



**Identifiez le modèle de votre table de cuisson** ("a", "b", "c", "d") en comparant le nombre et la disposition des foyers de votre appareil avec celui des illustrations.

## 1

## Installation



- 1.1 Déballage.** Retirez tous les éléments de protection.
- 1.2 Encastrement dans un meuble.** Veillez à bien respecter les caractéristiques de la plaque signalétique de l'appareil (1.2.1) et les dimensions du meuble d'encastrement (1.2.2, 1.2.3). Si vous n'allez pas installer un four sous la table de cuisson, vous devrez installer une plaque de protection, conformément aux dimensions indiquées (1.2.4). Collez le joint mousse sous l'appareil, en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail, pour assurer une bonne étanchéité (1.2.5). Retournez la table de cuisson et déposez-la sur l'orifice (1.2.6). Ne pas utiliser de matériaux non amovibles comme de la silicone.

### 1.3 Raccordement au réseau électrique.

**Modèles (a, c).** Selon schéma (1.3.1). Couleurs : a) bleu foncé, b) bleu clair, c) marron d) rouge, e) vert/jaune.

**Modèle (b).** Pour branchement 220-240V~, raccorder la plaque selon schéma 1.3.3. Si différent, remplacer le câble et procéder au raccordement selon schéma (1.3.4).

**Modèle (d).** Selon schéma (1.3.2).



## 2


## Mode d'emploi



La plupart des récipients en céramique, cuivre ou acier inoxydable sont aptes pour la vitrocéramique. Les récipients en aluminium ne sont pas recommandables; ils risquent de produire des taches sur la vitrocéramique.



- 2.1 Sélection de la zone de cuisson.** Votre table de cuisson dispose de plusieurs foyers. Choisissez toujours le récipient le mieux adapté aux dimensions du foyer. (2.1.1)

- 2.2 Mise en marche de la plaque. Modèles (a, b).** Appuyez sur  pendant 3 secondes pour allumer la plaque, les  des différentes zones de cuisson s'allument.



**Remarque :** Si la fonction sécurité enfants est activée, appuyez pendant 3 secondes sur la touche  pour la déverrouiller.

- 2.3 Activation du foyer.** Allumez le foyer sur lequel vous avez posé le récipient en appuyant sur la touche correspondante (2.3.1).

**Remarque:** Si vous attendez plus de 10 secondes avant de sélectionner le foyer, la table de cuisson s'éteint automatiquement, par mesure de sécurité.

- 2.4 Réglage de la puissance.** Réglez la puissance à l'aide des touches  et  (2.4.1).

## FOYER SPÉCIAL







- 2.5 Double foyer.** Après avoir réglé la puissance, appuyez sur  pour activer le double foyer. Pour annuler, appuyez sur .

## MINUTERIE

- 2.6 Réglage de la minuterie.**

**Modèle (a) :** Une fois le foyer allumé et la puissance 1,2,3...9 réglée, appuyez sur  pour afficher  et allumer le voyant de la zone à programmer. Si plusieurs foyers sont allumés, appuyez plusieurs fois sur , le voyant du foyer correspondant s'allumera (2.6.1). Sélectionnez la zone à programmer. À l'aide des touches  et , réglez le temps de cuisson (2.6.2). Appuyez sur  pour accéder directement à la durée maximale de 60 ou 99 minutes. Après quelques secondes, votre choix sera validé. En fin de cuisson, l'appareil fait retentir quelques bips sonores et  et le voyant lumineux correspondant clignotent. Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter ce signal sonore. Pour modifier le réglage de la minuterie, appuyez sur  et suivez la démarche ci-dessus. Si plusieurs foyers sont allumés, l'appareil affiche le temps restant du foyer le plus proche de la fin de cuisson. Pour afficher le temps restant d'un foyer, appuyez sur  et sélectionnez le foyer correspondant.

**Remarque :** La minuterie s'éteint automatiquement si vous mettez plus de 10 secondes à la régler.

**Modèle (b) :** Une fois le foyer allumé et la puissance 1,2,3...9 réglée, appuyez sur la touche  du foyer à programmer. L'appareil affiche  (2.6.3). Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches  et  et appuyez de nouveau sur la touche  (2.6.4) du foyer programmé pour valider. Un point fixe signale que le foyer est programmé. Un signal sonore et un affichage  signalent la fin de cuisson (2.6.5). Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter ce signal sonore.

**Remarque:** Vous avez 10 secondes pour sélectionner le temps de cuisson. Ensuite, la minuterie s'éteindra automatiquement.


**Observations concernant la programmation:** Si le niveau de puissance est 9, le temps maximum programmable est de 60 minutes. Avec d'autres niveaux de puissance, il pourra atteindre les 99 minutes.


Une fois le temps de cuisson écoulé, la table de cuisson fera retentir une alarme, jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche quelconque.

## 2.7 Vitro à commande manuelle.

**Modèles (c, d).** Assurez-vous que le foyer allumé est bien celui que vous souhaitez utiliser (2.7.1). Tournez la commande à la position désirée, le voyant lumineux de marche s'allumera (2.7.2). Ce même voyant est celui qui signale la chaleur résiduelle lorsque le foyer est éteint.

**2.8 Arrêt du foyer.** Sélectionnez la puissance du foyer que vous souhaitez éteindre. 

**2.9 Chaleur résiduelle.** Après leur utilisation intensive, les foyers restent chauds pendant un certain temps, qui varie en fonction de la puissance sélectionnée. L'affichage indique  (2.7.2, 2.9.1) ou un point sur les foyers encore chauds. **Ne touchez pas les foyers chauds, pour éviter de vous brûler.**

**2.10 Fonction verrouillage (touches).** Sécurité enfants, verrouillant l'accès aux commandes. Maintenez enfoncée pendant 3 secondes la touche , le voyant lumineux s'allume confirmant le verrouillage (2.10.1). Procédez de la même manière pour déverrouiller. Le voyant lumineux s'éteindra.

## Avertissements:

- Chaque foyer est équipé d'un limiteur de température de sécurité, qui coupe automatiquement la zone de cuisson si le verre s'échauffe.
- Sur les modèles électroniques, en cas de débordement sur les touches de commande, la table s'arrête et fait retentir un signal sonore (4.1.2).
- Sur les modèles électroniques, si vous maintenez enfoncée une touche trop longtemps, la table s'arrête et fait retentir un signal sonore.
- Les récipients en aluminium ne sont pas recommandables; ils pourraient produire des taches sur la vitrocéramique, à moins que leur fond ne soit muni d'une protection en acier inoxydable.
- La base du récipient doit être plate et sèche.
- Veillez à ce que le diamètre du récipient soit supérieur ou égal à celui du foyer à utiliser et déposez ce dernier au centre de la zone de cuisson.
- Évitez de frotter les récipients sur la vitrocéramique; ils pourraient la rayer.

**Attention:** Le fonctionnement discontinu des zones de cuisson n'est pas une panne. Les foyers fonctionnent par cycles de marche/arrêt plus ou moins longs, en fonction de la puissance sélectionnée.

# 3

## Entretien et Maintenance



- Nettoyez souvent la surface de votre table de cuisson une fois refroidie. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs. Utilisez uniquement un chiffon humide et de l'eau savonneuse (3.1.1).
- Une fois par semaine, nettoyez votre table de cuisson en profondeur avec des produits spéciaux pour vitrocéramique, qui entretiennent et protègent la plaque. Nous vous recommandons la marque VITROCLEAN pour le nettoyage et l'entretien de votre vitrocéramique.

- Enlevez les salissures recuites à l'aide d'une raclette spéciale pour vitrocéramique (3.1.2).
- Si vous brûlez fortuitement du sucre (ou des produits sucrés) ou du plastique sur la plaque, éliminez-le immédiatement, avec la raclette spéciale pour vitrocéramique, quand il est encore chaud. Dans le cas contraire, les taches pourraient rester.
- Veillez à ce que la lame de la raclette spéciale pour vitrocéramique soit toujours en parfait état. Remplacez-la si nécessaire.

## 4

## Environnement



**Cette table de cuisson a été conçue dans un souci de préservation de l'environnement.**

**Soyez respectueux de l'environnement.** Utilisez les puissances adaptées à chaque cuisson et des récipients adaptés à la quantité d'aliments à cuire. Utilisez des casseroles et des récipients aux diamètres identiques à ceux des foyers, pour une transmission optimale de la chaleur.

Éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, pour profiter de la chaleur résiduelle et économiser ainsi de l'énergie.

Placez un couvercle sur le récipient, si cela est compatible avec votre recette, pour éviter la perte de chaleur par évaporation.

**Mise au rebut des appareils électriques et électroniques.**



Les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Portez votre table de cuisson à un point de collecte des appareils usagés.

Le recyclage des électroménagers favorise la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine et permet d'économiser de l'énergie et des ressources. Pour plus d'informations, adressez-vous aux autorités locales ou à votre revendeur.

5

Service  
Consommateurs

- Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque : informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.
- Pour communiquer : nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs BRANDT**  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 01 \***  
0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe  
Selonopérateur

\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

## Brugervejledning

Meget vigtigt: Læs hele vejledningen igennem, før du tager kogepladen i brug.

Denne vejledning er udformet således, at teksterne svarer til de pågældende tegninger.

Bemærk: Du kan hente den elektroniske udgave af manualen på følgende internetadresse [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

## Sikkerhed



### ⚠️ Vigtigt

**Opbevar denne vejledning sammen med apparatet. Hvis du sælger eller overdrager apparatet til en anden person, skal du sikre dig, at vejledningen medfølger. Læs disse råd inden montering og brug af apparatet. De er udarbejdet med særlig tanke for din og andres sikkerhed.**

- Det kredsløb, der forsyner pladen med strøm, skal være forsynet med en flerpolet afbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Pladen skal monteres af en autoriseret installatør, der følger fabrikantens anvisninger og diagrammer.
- Monteringens skal være dimensioneret til den maksimale varmestyrke, der er angivet på typeskiltet, og elstikket skal have korrekt jordforbindelse.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af kundeservice eller tilsvarende kvalificeret personale for at undgå fare.
- **BEMÆRK:** Afbryd øjeblikkeligt apparatet fra strømforsyningen, hvis glassets overflade revner eller brækker for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Anvend ikke pladen, før glasset er blevet udskiftet. Glasset skal udskiftes af kundeservice eller kvalificeret personale (4.1.1).
- Anbring ikke kogegej med varm bund på berøringstasterne. Det kan beskadige det elektroniske kredsløb (4.1.3).
- **BEMÆRK:** Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Pas på ikke at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke befinde sig i nærheden af apparatet, medmindre de er under konstant overvågning.



