

Brandt

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

Table de cuisson

Cooking Hob

Kogeplade

Kogebord

Varná deska

Placa de cozinha



Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une table **BRANDT** et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **TABLE DE CUISSON BRANDT**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes à capacités physiques sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience et connaissance suffisante, si elles ont été formées à l'utilisation de cet appareil, de façon sécuritaire en comprenant les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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



Chaleur résiduelle

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

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

Pour arrêter le fonctionnement d'un des foyers, appuyer longuement sur la touche marche/ arrêt du foyer.

L'utilisateur est avisé de l'arrêt de la fonction par un bip et le changement d'état de l'afficheur.

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



Sécurité enfant

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

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). Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.



Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit.

En ce qui concerne celle du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Votre appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE (Directives Basse tension) et 2004/108/CE (Compatibilité Electromagnétique).



La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou d'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrir par exemple la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Danger d'incendie: ne pas stocker d'objets sur l'appareil de cuisson. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

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

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.

Évitez les chocs avec les récipients :

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

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

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

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

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

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

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.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.



Danger électrique

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.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• Consignes de sécurité _____	4
• Respect de l'environnement _____	4
• Service Après-Vente _____	5
• Description de votre appareil _____	5
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	6
• Encastrement _____	6
• Branchement _____	7
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	8
• Récipients pour la vitrocéramique _____	9
• Mise en marche _____	9
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil _____	10
• Entretien de votre appareil _____	10
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service _____	11
5 / TABLEAU DE CUISSON _____	12

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• Chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, un voyant lumineux ou "H"(selon les modèles) correspondant à cette zone, est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, cet affichage reste allumé.



Attention

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.



Danger électrique

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.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaît, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS 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 :

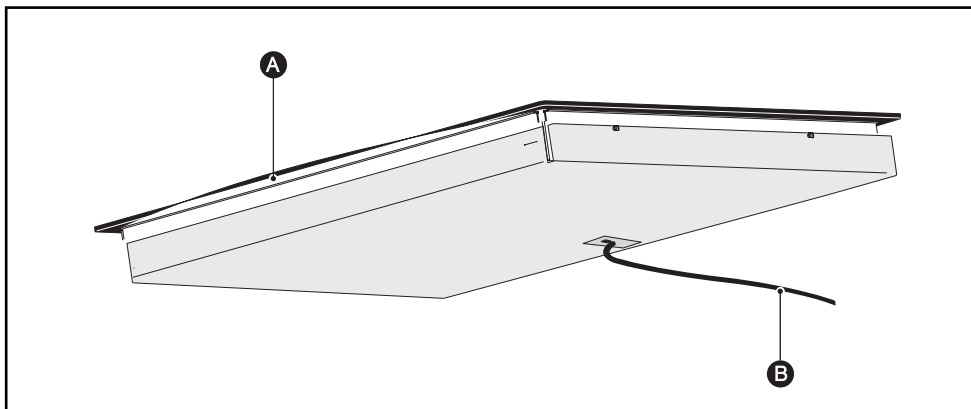
0892 02 88 01 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

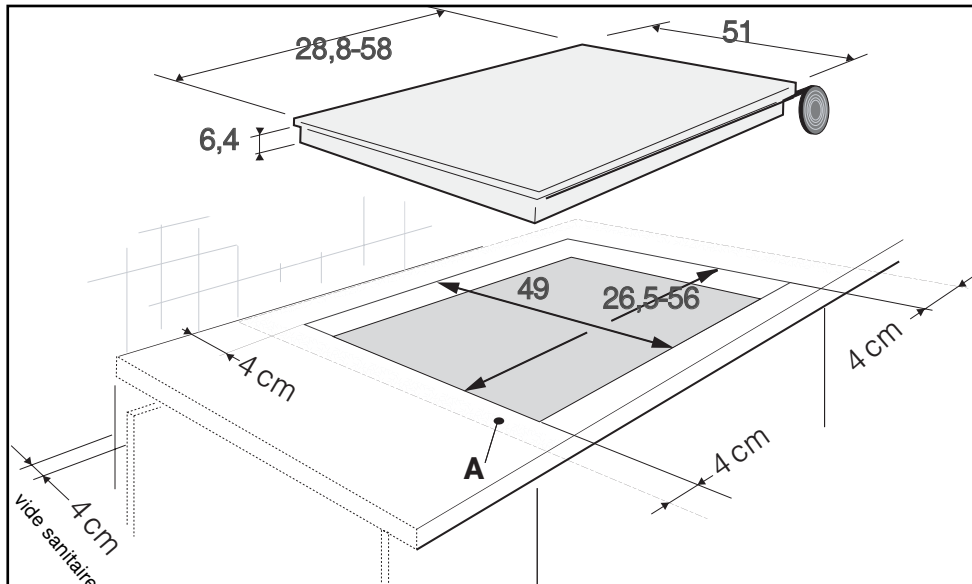
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* 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.

• DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL



- A** Verre vitrocéramique
- B** Cordon d'alimentation



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

La table peut être encastrée directement dans le plan de travail :

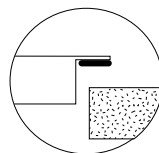
- au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm).
- au dessus d'un tiroir ou placard (installez une planche sous la table).

• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .



• **BRANCHEMENT**

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur.

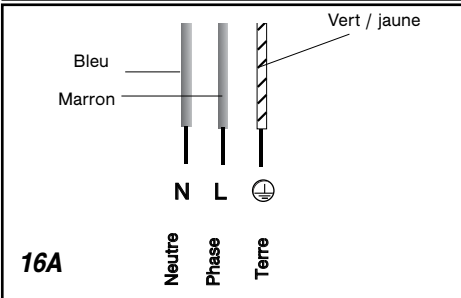
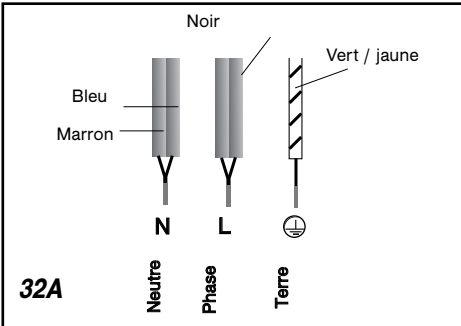
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte).



Attention

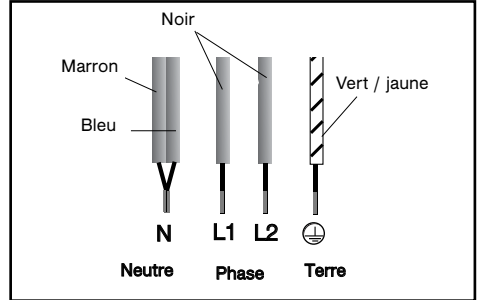
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

• **Branchement 220-240V ~**



• **Branchement 400V 2N ~ - 16A**

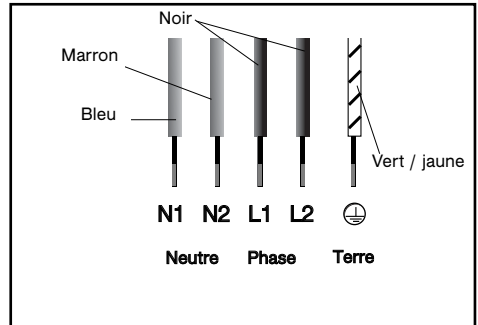
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



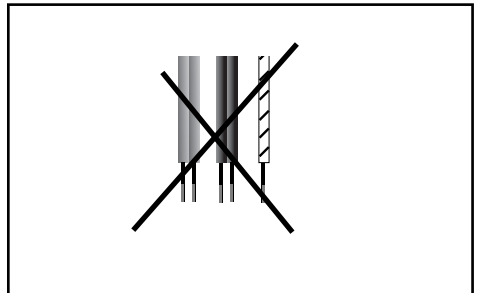
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• **Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

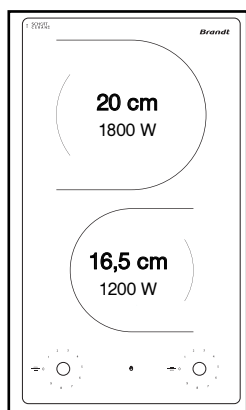
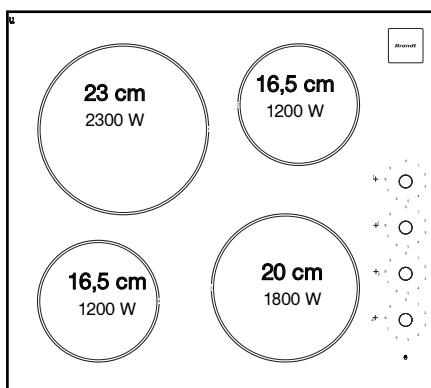
Séparez les fils avant branchement.



• **Branchement 400V 3 ~ - 16A**



- **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

TV1000**TV 1010**

• RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doivent être plats.

Utilisez de préférence des récipients en :

- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• Utilisation

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, mettez sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• Régulation automatique des foyers

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

La fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

Conseil

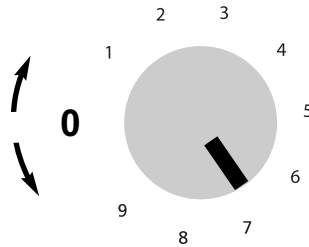
Utiliser un récipient de taille adaptée. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée.

Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.

Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

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 MARCHÉ



• PRÉSERVER VOTRE APPAREIL

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

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet 'ventouse' risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Évitez de poser des récipients sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle).

Évitez les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur votre table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

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

Ne réchauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater.

Cette précaution est valable bien sûr pour tous les modes de cuisson.

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.

La table de cuisson ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit (allumage intempestif, rayure, ...).

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé. Le jet de vapeur peut endommager votre table.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCEDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème

éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate

poudre



éponge abrasive

• A la mise en service

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité.
Un seul côté fonctionne.		Voir chapitre branchement.

**Attention**

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• **VITROCERAMIQUE**

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	BOUILLONS						●			
	POTAGES EPAIS							●		
POISSONS	COURT-BOUILLON				●					
	SURGELÉS					●				
SAUCE	EPAISSE À BASE DE FARINE							●		
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)								●	
	SAUCES PRÉPARÉES								●	1
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						●			
	LÉGUMES SECS						●			
	POMMES DE TERRE À L'EAU						●			
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES					●				
	POMMES DE TERRE SAUTÉES					●				
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						●			
VIANDE	VIANDES PEU ÉPAISSES	●								
	STEAKS POELÉS				●					
	GRILLADE (GRIL FONTE)	●								
FRITURE	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)						●			
	COMPOTES							●		
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE								●	
	CHOCOLAT FONDU									●
	CONFITURES				●					
	LAIT						●			
	ŒUFS SUR LE PLAT				●					
	PÂTES					●				
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)								●	
	RAGOÛTS						●			
	RIZ CRÉOLE					●				
	RIZ AU LAIT							●		

Brandt

Dear Customer,

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

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of ovens, microwaves, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** hob*

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.



Warning

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.



This appliance can be safely used by children 8 and up; people with physical, sensory, or mental disabilities; or individuals previously lacking the necessary experience and knowledge, if they are trained in its use and understand the risks involved.

Children must not play with the appliance.

Appliance cleaning, care, and maintenance should not be performed by children without supervision.



Residual heat

The appliance and its exposed parts heat up during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

To turn off one cooking surface, press and hold the On/Off button. A beep signals that a surface has been turned off, and the display changes.

While "H" is visible, contact with the surface(s) in question should be avoided.



Child safety mechanism

Children under 8 must be kept at a distance unless constantly supervised.

Your hob features a child safety mechanism which prevents its operation when off or while cooking is already under way (see chapter on use of child safety mechanism). Do not forget to deactivate the mechanism before reuse.



For people with pacemakers or other active implants.

The hob complies with current standards for electromagnetic disturbance and perfectly fulfils legal requirements (Directive 2004/108/EC).

To avoid interference between the hob and a pacemaker, the latter must itself have been designed and configured according to the appropriate regulations.

We can only guarantee the compliance of our product.

To determine whether the pacemaker is compliant or compatible, ask its manufacturer or a doctor.

The appliance complies with Directives 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/CE (Electromagnetic Compatibility).



Untended cooking of food on a heating surface in the presence of grease or oil may be dangerous and could start a fire.

Never try to extinguish a fire with water. Turn off the appliance. The flame may be covered with a lid or fire blanket.

Fire hazard: never store objects on the cooking appliance.

If the cooktop is cracked, turn off the appliance to avoid electrical shock.

Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be set on the cooktop as they may heat up.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, the After-Sales Service Department, or a qualified professional to avoid any risk.

Avoid striking the glass-ceramic cooktop with cookware: it is very resistant but not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your hob. The suction effect this might cause could damage the glass-ceramic surface. Avoid dragging cookware across the cooktop as this may eventually cause its decorative finish to wear off.

Do not place cookware on the hob frame or trim (depending on model).

Avoid using pans with rough or bumpy bottoms which can house matter capable of staining or scratching your hob.

Do not store cleaning supplies or flammable substances in the cabinet underneath your hob.

Never use a steam cleaner to clean your hob.

Do not heat an unopened tin as this might cause it to explode.

This precaution applies to all cooking modes.

Never use aluminium foil when cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium trays on your hob. The aluminium would melt and permanently damage your appliance.

The warranty does not cover such defects neither resulting in appliance malfunction nor making it unsuitable for use.



Electrical hazard

Make sure that the power cables of any electrical appliances plugged in near the hob are not in contact with the cooking zones. If a crack appears on the surface of the glass, disconnect your appliance immediately to avoid an electrical shock.

To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.

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

• Safety instructions _____	4
• Care of