- Hvis kogepladen er monteret oven på en skuffe, må der ikke opbevares letantændelige genstande i den.
- Dette apparat må anvendes af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kendskab hertil, hvis de er blevet instrueret i korrekt og sikker anvendelse af apparatet, og de forstår de farer, der er forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden overvågning.
- **BEMÆRK:** Det kan være farligt at tilberede mad med fedt eller olie, når man ikke er til stede, da de kan bryde i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- **BEMÆRK:** Brandfare: opbevar ikke genstande neden under kogeoverfladen.
- Anvend aldrig et damprengøringsapparat til at rengøre apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer eller med fjernstyring.
- Apparatet slukkes ved at trykke i 2 sekunder på tasten (ⓘ). Når der høres langt BIP, og tallet slukkes, betyder det, at apparatet er slukket.
- Undgå slag af kogegrejet mod glasset.
- Kogezonerne må ikke være tændt, hvis de ikke anvendes med kogegrej.
- Anvend kun apparatet til madlavning. Kogepladen må ikke anvendes som arbejdsbord.
- Hæld ikke koldt vand direkte på kogepladen, når den er varm.

## 0

## Identificering



Find din model ("a", "b", "c", "d") ved at sammenligne antallet og placeringen af kogezoneerne på dit apparat med illustrationerne.

## 1

## Montering



**1.1 Udpakning.** Fjern samtlige beskyttende dele.

**1.2 Nedfæld apparatet i bordpladen.** Tag altid hensyn til oplysningerne på typeskiltet (1.2.1) og målene på bordpladen, hvor kogepladen skal nedfældes (1.2.2, 1.2.3). Hvis der ikke skal placeres en ovn under pladen, skal der monteres en beskyttelsesplade iht. de anførte mål (1.2.4). Lim tætningslisten fast rundt om ydersiden af kogepladen for at opnå en vandtæt sammenføjning (1.2.5). Vend pladen om, og læg den i hullet (1.2.6). Anvend ikke materialer, som ikke kan fjernes igen, såsom silikone.

**1.3 Tilslutning til strømforsyning**

**Model (a, c).** Iht. skema (1.3.1). Farver: a) mørkeblå, b) lyseblå, c) brun, d) rød, e) grøn - gul

**Model (b).** Ved tilslutning til 220 – 240 V-tilsluttes kogepladen iht. skema 1.3.3. Ellers udskiftes kablet, og tilslutningen udføres iht. skema (1.3.4).

**Model (d).** Iht. skema (1.3.2).

## 2

## Anvendelse




Den glaseramiske plade kan anvendes til alle typer kogevejret af ler, kobber eller rustfrit stål. Det anbefales, at man ikke anvender kogevejret af aluminium, da det kan danne pletter på glaspladen .

**2.1 Valg af kogezone.** Der findes flere forskellige kogezoneer til at anbringe kogevejret. Vælg den kogezone, der passer bedst til kogevejrets størrelse. (2.1.1)


**2.2 Tænding af kogepladen. Model (a, b).** Tryk på  i 3 sekunder for at tænde for

kogepladen. Symbolet  lyser i de forskellige kogezoneer.



**Bemærk:** For at vælge om børnesikringsfunktionen er aktiveret, skal den først frakobles ved at trykke på tasten  i 3 sekunder.

**2.3 Tænding af kogezone.** Den kogezone, hvor du har sat kogevejret, tændes ved at trykke på den pågældende tast (2.3.1).

**Bemærk:** Hvis du ikke har valgt en kogezone inden 10 sekunder, slukkes kogepladen automatisk som en sikkerhedsforanstaltning.

**2.4 Valg af varmestyrke.** Indstil styrken ved at trykke på  eller  (2.4.1).

### SÆRLIGE KOGEZONER

**2.5 Dobbelt kogezone.** Når du har valgt varmestyrke, skal du trykke på  for at tænde for den dobbelte kogezone. Tryk på  for at annullere.







### TIDSFUNKTIONER

**2.6 Tidsindstilling.**

**Model (a) :** Når du har tændt for en kogezone og valgt den ønskede styrke 1,2,3,.....9, trykkes på . Displayet viser , og kontrollampen lyser for den kogezone, der skal tidsindstilles. Hvis der er tændt for flere kogezoneer, trykkes der på , flere gange, hvorved kontrollampen for den kogezone, som skal tidsindstilles, skifter mellem dem (2.6.1). Vælg den zone, der skal tidsindstilles. Brug , , til at indstille tiden (2.6.2). Når du trykker på  kommer du direkte til den maksimale tidsindstilling på 60 eller 99 minutter. Efter nogle sekunder er indstillingen bekræftet. Når det indstillede tidsrum er gået, udsendes en høj lyd:  og den tilhørende kontrollampe blinker. Tryk på en hvilken som helst af tasterne for at slukke for lyden. For at ændre den indstillede tid skal du trykke på  og følge de ovennævnte skridt. Hvis der er flere tidsindstillede kogezoneer samtidig, viser displayet tiden for den kogezone, som er tættest på at være færdig. Tryk på  for at se den resterende tid, og vælg den kogezone, du vil kontrollere.

**Bemærk:** Timeren slukkes automatisk, hvis der ikke er angivet et tidsrum inden for 10 sekunder.

**Model (b) :** Når du har tændt for en kogezone og valgt den ønskede varmestyrke

1,2,3 .....9, trykkes på tasten  for den kogezone, der skal tidsindstilles. Der vises et  (2.6.3). Vælg tidsrummet med , , og bekræft det ved at trykke på tasten  (2.6.4). Styrken angives med et punkt, der viser, at kogezone er tidsindstillet. Et lydsignal og symbolet  angiver, at tiden er gået (2.6.5). Lydsignalet slukkes ved at trykke på en hvilken som helst af tasterne.

**Bemærk:** Timeren slukkes automatisk, hvis der ikke er angivet noget tidsrum inden for 10 sekunder.


**Bemærkninger vedr. tidsindstilling:** Den maksimale tidsindstilling ved varmestyrke 9 er 60 min. Ved andre styrker er det maksimale tidsrum 99 min.

Når tiden er udløbet, lyder alarmen, så længe der ikke trykkes på en tast.

## 2.7 Glaskeramiske kogeplader med drejeknapper.

**Model (c, d).** Kontroller, at den kogezone, du tænder for, svarer til den kogezone, du vil bruge (2.7.1). Drej knappen til den står i den ønskede position. Herefter tændes kontrollampen (2.7.2), som også viser restvarmen, når kogezone slukkes.

**2.8 Slukning af kogezone.** Vælg styrken  for den kogezone, du vil slukke.

**2.9 Restvarme.** Når kogepladen har været i brug, holder kogezoneerne sig varme i et stykke tid, der kan variere alt efter den valgte varmestyrke, og der vises et  eller et punkt for de kogezone, som stadig er varme (2.7.2 , 2.9.1). **Rør ikke disse kogezone, da der er risiko for forbrænding.**

**2.10 Låsefunktion (Taster).** Hindrer betjening af børn. Hold tasten , trykket nede i 3 sekunder, herefter tændes kontrollampen, og låsen aktiveres (2.10.1). Gentag den samme fremgangsmåde for at frakoble låsefunktionen. Kontrollampen er slukket.

**Bemærk:**

- Det anbefales, at der ikke anvendes kogevej af aluminium, da det kan danne pletter på glasset, medmindre bunden er af rustfrit stål.
- Kogezone er udstyret med en indvendig temperaturbegrænsning, der afbryder kogezone, hvis glasset bliver overophedet.

- På de elektroniske modeller slukker kogepladen og udsender et lydsignal, hvis kontrolknapperne bliver dækket til (4.1.2).
- På de elektroniske modeller slukker pladen og udsender et lydsignal, hvis der trykkes for længe på en af berøringsstasterne.
- Les récipients en aluminium ne sont pas recommandables; ils pourraient produire des taches sur la vitrocéramique, à moins que leur fond ne soit muni d'une protection en acier inoxydable.
- Bunden på kogevejret skal være plan og tør.
- Vær opmærksom på, at diameteren på kogevejret skal være større eller lige så stor som den anvendte kogezone, og at det skal placeres midt på kogezone.
- Undgå at flytte kogevejret, da det kan ridse glasset.

**Bemærk:** Uregelmæssig funktion af kogezoneerne er ikke ensbetydende med fejlfunktion.

Kogezoneerne er tændt og slukket i tidsrum af forskellig varighed alt efter den ønskede varmestyrke.

## 3

### Vedligeholdelse og rengøring




- Rengør overfladen på pladen med jævne mellemrum, når den er kølet af. Anvend ikke skuremidler eller -svampe. Gør kogepladen ren med en fugtig klud og sæbevand (3.1.1).
- Gør pladen grundigt ren en gang om ugen med et særligt rengøringsprodukt til glaskeramiske kogeplader. Vi anbefaler, at du anvender VITRO-CLEN til rengøring og vedligeholdelse af din glaskeramiske kogeplade.
- Snavs, der sidder meget fast, fjernes med en glasskraber (3.1.2).
- Hvis sukker, sukkerholdig mad eller plast ved et uheld skulle brænde fast på pladen, skal det fjernes hurtigst muligt med en glasskraber, medens kogepladen endnu er varm. I modsat fald kan der komme permanente pletter.
- Kniven i glasskraberen skal være i god stand og skal udskiftes, hvis den er beskadiget.



**Pladen er designet med henblik på at bevare miljøet.**

**Respekter miljøet.** Brug de korrekte varmestyrker ved hver tilberedning, og vælg kogegrej i den størrelse, der passer til den mængde mad, der skal tilberedes. Når bunden af kogegrejet og diameteren på kogezonen har samme størrelse, er varmeoverførslen optimal. Når tilberedningen er afsluttet, kan du eventuelt lade kogegrejet blive stående på det samme sted for at udnytte den akkumulerede restvarme. På denne måde sparer du energi. Brug så vidt muligt altid et låg for at mindske varmetab pga. fordampning.

**Bortskaffelse af elektriske og elektroniske apparater.**

Symbolet  angiver, at apparatet ikke må bortskaffes ved brug af de almindelige beholdere til husholdningsaffald.

Aflever kogepladen til et særligt genbrugscenter. Ved genbrug af hårde hvidevarer undgås negative følger for helbredet og miljøet, og der spares energi og ressourcer.

For yderligere information kontakt de lokale myndigheder eller den forhandler, hvor du købte kogepladen.

## Instruction Manual

*Very important: Read this manual thoroughly before using the hob.*

*This manual is designed so that the texts relate to the corresponding illustrations.*

*Note: You can download a copy of the manual on the following web page [www.brandt.com](http://www.brandt.com)*

# Safety



### **Important**

***Keep this manual with the appliance. If you sell or give the appliance to another person, make sure you also pass on the user manual. Read these instructions carefully using and installing the appliance. They are designed to protect your own and others' safety.***

- The mains circuit to which the hob is connected must have a omnipolar cut-off switch with a contact opening distance of at least 3 mm.
- The appliance must be installed by an authorised installer who will follow the manufacturer's instructions and diagrams.
- The electrical installation must be suitably dimensioned for the maximum power indicated on the reference plate and the plug must have the regulatory earth connection.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or by your after-sales service or similar qualified personnel to prevent possible hazards.
- **WARNING:** If the glass surface cracks or breaks, disconnect it from the mains immediately to prevent a possible electric shock. Do not use the hob until the glass has been replaced. It should be replaced by the after-sales service or by qualified personnel (4.1.1)
- Do not place hot pots and pans on the sensors. You may damage the electronic circuit (4.1.3)
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts may get hot when it is operating. Be careful not to touch the heating elements. Children under the age of 8 must not go near the appliance unless under permanent supervision.

- If the hob is installed over a drawer, do not keep inflammable objects inside.
- This device is not suitable for use by children below the age of 8 and persons whose physical, sensory or mental capacities are impaired, or who lack sufficient experience or knowledge, unless they have been supervised or instructed in the use of the appliance and understand the dangers involved . Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.
- **WARNING:** Do not leave the hob unattended when cooking with fat or oil, as these may catch fire. NEVER try to put out the fire with water. Unplug the appliance and cover the flames with a lid or a fireproof blanket.
- **WARNING:** Fire hazard: Do not store objects on the cooking surface.
- Never use a steam cleaner to clean the appliance.
- The appliance is not designed to work with an external timer switch or remote control system.
- To switch off the appliance, press (ⓘ) for two seconds. You will hear a long beep and the digit will switch off, showing that the appliance is now off.
- Avoid knocking receptacles against the glass.
- The heat elements should not be operated without a receptacle.
- Only use the appliance for cooking food. Do not use the hob as a worktop.
- Do not apply cold water directly onto the hob when it is hot.

## 0

## Identification



Identify the model of your hob ("a", "b", "c", "d") by comparing the number and layout of the elements on your appliance with that shown in the illustrations.

## 1

## Installation



- 1.1 Unpacking.** Remove all the protective materials.
- 1.2 Insertion into the unit.** Always take into account the details on the characteristics plate (1.2.1) and the measurements of the unit into which the hob is going to be inserted (1.2.2, 1.2.3). If you are not going to fit an oven beneath the hob, you must install a protective panel in accordance with the measure indicated (1.2.4). Stick the foam joint along the outer edge of the hob to make it watertight (1.2.5). Turn the hob over and insert it into the hole (1.2.6). Do not use non-removable materials such as silicone.
- 1.3 Connection to the power supply.**

**Models (a, c).** See diagram (1.3.1). Colours: a) dark blue, b) light blue, c) brown, d) red, e) green - yellow

**Model (b).** To connect to 220 – 240V– connect the hob according to diagram 1.3.3. If it is different, replace the cable and make the connection according to diagram (1.3.4).

**Model (d).** See diagram (1.3.2).



## 2


## Use



Clay, copper or stainless steel receptacles can be used with vitroceramic hobs. Aluminium receptacles are not recommended as they can stain the glass of the hob.

- 2.1 Selecting the cooking zone.** You have various elements on which to place the receptacles. Choose the most suitable one depending on the size of the receptacle. (2.1.1)

- 2.2 Switching on the hob. Models (a, b).** Press  for 3 seconds to switch on the hob. A  will appear for each of the different cooking zones.



**Note:** If the child safety lock is on, you will need to switch it off by pressing the  key for 3 seconds before making your selection.

- 2.3 Switching on the cooking zones.** Switch on the zone where you have placed the container by pressing the corresponding key (2.3.1)

**N.B.:** If you take longer than 10 seconds to select the element, the hob will automatically turn itself off, as a safety measure.










- 2.4 Temperature selection.** Adjust the temperature by pressing  or  (2.4.1).

## SPECIAL ZONES






- 2.5 Double zone.** After choosing the heat setting, press  to switch on the double zone. To switch it off press .


## TIMER FUNCTIONS

- 2.6 Time selection.**

**Model (a) :** First switch on a cooking zone, then press 1,2,3.....9 then  and you will see  and the pilot of the zone you want to time. If there are several zones functioning, when you press , several times timer pilot rotates (2.6.1). Choose the zone you want to time. Use  et , to set the time (2.6.2). If you press  you will go straight to the maximum time of 60 or 99 minutes. After a few seconds, this will be confirmed. When the time is up, the hob will beep and  and the corresponding pilot light will flash. Press any key to make it stop. If you wish to change the time press  and follow the above steps again. If you have used the timer in several zones, the display will show the time remaining for the zone closest to finishing. To see the time remaining press  and choose the zone you want to check.

**Note:** The timer will switch off automatically if you take more than 10 minutes to set the time.

**Model (b):** Once you have switched on a zone and selected the heat 1,2,3.....9, press the  key of the zone you want to time. You will see a  (2.6.3). Select the time with ,  and confirm by pressing the timer key  again (2.6.4). A dot next

to the temperature shows that the zone is in timer mode. The hob will beep and the  symbol will appear to warn you that the time is up. (2.6.5). Press any key to make it stop.


**N.B.:** The timer will automatically turn itself off if you take longer than 10 seconds to select the time.

**Observations on timing:** If the power level is 9, the maximum time for the timer will be 60 min. Otherwise, the maximum will be 99 min.


Once the time has passed, the alarm will sound until you press any key.

## 2.7 Ceramic hobs with controls.

**Models (c, d).** Make sure that the zone you are going to switch on corresponds to the zone you want to use (2.7.1). Turn the control to the position required and the pilot light will come on (2.7.2). This also shows the residual heat when the zone is switched off.

**2.8 Turning the element off.** Select the power  of the element you want to turn off.

**2.9 Residual heat.** After using the hob, the elements will stay hot for some time, which will vary according to the power selected and a **H** (2.7.2, 2.9.1) or a dot will be displayed on the elements that are still hot. **Do not touch these elements, as there is a risk of burning yourself.**

**2.10 Block function (keys).** This is a child safety lock. Press the  key in for 3 seconds. The pilot light will come on and the child lock will be activated (2.10.1). Follow the same steps to turn it off. Pilot light off.

## Recommendations:

- The hob is equipped with a temperature limitation device that switches it off if the surface becomes excessively hot.
- In electronic models, in case of overflow onto the control keys, the appliance will stop working and will start beeping. (4.1.2)
- In electronic models, if you hold down any of the sensors for too long, the appliance will stop working and will start beeping.
- Aluminium receptacles are not advisable as they can stain the glass, unless they have a stainless steel protective base.

- The base of the receptacle must be flat and dry.
- Make sure that the diameters of the receptacles are larger than or the same as the element to be used and place them in the centre of the heat source.
- Try not to move the receptacles as this can scratch the glass.

**Caution:** Intermittent operation of the cooking zones is not a fault. They operate with longer or shorter on and off periods depending on the desired power.

## 3

### Maintenance and cleaning



- Clean the surface of your hob regularly once it has cooled down. Do not use abrasive products or sponges. Clean with a damp cloth and soapy water (3.1.1).
- Once a week, clean thoroughly with products specifically designed for vitroceramic hobs. We recommend VITRO-CLEN for cleaning and maintaining your vitroceramic hob.
- Stubborn stains can be removed with the glass scraper (3.1.2).
- If you accidentally burn some sugar, sugary elements or plastic on the hob, remove it as soon as possible with a scraper while it is still hot. If this is not done, you may be left with permanent marks.
- Use the blade of the scraper in perfect condition; replace it if is damaged.

## 4

### Environment



**The hob has been designed with protection of the environment in mind.**

**Be environmentally aware.** Use the adequate power for each cooking operation and select the receptacles of a suitable size for the food you are going to prepare. The heat transmission is best when the base of the receptacle and the diameter of the cooking zone are the same size. When you have finished cooking, if you like you can leave the receptacle where it is to make use



of the residual heat accumulated. This will save energy.

Use a lid whenever you can in order to reduce the heat lost through steam.

**Electrical and electronic appliance waste management.**



Do not dispose of appliances by mixing them with general domestic waste.

Take your hob to a special collection centre.

The recycling of domestic appliances avoids negative consequences to our health, the environment and enables us to save energy and resources.

For further information, contact your local authority or the establishment from where you purchased your hob.

## Instructiehandleiding

*Zeer Belangrijk: Lees voor gebruik van de kookplaat deze handleiding in zijn geheel door.*

*Deze handleiding is dusdanig vormgegeven dat de teksten betrekking hebben op de bijbehorende tekeningen.*

*Opmerking: Wanneer u de handleiding in digitaal formaat wilt downloaden, ga dan naar de volgende Internetpagina [www.brandt.com](http://www.brandt.com)*

## Veiligheid



### **⚠ Belangrijk**

***Bewaar deze handleiding bij het apparaat. Wanneer u het apparaat aan iemand verkoopt of cadeau doet, zorg er dan voor dat u de gebruikershandleiding erbij geeft. Lees deze aanwijzingen door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Zij zijn opgesteld voor uw veiligheid en die van andere personen.***

- Het stroomnet dat de kookplaat voedt, dient te zijn voorzien van een omnipolaire schakelaar met een afstand tussen de contacten van ten minste 3 mm.
- De installatie van de kookplaat dient te worden uitgevoerd door een erkende installateur met inachtneming van de instructies en de schema's van de fabrikant.
- De installatie dient geschikt te zijn voor het maximale vermogen dat staat aangegeven op het productplaatje en het stopcontact dient te zijn geaard in overeenstemming met de desbetreffende regelgeving.
- Wanneer de kabel beschadigd is, moet deze, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de afdeling after-sales of door gelijkwaardig gekwalificeerd personeel.
- **ATTENTIE:** Wanneer er scheuren zichtbaar worden in het oppervlak van de glasplaat of wanneer die breekt, schakel dan onmiddellijk de stroom van het apparaat uit om een eventuele elektrische schok te voorkomen. Gebruik de plaat niet totdat de glasplaat vervangen is. De vervanging dient te worden uitgevoerd door de afdeling after-sales of door gelijkwaardig gekwalificeerd personeel (4.1.1)
- Plaats geen pannen met warme bodem op de sensoren. Dat kan het elektronische circuit beschadigen (4.1.3)

- **ATTENTIE:** Het apparaat en de onderdelen ervan kunnen tijdens het functioneren warm worden. U dient erop te letten niet de verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat geweerd te worden, tenzij zij voortdurend in de gaten gehouden worden.
- Wanneer de kookplaat boven een lade geïnstalleerd wordt, dienen daarin geen ontvlambare voorwerpen te worden bewaard.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, wanneer zij daarbij begeleid worden of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die dat gebruik met zich meebrengt. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud die door de gebruiker dienen te worden uitgevoerd, mogen niet gedaan worden door kinderen zonder begeleiding.
- **ATTENTIE:** Koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn wanneer u daarbij niet aanwezig bent, omdat deze kunnen ontbranden. Probeer NOOIT vuur te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een vuurbestendige deken.
- **ATTENTIE:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Gebruik nooit een stoomreiniger voor het schoonmaken van het apparaat.
- Het apparaat is niet geschikt voor functioneren met een externe tijdklok of een afstandsbedieningssysteem.
- Om het apparaat uit te schakelen, drukt u 2 seconden op de sensor (ⓘ). Een lange pieptoon en de uitschakeling van de cijferweergave, betekent dat het apparaat uitgeschakeld is.
- Zorg ervoor dat u niet met de pannen hard tegen de glasplaat stoot.
- De kookvelden dienen niet ingeschakeld te worden zonder pan.
- Gebruik het apparaat alleen voor de bereiding van voedingsmiddelen. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Giet geen koud water direct op de plaat wanneer die nog warm is.



## Typenummer



Ga na welk model kookplaat u heeft ("a", "b", "c", "d") door het aantal kookvelden en de positie ervan op uw kookplaat te vergelijken met de afbeeldingen.



## Installatie



- 1.1 Het uitpakken.** Verwijder alle beschermende materialen
- 1.2 Inbouwen in een meubel.** Houd altijd rekening met de gegevens die op het plaatje met technische gegevens staan (1.2.1) en de afmetingen van het keukenmeubel waarin u de kookplaat gaat inbouwen (1.2.2, 1.2.3). Wanneer u geen oven gaat plaatsen onder de kookplaat, dient u een beschermplaat aan te brengen in overeenstemming met de aangegeven maten (1.2.4). Plak de schuimrubber voeg rondom aan de rand van de kookplaat zodat er een volledig dichte aansluiting tot stand komt (1.2.5). Draai de kookplaat om en plaats hem in de opening (1.2.6). Gebruik geen onverwijderbare materialen zoals silicone.

### 1.3 Aansluiting op het stroomnet.

**Modellen (a, c).** Volgens schema (1.3.1). Kleuren: a) donkerblauw, b) lichtblauw, c) bruin, d) rood, e) groengeel.

**Model (b).** Voor aansluiting op 220 – 240V~ sluit de kookplaat aan volgens schema 1.3.3. Wanneer dat afwijkt, vervangt u de kabel en voert u de aansluiting uit volgens schema (1.3.4)

**Model (d).** Volgens schema (1.3.2).



## Gebruik



Met een vitrokeramische kookplaat kunt u pannen van aardewerk, koper en roestvrij staal gebruiken. Afgeraden wordt aluminium pannen te gebruiken omdat die vlekken op het glas van de kookplaat kunnen veroorzaken.

**2.1 Selectie van de kookzone.** U hebt de beschikking over verschillende kookvelden om de pannen op te plaatsen. Kies het kookveld dat het meest geschikt is voor de afmeting van de pan (2.1.1).

**2.2 De kookplaat inschakelen. Modellen (a, b).** Druk gedurende 3 seconden op  om de kookplaat in te schakelen, de  van de verschillende kookzones worden geactiveerd.

**Opmerking:** Wanneer de kinderbeveiliging geactiveerd is, moet u eerst 3 seconden op de toets  drukken om die functie uit te schakelen, voordat u de kookplaat kunt inschakelen.

**2.3 Inschakelen van het kookveld.** Schakel het kookveld in waarop u de pan hebt geplaatst door te drukken op de desbetreffende toets (2.3.1).

**Opmerking:** Wanneer u langer dan 10 seconden wacht voordat je het kookveld inschakelt, zal de beveiliging geactiveerd worden en de kookplaat automatisch uitgaan.

**2.4 Selectie van het vermogen.** Pas dat aan door te drukken op  of  (2.4.1).



## SPECIAAL KOOKVELD

**2.5 Dubbel kookveld.** Nadat u het vermogen hebt geselecteerd, drukt u op  en schakelt u het dubbele kookveld in. Om het uit te schakelen, drukt u op .

## TIJDFUNCTIES

### 2.6 Tijd selecteren.

**Model (a) :** Nadat u een kookveld geactiveerd en een vermogen 1, 2, 3,.....9 geselecteerd hebt, drukt u op ; daardoor zal  worden weergegeven en het lichtje van de te programmeren zone. Wanneer er meerdere kookvelden functioneren, druk dan verschillende malen op , het lichtje van het te programmeren kookveld zal roteren (2.6.1). Selecteer de te programmeren zone. Stel met ,  de tijd in (2.6.2). Wanneer u op  drukt, zult u direct toegang krijgen tot de maximale tijdsinstelling van 60 of 99 minuten. Na enkele seconden wordt de instelling bevestigd. Wanneer de tijd verstreken is, zullen er enkele pieptonen te horen zijn en zullen  en het bijbehorende waarschuwingslichtje knipperen. Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te

schakelen. Wanneer u de tijd wilt wijzigen, drukt u op  en volgt u de bovenstaand beschreven stappen. Wanneer er meerdere kookvelden geprogrammeerd zijn, zal op de display de tijd van het kookveld worden weergegeven waarvan de tijd het eerst zal aflopen. Om de resterende tijd te zien, drukt u op  en selecteert u het kookveld dat u wilt bekijken.

**Opmerking:** De timer zal automatisch uitschakelen wanneer u langer dan 10 seconden wacht bij het selecteren van de tijd.

**Model (b):** Na inschakeling van een kookveld en selectie van het vermogen 1, 2, 3 .....9, drukt u op de toets  van het te programmeren kookveld. Er wordt een  weergegeven (2.6.3). Selecteer de tijd met ,  en bevestig door opnieuw de toets van het geprogrammeerde kookveld in te drukken  (2.6.4). Het vermogen zal worden weergegeven met een punt ernaast, wat aangeeft dat het kookveld geprogrammeerd is. Een akoestisch lineaal en de weergave van , geven aan dat de tijd beëindigd is.(2.6.5). Druk op een willekeurige knop om het geluid uit te schakelen.

**Opmerking:** De timer zal automatisch uitschakelen wanneer u langer dan 10 seconden wacht bij het selecteren van de tijd.

### Overwegingen bij het gebruik van de timer:

Wanneer het niveau van het vermogen 9 is, zal de maximaal instelbare tijd 60 min bedragen. Bij een ander niveau bedraagt die 99 min.

Na beëindiging van de tijd zal er zolang een alarm weerklinken totdat er op een toets wordt gedrukt.

## 2.7 Vitrokeramische kookplaten met knoppen.

**Modellen (c, d).** Vergewis u ervan dat het kookveld dat u wilt inschakelen, overeenkomt met het kookveld dat u wilt gebruiken (2.7.1). Draai de knop in de gewenste positie en het waarschuwingslichtje zal gaan branden (2.7.2); dit is zowel een indicatie van het functioneren van de kookplaat als van restwarmte na uitschakeling ervan.

**2.8 Uitschakelen van het kookveld.** Selecteer het vermogen  voor het kookveld dat u wilt uitschakelen.

**2.9 Restwarmte.** Na gebruik van de kookplaat blijven de kookvelden warm gedurende een periode die afhangt van het geselecteerde vermogen en zal er een  of een punt worden weergegeven bij de kookvelden die nog warm zijn. **Raak deze kookvelden niet aan, u kunt zich branden.**

**2.10 Blokkeerfunctie (toetsen).** Zorgt ervoor dat aanraken door kinderen geen gevolgen heeft. Houd gedurende 3 seconden de toets  ingedrukt, het waarschuwingslichtje zal gaan branden en de blokkade is geactiveerd (2.10.1). Om de blokkering op te heffen, herhaalt u deze handeling. Waarschuwingslichtje uit.

### Aanbevelingen:

- Het kookveld is voorzien van een interne temperatuurbegrenzer, die het kookveld uitschakelt wanneer de kookplaat te warm wordt.
- Wanneer er gemorst wordt op de bedieningstoetsen van de kookplaat zal er bij elektronische modellen een akoestisch signaal weerklinken. (4.1.2)
- Wanneer u een sensor te lang ingedrukt houdt, zal bij elektronische modellen de kookplaat uitschakelen en zal er een akoestisch signaal weerklinken.
- Het gebruik van aluminium pannen wordt afgeraden omdat die vlekken maken op de glasplaat, tenzij ze een bodem hebben met een beschermlaag van roestvrij staal.
- De onderkant van de pan moet vlak en droog zijn.
- Let erop dat de diameters van de pannen groter of gelijk zijn aan het kookveld dat u gaat gebruiken en plaats ze goed in het midden van het kookveld.
- Zorg ervoor dat u de pannen niet verschuift; ze kunnen krassen op de glasplaat veroorzaken.

**Let op:** Onderbrekingen in het functioneren van de kookzones is geen defect. Ze schakelen tijdens min of meer lange periodes in en uit, afhankelijk van het gewenste vermogen.

## 3

Onderhoud en  
reiniging

- Maak het oppervlak van de kookplaat vaak schoon nadat die is afgekoeld. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes. Gebruik voor het schoonmaken een doek bevochtigd met water en zeep (3.1.1).
- Maak de plaat eenmaal per week grondig schoon met producten die speciaal bedoeld zijn voor vitrokeramische platen. Wij raden het gebruik van VITRO-CLEN aan voor het schoonmaken en het behoud van de vitrokeramische plaat.
- Vuil dat erg vastzit wordt verwijderd met de glasschraper (3.1.2).
- Wanneer er per ongeluk suiker, suikerhoudende producten of plastic op de plaat verbrandt, dient u die zo snel mogelijk met de schraper te verwijderen terwijl die nog warm zijn. Anders zullen er permanente vlekken achterblijven.
- Het mes van de schraper dient in perfecte staat te verkeren; vervang het wanneer het gebreken vertoont.



Gooi die apparaten niet weg met het gewone huisvuil.

Breng uw kookplaat naar een speciaal inzamelpunt.

Door het recyclen van huishoudelijke apparaten worden negatieve gevolgen voor gezondheid en milieu voorkomen en bespaart u energie en geld. Voor meer informatie neemt u contact op met de plaatselijke autoriteiten of met de winkel waar u de kookplaat hebt gekocht.

## 4

## Milieu



**Bij het ontwerp van de kookplaat heeft men rekening gehouden met de bescherming van het milieu.**

**Respecteer het milieu.** Gebruik de juiste vermogens voor elke bereiding en selecteer pannen die een afmeting hebben in overeenstemming met de hoeveelheid voedingsmiddelen die bereid gaat worden. De warmteoverdracht is optimaal wanneer de onderzijde van de pan en de diameter van de kookzone hetzelfde formaat hebben. Aan het einde van de bereiding kunt u, wanneer u dat wilt, de pan op dezelfde plaats laten staan om de restwarmte die zich opgehoopt heeft te gebruiken. Op die manier zul je energie besparen. Gebruik, wanneer dat mogelijk is, altijd een deksel om warmteverlies door verdamping te voorkomen.

**Behandeling van elektrisch en elektronisch afval.**

## Návod k použití

*Velmi důležité. Než začnete varnou desku používat, přečtěte si pečlivě tento návod.*

*Tento návod je uspořádán tak, že se texty vztahují k příslušným vyobrazením.*

*Poznámka: Pokud chcete stáhnout příručku v elektronickém formátu, vstupte na následující stranu na internetu [www.brandt.com](http://www.brandt.com)*

# Bezpečnost



### **⚠ Důležité**

***Uchovávejte tuto příručku spolu s přístrojem. Pokud chcete prodat nebo přenechat přístroj jiné osobě, ujistěte se, že je k němu přiložená uživatelská příručka. Přečtěte si tyto rady dříve, než nainstalujete přístroj a začnete ho používat. Příručka byla napsaná s ohledem na bezpečnost Vaši i ostatních.***

- Obvod sítě, který napájí desku, musí být vybavený mezním vícepólovým spínačem s alespoň 3 mm oddělení mezi kontakty.
- Nainstalování desky musí být provedené autorizovaným instalátorem, který bude postupovat podle instrukcí a schémat výrobce.
- Instalace musí být vybavená pro maximální výkon, uvedený na štítku s charakteristikami a na zásuvce s předpisovým uzemněním.
- Pokud je kábel poškozený, musí být nahrazený záručním servisem nebo obdobným kvalifikovaným personálem, aby se zabránilo nebezpečí.
- **POZOR:** Pokud povrch skla popraská nebo se rozbije, ihned odpojte přístroj ze sítě, abyste zabránili možnému elektrickému šoku. Nepoužívejte desku, dokud sklo nevyměníte. Výměnu musí provést záruční služba nebo kvalifikovaný personál (4.1.1).
- Nepokládejte nádoby s horkým dnem na senzory. Elektronický obvod by se mohl poškodit (4.1.3).
- **POZOR:** Přístroj a jeho přístupné části se mohou rozpálit během fungování. Je třeba dbát na to, abyste nesahali na tepelné části. Děti mladší 8 let se nesmí k přístroji přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- Pokud nainstalujete desku nad zásuvku, nesmíte do ní ukládat žádné hořlavé předměty.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým nebo mentálním postižením nebo které mají nedostatek zkušeností nebo vědomostí, pouze v případě, pokud je na ně dohlíženo nebo byly náležitě poučené, co se týče použití přístroje bezpečným způsobem a chápou možná nebezpečí. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Uživatelské čištění a údržbu, nesmí provádět děti bez dohledu.
- **POZOR:** Může být nebezpečné bez nich vařit na tuku nebo oleji, protože se můžou vznítit. NIKDY se nesnažte uhasit oheň vodou. Odpojte přístroj a uduste plameny pomocí pokličky nebo nehořlavé deky.
- **POZOR:** Nebezpečí požáru: neskladujte předměty na varném povrchu.
- Nikdy nepoužívejte parní čistič na čištění přístroje.
- Přístroj není určený k fungování za pomoci externího časovače ani systému dálkového ovládní.
- Zastavte fungování přístroje stisknutím na 2 vteřiny senzoru (ⓘ). Ozve se dlouhé PÍÍP a když zmizí číslice, znamená to, že je přístroj vypnutý.
- Vyhněte se úderům nádobami do skla.
- Varná zóna by se neměla uvádět do chodu bez nádoby.
- Používejte přístroj výhradně k vaření jídel. Nepoužívejte jej jako pracovní desku.
- Nelijte studenou vodu přímo na desku, když je horká.



## 0

## Určení modelu



**Určete model své varné desky (“a”, “b”, “c”, “d”) tak, že porovnáte počet a uspořádání prvků svého přístroje s vyobrazeními.**

## 1

## Instalace



**1.1 Vybalení.** Odstraňte všechny ochranné materiály.

**1.2 Vložení do jednotky.** Vždy si zkontrolujte údaje na datovém štítku (1.2.1) a rozměry jednotky, do níž budete varnou desku vkládat (1.2.2, 1.2.3). Když nebudete pod varnou desku instalovat troubu, bude potřeba nainstalovat ochranný panel podle uvedených rozměrů (1.2.4). Nalepte pěnovou pásku kolem vnějšího okraje varné desky, aby byla spára vodotěsně uzavřená (1.2.5). Otočte varnou desku a vložte ji do otvoru (1.2.6). Nepoužívejte neodstranitelné materiály jako např. silikon.

**1.3 Zapojení do elektrické sítě.**

**Modely (a, c).** Podle schématu (1.3.1). Barvy: a) tmavě modrá, b) světle modrá, c) hnědá, d) červená, e) zelenožlutá

**Model (b).** Pro zapojení na 220 – 240V~, zapojte desku podle schématu 1.3.3. Pokud se liší, nahradte kábel a proveďte zapojení podle schématu (1.3.4)

**Model (d).** Podle schématu (1.3.2).

## 2

## Použití



Na sklokeramických varných deskách se mohou používat kameninové, měděné a nerezové nádoby. Hliníkové nádoby se nedoporučují, protože způsobují skvrny na skle desky.

**2.1 Volba varné zóny.** Na desce jsou různé zóny, na něž můžete umístit nádobu. Zvolte nejvhodnější zónu podle velikosti nádoby. (2.1.1)

**2.2 Zapnutí desky. Modely (a, b).** Stiskněte ① po dobu 3 vteřin, aby se zapnula deska, aktivují se ② různých zón vaření.

**Poznámka:** Abyste mohli provést volbu, když je aktivovaná funkce pro bezpečnost dětí, deaktivujte ji stisknutím klávesy ① po dobu 3 vteřin.

**2.3 Aktivace plotýnky.** Aktivujte plotýnku, kam jste postavili nádobu a stiskněte příslušnou klávesu (2.3.1)

**Pozn.:** Když Vám bude volba varné zóny trvat déle než 10 vteřin, varná deska se z bezpečnostních důvodů vypne.

**2.4 Zvolení výkonu.** Nastavte mačkáním + nebo – (2.4.1).

## SPECIÁLNÍ PLOTÝNKY

**2.5 Dvojitá plotýnka.** Po zvolení výkonu, stiskněte ③ a spustíte dvojitou plotýnku. Zrušte stisknutím ④.

## ČASOVÉ FUNKCE

**2.6 Volba doby.**

**Model (a):** Po zapnutí jedné plotýnky a zvolení výkonu 1,2,3.....9, stiskněte ① zobrazí se ② a kontrolka zóny s časovačem. Pokud funguje více plotýnek, stiskněte několikrát ③, kontrolka plotýnky ovládané časovačem se bude otáčet (2.6.1). Zvolte zónu, kterou budete ovládat časovačem. Pomocí +, –, přiřadte čas (2.6.2). Pokud stisknete – přistoupíte přímo na maximální časování 60 až 99 minut. Po několika vteřinách bude potvrzené. Po uplynutí doby bude slyšet několik zapískání, bude blikat ② a její příslušná kontrolka. Stiskněte jakoukoliv klávesu, abyste pískání vypnuli. Pokud chcete pozměnit čas, stiskněte ④ a postupujte podle dříve popsanych kroků. Pokud jste načasovali více plotýnek, na displeji se objeví zbývající doba plotýnky, které chybí nejméně času do skončení. Pro zobrazení zbývající doby stiskněte ④ a zvolte plotýnku, kterou chcete zkontrolovat.

**Poznámka:** Časovač se automaticky vypne, pokud Vám bude zvolení času trvat déle než 10 vteřin.

**Model (b):** Po zaktivování plotýnky a zvolení výkonu 1,2,3.....9, stiskněte klávesu ① plotýnky, kterou chcete načasovat. Objeví se ② (2.6.3). Zvolte dobu pomocí +, – a potvrďte opětovným stisknutím klávesy od časované plotýnky ③ (2.6.4) Výkon se zobrazí s bodem, který označuje, že plotýnka byla

načasovaná. Akustický sygnál a označení —. , upozorňuje, že doba skončila. (2.6.5). Vypněte sygnál stisknutím jakékoliv klávesy.

**Pozn.:** Časový spínač se automaticky vypne, když Vám bude nastavení času trvat déle než 10 vteřin.


### Poznámky k používání časového spínače:


Když bude úroveň výkonu 9, bude maximální možné nastavení časového spínače 60 minut. Jinak bude maximum 99 min. Po uplynutí nastaveného času bude znít zvukový signál, dokud nestisknete libovolně tlačítko.

## 2.7 Sklokeramika s ovládním.

**Modely (c, d).** Ujistěte se, že plotýnka, kterou spustíte přísluší plotýnce, kterou budete používat (2.7.1). Otočte ovládačem do požadované polohy a rozsvítí se kontrolka fungování (2.7.2), která také označuje zbytkové teplo, když se plotýnka vypne.

**2.8 Vypnutí varné zóny.** Zvolte napájení  varné zóny, kterou chcete vypnout.

**2.9 Zbytkové teplo.** Po použití varné zóny zůstanou varné zóny určitou dobu, která závisí na nastaveném výkonu, horké a u zóny, která je ještě horká, bude zobrazen symbol  nebo tečka. *Nedotýkejte se těchto varných zón, protože je zde nebezpečí popálení.*

**2.10 Funkce zablokování (kláves).** Pro zamezení manipulování kláves dětmi. Mačkejte po dobu 3 vteřin klávesu  rozsvítí se kontrolka a aktivujete zablokování (2.10.1). Pro odblokování zopakujte operaci. Vypnutá kontrolka.

### Doporučení:

- Plotýnka je vybavená vymezovačem vnitřní teploty, který odpojí plotýnku v případě, že se přehřeje sklo.
- U elektronických modelů se v případě vylití na klávesy ovládače deska vypne a vydá akustický sygnál (4.1.2)
- U elektronických modelů, pokud budete mačkat nějaký senzor příliš dlouho, deska se vypne a vydá akustický sygnál.

- Hliníkové nádoby se nedoporučují, protože mohou způsobovat skvrny na skle, pokud nemají ochranné dno z nerez oceli.

- Dno nádoby musí být ploché a suché.

- Dbejte na to, aby průměr nádoby byl větší než průměr použité varné zóny a nádobu pokládejte do středu zdroje tepla.

- Snažte se nepohybovat s nádobami po varné desce, protože by mohly poškrábat sklo.

**Pozor:** Přerušovaná funkce varných zón není závada. Zóny se na kratší nebo delší dobu zapínají a vypínají podle požadovaného výkonu.

3

Údržba a čištění



- Pravidelně čistěte povrch varné desky ihned, jakmile vychladne. Nepoužívejte brusné prostředky nebo drátěnky. Očistěte desku vlhkým hadrem namočeným v mýdlové vodě (3.1.1).
- Jednou za týden desku důkladně očistěte pomocí produktů speciálně určených na sklokeramické desky. Jako ideální přípravek k čištění a údržbě Vaší sklokeramické desky doporučujeme VITRO-CLEN.
- Úporné skvrny se mohou odstraňovat pomocí škrabky na sklo (3.1.2).
- Jestliže náhodou na desce připálíte cukr, výrobky s cukrem nebo plast, odstraňte je co nejdříve pomocí škrabky, dokud budou ještě horké. Když to neprovede, mohou na desce zůstat trvalé skvrny.
- Udržujte čepel škrabky v dokonalém stavu. V případě poškození ji vyměňte.

4

Životní prostředí



**Varná deska byla zkonstruována s ohledem na ochranu životního prostředí. Chovejte se ekologicky.**

Při každém vaření používejte odpovídající výkon a volte nádobu odpovídající velikosti pro jídlo, které budete připravovat. Přenos tepla je nejlepší, když dno nádoby a průměr varné zóny budou stejné.

Po dokončení vaření můžete nechat nádobu stát na varné desce, abyste využili nahromaděného zbytkového tepla. Tím ušetříte energii.

Pokud můžete, používejte pokličku, aby se snížily tepelné ztráty z odcházející páry.

### **Likvidace elektrických a elektronických přístrojů.**



Při likvidaci nevyhazujte přístroje společně s běžným komunálním odpadem.

Odnesete varnou desku do speciálního sběrného střediska.

Recyklace domácích přístrojů předchází negativním důsledkům pro naše zdraví a životní prostředí a umožňuje nám šetřit energii a zdroje. Další informace získáte od místních úřadů nebo prodejce, kde jste varnou desku zakoupili a na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).

## Manual de instruções

Muito importante: Leia integralmente este manual antes de utilizar a placa.

Este manual está elaborado para que os textos se relacionem com os desenhos correspondentes.

Nota: Se quiser transferir o manual em formato electrónico, aceda à seguinte página da Internet [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

# Segurança



### **⚠ Importante**

**Guarde este manual com o aparelho. Se vender ou emprestar o aparelho a outra pessoa, certifique-se de que o manual de utilização acompanha o aparelho. Leia estes conselhos antes de instalar e utilizar o aparelho. Este manual foi elaborado a pensar na sua segurança e dos outros.**

- O circuito da rede que alimenta a placa deve ter um interruptor de corte omnipolar com, pelo menos, 3 mm de separação entre contactos.
- A instalação da placa deve ser efectuada por um técnico de instalação autorizado que deve seguir as instruções e esquemas do fabricante
- A instalação deve estar dimensionada à potência máxima indicada na placa de características e a tomada de corrente com tomada de terra regulamentar.
- Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado equivalente com o fim de evitar danos.
- **ATENÇÃO:** Se surgirem gretas ou se o vidro se partir, desligue imediatamente o aparelho da rede para evitar um possível choque eléctrico. Não utilize a placa antes de substituir o vidro. A substituição deve ser realizada pelo serviço pós-venda ou por pessoal qualificado (4.1.1).
- Não coloque recipientes com o fundo quente sobre os sensores. O circuito electrónico pode sofrer danos (4.1.3).
- **ATENÇÃO:** O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Tenha cuidado e evite tocar

nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, excepto se estiverem sob supervisão permanente.

- Se a placa estiver instalada sobre uma gaveta, esta não deve conter objectos inflamáveis.
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem a supervisão ou instruções apropriadas sobre a utilização do aparelho de uma maneira segura e que compreendam os perigos que implica. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- **ATENÇÃO:** Pode ser perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem estar presente, pois existe o risco de incêndio NUNCA tente apagar um fogo com água. Desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa ou uma manta ignífuga.
- **ATENÇÃO:** Perigo de fogo: não armazenar objectos na superfície de cozedura.
- Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho
- O aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto.
- Para parar o funcionamento do aparelho, pressione durante 2 segundos o sensor (ⓘ). Um BIP longo e o apagar do dígito significa que o aparelho está desligado.
- Evite golpes dos recipientes sobre o cristal.
- Os focos de calor não devem funcionar sem recipiente.
- Utilize o aparelho só para a preparação de alimentos. Não utilize a placa como mesa de trabalho.
- Não despeje água fria directamente na placa quando estiver quente.

## 0

## Identificação



Identifique o modelo da sua placa ("a", "b", "c", "d") comparando o número e a disposição dos focos do seu aparelho com os das figuras.

## 1

## Instalação



- 1.1 Desembalar.** Retire todos os elementos de protecção.
- 1.2 Encastre no móvel.** Tenha sempre em conta os dados das características (1.2.1) e as medidas do móvel onde vai encastrar a placa (1.2.2, 1.2.3). Se não vai colocar o forno debaixo da placa, deve instalar uma tábua de protecção segundo as medidas indicadas (1.2.4). Fixe a junta de espuma ao longo do contorno exterior da placa para obter uma boa estanqueidade (1.2.5). Vire a placa e introduza-a na folga (1.2.6). Não utilize materiais não amovíveis como o silicone.
- 1.3 Ligação à rede eléctrica.**

**Modelos (a, c).** Segundo o esquema (1.3.1). Cores: a) azul escuro, b) azul claro, c) castanho, d) vermelho, e) verde - amarelo.

**Modelo (b).** Para ligação a 220 – 240V~ ligue a placa segundo o esquema 1.3.3. Se for diferente, substitua o cabo e realize a ligação segundo o esquema (1.3.4).


**Modelo (d).** Segundo o esquema (1.3.2).


## 2


## Utilização



Com vitrocerâmica são válidos os recipientes de barro, cobre ou aço inoxidável. Os de alumínio não são aconselháveis porque podem formar manchas sobre o vidro da placa.



- 2.1 Selecção da zona de cozedura.** Disponha de vários focos para colocar os recipientes. Escolha o mais adequado em função do tamanho do recipiente. (2.1.1)
- 2.2 Ligar a placa. Modelos (a, b).** Pressione  durante 3 segundos para ligar a placa;

são activados os  das diferentes zonas de cozedura.

**Nota:** Para poder seleccionar, se a função de segurança para crianças estiver activada, desactive-a premindo a tecla  durante 3 segundos.

- 2.3 Activação do foco.** Active o foco onde colocou o recipiente pressionando a tecla correspondente (2.3.1).

**Nota:** Se demorar mais de 10 segundos ao seleccionar o foco, a placa apaga-se automaticamente, como medida de segurança.










- 2.4 Selecção da potência.** Ajuste-a, pressionando  ou  (2.4.1).

**FOCO ESPECIAL**

- 2.5 Foco duplo.** Depois de seleccionar a potência, pressione  e o foco duplo será activado. Para anular, pressione .






**FUNÇÕES DE TEMPO**

- 2.6 Selecção de tempo**

**Modelo (a) :** Depois de activar o foco e seleccionar a potência 1,2,3.....9, pressionando  visualiza-se  e o piloto da zona a temporizar. Se houver vários focos em funcionamento, pressionando várias vezes , o piloto do foco a temporizar vai rodando (2.6.1). Seleccione a zona a temporizar. Com , , atribui o tempo (2.6.2). Se pressionar  acede directamente à temporização máxima de 60 ou 99 minutos. Passado alguns segundos, ficará validado. Depois de decorrido o tempo, serão emitidos alguns sinais sonoros,  e o piloto correspondente piscam. Pressione qualquer tecla para parar o sinal sonoro. Se quiser modificar o tempo, pressione  e siga os passos descritos anteriormente. Se houver vários focos temporizados, o visor mostra o tempo do foco que está mais próximo de terminar. Para visualizar o tempo, pressione  e seleccione o foco que deseja verificar.

**Nota:** O temporizador irá apagar-se automaticamente se demorar mais de 10 segundos a seleccionar o tempo.

**Modelo (b) :** Depois de activar o foco e seleccionar a potência 1,2,3.....9,

pressione a tecla  do foco a temporizar. Aparece um  (2.6.3). Selecione o tempo com  e valide, pressionando novamente a tecla do foco temporizado  (2.6.4) A potência será visualizada com um ponto, que indica que o foco está temporizado. Um sinal sonoro e uma indicação  advertem que o tempo terminou. (2.6.5). Para parar, pressione qualquer tecla.

**Nota:** O temporizador apagar-se-á automaticamente se demorar mais de 10 segundos ao seleccionar o tempo.


**Considerações sobre a temporização:** Se o nível de potência é 9 o tempo máximo a temporizar será de 60 min. Se é diferente o máximo poderá ser 99 min.


Uma vez concluído o tempo o alarme soará enquanto não premir nenhuma tecla.

## 2.7 Vidros com comandos.

**Modelos (c, d).** Certifique-se de que o foco que vai accionar corresponde ao foco que pretende utilizar (2.7.1). Rode o comando para a posição desejada e o piloto de funcionamento acende-se (2.7.2); este piloto também assinala o calor residual quando o foco se apaga.

**2.8 Apagar o foco.** Selecione a potência  do foco que deseja apagar.

**2.9 Calor residual.** Depois de utilizar a placa os focos mantêm-se quentes durante algum tempo que varia em função da potência seleccionada e é visualizado um  ou um ponto nos focos ainda quentes. **Não toque nesses focos, corre o risco de se queimar.**

**2.10 Função de bloqueio (teclas).** Para evitar manipulações por parte das crianças. Pressione durante 3 segundos a tecla , o piloto acende-se e o bloqueio ficará activado (2.10.1). Para desbloquear, repita a acção. Piloto apagado.

### Recomendações:

- O foco está equipado com um limitador de temperatura interior que desliga o foco para o caso de o vidro aquecer excessivamente
- Nos modelos electrónicos, em caso de transbordamento sobre as teclas de comando, a placa deixa de funcionar e é emitido um sinal sonoro (4.1.2).

- Nos modelos electrónicos, se mantiver pressionado um sensor durante demasiado tempo, a placa deixa de funcionar e é emitido um sinal sonoro
- Os recipientes de alumínio não são aconselháveis, pois poderiam formar manchas sobre o vidro, a não ser que tenham um fundo com protecção em aço inoxidável.
- A base do recipiente tem de ser plana e estar seca.
- Certifique-se de que os diâmetros dos recipientes sejam maiores ou iguais ao foco a utilizar e centre-o sobre o foco de calor.
- Tente não mover os recipientes, poderia quebrar o vidro.

**Atenção:** O funcionamento descontínuo das zonas de cozedura, não é uma avaria. Funcionam nos períodos de ligar e desligar mais ou menos longos em função da potência desejada.

## 3

### Manutenção e limpeza



- Limpe a fundo a superfície da sua placa quando tiver arrefecido. Não utilize produtos ou esfregões abrasivos. Limpe com um pano humedecido e água com sabão (3.1.1).
- Uma vez por semana, limpe a fundo com produtos específicos para vitrocerâmica. Recomendamos o VITRO-CLEN para a limpeza e a manutenção da sua placa em vitrocerâmica.
- A sujidade fortemente agarrada é eliminada com o raspador de vidro (3.1.2).
- Se por descuido queima açúcar, elementos açucarados ou plástico sobre a placa, elimine-os o quanto antes com um raspador ainda quente. Se não o fizer podem deixar manchas permanentes.
- Utilize a colher do raspador em bom estado, substitua-a no caso de apresentar alguma deterioração.

## 4

## Meio ambiente

**A placa foi elaborada a pensar na conservação do meio ambiente.**

**Respeito pelo meio ambiente.** Utilize as potências adequadas para cada cozedura e seleccione os recipientes de tamanho adequado para as quantidades dos alimentos que vão ser preparados. Quando o fundo do recipiente e o diâmetro da zona de cozedura têm o mesmo tamanho, a transmissão de calor é óptima.

Ao terminar a cozedura, se o desejar, deixe o recipiente no mesmo lugar para utilizar o calor residual acumulado. Deste modo poupará energia.

Utilize uma tampa sempre que possa para reduzir a perda de calor por evaporação.

**Gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos.**

■ Não elimine os aparelhos misturando-os com resíduos domésticos gerais.

Deposite a sua placa num centro especial de recolha.

A reciclagem de electrodomésticos evita consequências negativas para a saúde e o meio ambiente e permite poupar energia e recursos. Para mais informações, contacte as autoridades locais ou o estabelecimento onde adquiriu a placa.



## Bedienungsanleitung

*Achtung, wichtig: Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Kochfeld benutzen.*

*Diese Bedienungsanleitung ist so konzipiert, dass die Texte mit den entsprechenden Abbildungen in Zusammenhang stehen*

*Hinweis: Wenn Sie sich das Handbuch in einem elektronischen Format herunterladen wollen, gehen sie auf die folgende Webseite im Internet [www.brandt.com](http://www.brandt.com)*

## Sicherheit



### Wichtig

***Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit dem Gerät auf. Wenn Sie es an eine andere Person verkaufen oder abgeben, versichern Sie sich darüber, dass das Handbuch mitgegeben wird. Lesen Sie die Hinweise zur Installation und Benutzung des Geräts. Sie wurden im Hinblick auf Ihre Sicherheit und die der übrigen Menschen erstellt.***

- Der Anschluss an die Stromversorgung der Kochplatte muss mit einem Schalter zur allpoligen Netztrennung ausgestattet sein, dessen Kontakte wenigstens 3 mm Abstand aufweisen.
- Die Installation der Kochplatte muss von einem autorisierten Installateur vorgenommen werden, der den Anweisungen und Schaltplänen des Herstellers Folge leistet.
- Das Stromnetz muss für die am Typenschild aufgeführte maximale Leistung ausgelegt sein und der Netzanschluss muss über die vorgeschriebene Erdung verfügen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche des Glases gerissen oder kaputt ist, trennen Sie sofort das Gerät von der Netzspannung, um einen möglichen Stromschlag zu verhindern. Benutzen Sie die Kochplatte nicht, bis das Glas ausgetauscht ist. Der Austausch muss vom Technischen Kundendienst des Herstellers oder von qualifiziertem Personal (4.1.1) vorgenommen werden.
- Stellen Sie keine heißen Kochgefäße auf die Sensoren. Der elektrische Schaltkreis kann dabei beschädigt werden (4.1.3).

- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können sich im Betrieb erhitzen. Es muss Vorsicht walten, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden. Kinder die jünger als 8 Jahre sind, müssen ferngehalten werden, wenn Sie nicht unter ständiger Beobachtung stehen.
- Wenn die Kochplatte in einem Kasten eingebaut wird, muss darauf geachtet werden, dass sich darin keine brennbaren Objekte befinden.
- Dieses Gerät kann durch Kinder über acht Jahre oder von Personen, die über eingeschränkte physische, sensorische oder mentale Kapazitäten verfügen, die keine Erfahrung oder keine Kenntnis des Geräts haben, benutzt werden. Sie müssen dabei unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen sein und die Gefahren verstehen, die von der Benutzung ausgehen können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Instandhaltung, die der Benutzer ausführen soll, darf nicht von Kindern ohne Überwachung ausgeführt werden.
- **ACHTUNG:** Es kann gefährlich sein, mit Fetten oder Öl ohne ständige Überwachung zu kochen, weil die sich entzünden können. Versuchen Sie niemals ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer nicht brennbaren Decke.
- **ACHTUNG:** Feuergefahr: Lagern Sie keine Objekte auf Kochfläche.
- Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder über eine Fernsteuerung zu funktionieren.
- Um den Betrieb des Geräts zu stoppen, drücken Sie für 2 Sekunden auf die Sensoren (ⓘ). Ein längerer Pieps-Ton und die ausgeschalteten Ziffern zeigen an, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Vermeiden Sie, dass die Behälter auf das Glas stoßen.
- Die Kochzonen dürfen nicht ohne Behälter betrieben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen. Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitstisch.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser direkt auf das Kochfeld, wenn die Kochzonen heiß ist.



## Zuordnung des Modells



Ordnen Sie das Modell Ihres Kochfeldes („a“, „b“, „c“, „d“) durch Vergleich der Anzahl und Anordnung der Kochzonen Ihres Gerätes mit denen auf den Abbildungen zu.



## Installation



**1.1 Auspacken.** Entfernen Sie alle Schutzelemente.

**1.2 Bauen Sie das Gerät in den Schrank ein.** Beachten Sie stets die auf dem Typenschild angegebenen Daten (1.2.1) sowie die Maße des Schrankes, wo das Kochfeld eingebaut werden soll (1.2.2, 1.2.3). Wenn Sie den Herd nicht unter dem Kochfeld einbauen, ist ein Schutz entsprechend der angegebenen Maße (1.2.4) anzubringen. Kleben Sie die Schaumdichtung längs des Außenrandes des Kochfeldes an, um eine gute Dichtheit (1.2.5) zu erreichen. Drehen Sie das Kochfeld und führen Sie sie in die Öffnung ein (1.2.6). Verwenden Sie keine herausnehmbaren Materialien wie z. B. Silikon.

**1.3 Anschluss an das Stromnetz.**

**Modelle (a, c).** Gemäß Skizze (1.3.1). Farben: a) Dunkelblau, b) Hellblau, c) Braun, d) Rot, e) Grün - Gelb

**Modell (b).** Zur Verbind an 220 – 240V– schließen Sie die Kochplatte gemäß der Skizze an 1.3.3. Falls das Kabel davon abweicht, tauschen Sie es aus und schließen Sie es gemäß der Skizze an (1.3.4).

**Modell (d).** Gemäß Skizze (1.3.2).



## Gebrauch



Für Glaskeramikkochfelder sind Behälter aus Ton, Kupfer oder Edelstahl geeignet. Es wird davon abgeraten, Behälter aus Aluminium zu benutzen, da diese zu Flecken auf der Glasoberfläche des Kochfeldes führen können.

**2.1 Wählen Sie die Leistungsstufe aus.** Es stehen verschiedene Kochzonen zur Verfügung, auf die die Behälter gestellt

werden können. Verwenden Sie diejenige Kochzone, die größtmäßig am Besten für den jeweiligen Behälter geeignet ist.(2.1.1)

**2.2 Einschalten der Kochplatte. Modell (a, b).** Drücken Sie für 3 Sekunden, um die Platte anzuschalten und es wird die Ziffer für die verschiedenen Kochfelder aktiviert.

**Hinweis:** Zur Auswahl, ob die Sicherheitsfunktion für Kinder aktiviert ist, deaktivieren Sie sie, indem Sie für 3 Sekunden die Taste drücken.

**2.3 Aktivierung des Kochfelds.** Aktivieren Sie das Kochfeld, auf dem das Kochgefäß steht, über die entsprechende Taste (2.3.1).

Anmerkung: Wenn Sie zum Auswählen der Kochzone länger als 10 Sekunden benötigen, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

**2.4 Auswahl der Leistung.** Sie wird über oder (2.4.1) angepasst.


## SPEZIALFELD

**2.5 Doppeltes Kochfeld.** Nach der Auswahl der Leistung drücken Sie zur Aktivierung des doppelten Kochfelds. Zum Abschalten drücken Sie .







## ZEITSCHALT-FUNKTIONEN

**2.6 Auswahl der Zeit.**

**Modell (a) :** Ist ein Kochfeld ausgewählt und die Leistung 1,2,3.....9 eingestellt, drücken Sie und angezeigt wird . Die Leuchtanzeige in der Zone der Zeitschaltung leuchtet auf, wenn verschiedene Kochfelder in Betrieb sind. Drücken Sie mehrere Male , die Leuchtanzeige des Kochfelds, das zeitgeschaltet werden soll, und sie wird anfangen sich zu drehen (2.6.1). Wählen Sie das Feld aus, dass sie per Zeitschaltung steuern wollen. Mit , , weisen Sie die Zeit zu (2.6.2). Wenn Sie drücken, gelangen Sie direkt zur maximalen Zeit von 60 oder 99 Minuten. Nach einigen Sekunden ist sie bestätigt. Nach dieser Zeit ertönen einige Signaltöne. wird mit der entsprechenden Leuchtanzeige blinken. Zum Abstellen drücken Sie irgendeine Taste. Zum Verändern der Zeit drücken Sie und folgen Sie den zuvor beschriebenen Schritten. Wenn verschiedene Kochfelder über die Zeitschaltung gesteuert werden, wird auf der Anzeige die Zeit des Kochfelds angezeigt, die am schnellsten abläuft. Um die

Zeit für die anderen zu zeigen, drücken Sie  und wählen Sie das Kochfeld aus, dass Sie prüfen wollen.

**Hinweis:** Der Zeitschaltung wird automatisch wieder abgeschaltet, wenn Sie mehr als zehn Sekunden brauchen, um die Zeit zu wählen.

**Modell (b) :** Ist ein Kochfeld ausgewählt und die Leistung 1,2,3, .....9, eingestellt, drücken Sie die Taste  des Kochfelds, das zeitgesteuert werden soll. Es erscheint eine  (2.6.3). Wählen Sie die Zeit über ,  aus und bestätigen Sie durch das Drücken der Taste für das zeitgesteuerte Kochfeld  (2.6.4) erneut. Die Leistung wird zusammen mit einem Punkt angezeigt, womit angezeigt wird, dass das Kochfeld zeitgesteuert ist. Ein Signalton und eine Anzeige  zeigen an, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. (2.6.5). Um ihn abzustellen, drücken Sie irgendeine Taste.

Anmerkung: Die Zeitsteuerung schaltet sich automatisch ab, wenn Sie länger als 10 Sekunden zum Auswählen der Zeit benötigen.


**Anmerkungen zur Zeitsteuerung:** Bei einer Leistungsstufe von 9 beträgt die steuerbare Höchstzeit 60 Min. Bei anderen Leistungsstufen kann die Höchstzeit 99 Min. betragen.


Nach Beendigung der Zeit erklingt der Alarm, wenn keine Taste betätigt wird.

## 2.7 Glaskeramik mit Steuerungen.

**Modelle (c, d).** Versichern Sie sich, dass die Taste zu dem Kochfeld gehört, das sie auch benutzen wollen (2.7.1). Drehen Sie die Steuerung auf die gewünschte Position. Es wird die Leuchtanzeige in Betrieb gehen (2.7.2), die auch die Restwärme anzeigt, nachdem das Kochfeld abgeschaltet wurde.

**2.8 Ausschalten der Kochzone.** Wählen Sie die Leistung  der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

**2.9 Restwärme.** Nach Benutzung des Kochfeldes bleiben die Kochzonen einige Zeit heiß. Dies hängt von der ausgewählten Leistung ab. Auf den noch heißen Kochzonen ist  bzw. ein Punkt zu sehen. **Berühren Sie diese Kochzonen nicht. Es besteht Verbrennungsgefahr.**

**2.10 10Sperrfunktion (Tasten).** Um Eingriffe von Kindern zu verhindern. Halten Sie die Taste  für 3 Sekunden gedrückt. Die Leuchtanzeige wird erleuchtet und die Sperre aktiviert (2.10.1). Zum Entsperrern wiederholen Sie den Vorgang. Leuchtanzeige abgeschaltet.

## Empfehlungen:

- Das Kochfeld ist intern mit einem Hitzeschutzschalter ausgestattet, der das Kochfeld abschaltet, wenn sich das Glas übermäßig erhitzt.
- Bei elektronischen Modellen wird beim Überlauf von Flüssigkeiten auf die Steuerungstasten ein Tonsignal ausgesendet. (4.1.2)
- Bei elektronischen Modellen wird, wenn eine Taste zu lange gedrückt wird, die Kochplatte abgeschaltet und ein Tonsignal ausgesendet.
- Aluminiumbehälter sind nicht zu empfehlen, denn es können sich Flecken auf dem Glas bilden – es sei denn, die Behälter sind mit einen Edelstahlschutz ausgestattet.
- Der Boden des Behälters muss flach und trocken sein.
- Achten Sie darauf, dass die Durchmesser der Behälter größer oder gleich groß sind wie das Kochfeld, die Sie benutzen und stellen Sie sie in die Mitte der Kochzone.
- Versuchen Sie, die Behälter nicht zu bewegen. Es könnte sonst zu Kratzern auf dem Glas kommen.

**Achtung:** Unterbrechungen während des Betriebs der Leistungsstufen stellen keine Störung dar. Abhängig von der gewünschten Leistung erfolgt der Betrieb in Zeitintervallen, in denen sie sich mehr oder weniger lange ab- und einschalten – .

# 3

## Pflege und Reinigung



- Reinigen Sie Ihre Kochzonen häufig und nur wenn diese abgekühlt sind. Verwenden Sie keine Produkte oder Schwämme, welche die Oberfläche zerkratzen könnten. Reinigen Sie die Fläche mit einem feuchten Lappen und Seifenwasser (3.1.1).

- Führen Sie ein Mal pro Woche eine gründliche Reinigung mit speziell für Glaskeramik geeigneten Produkten durch. Wir empfehlen Ihnen zur Reinigung und Pflege der Glaskeramik VITRO-CLEN.
- Starke, klebende Verschmutzungen werden mit dem Glasschaber entfernt (3.1.2).
- Wenn versehentlich Zucker, gezuckerte Speisen oder Plastik auf des Kochfeldes anbrennen, entfernen Sie sie so schnell wie möglich mit einem Schaber, solange diese noch warm sind. Erfolgt keine sofortige Entfernung, können dauerhafte Flecken zurückbleiben.
- Benutzen Sie das Messer des Schabers nur in einwandfreiem Zustand und ersetzen Sie es, wenn Sie Abnutzungen feststellen.

## 4

## Umwelt



### Das Kochfeld wurde unter Berücksichtigung des Umweltschutzes konzipiert.

**Denken Sie an die Umwelt.** Kochen Sie stets mit der angemessenen Leistung und verwenden Sie Behälter in der für die vorzubereitenden Mengen geeigneten Größe. Wenn der Boden des Behälters und der Durchmesser der Kochzone in der Größe übereinstimmen, ist die Wärmeübertragung optimal.

Bei Beendigung des Kochens können Sie den Behälter an der gleichen Stelle stehen lassen, um noch vorhandene Wärme zu nutzen. So sparen Sie Energie.

Benutzen Sie wenn möglich stets einen Deckel, um den Wärmeverlust durch Verdampfung zu verringern.

### Handhabung von Abfallprodukten elektrischer und elektronischer Geräte.



Entsorgen Sie Geräte nicht zusammen mit Haushaltsmüll.

Bringen Sie das Feld in ein Entsorgungszentrum. Die Entsorgung von Elektrohaushaltsgeräten verhindert negative Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und ermöglicht das Einsparen von Energie und Ressourcen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an die lokalen Behörden oder an das Geschäft, in dem Sie das Feld erworben haben.

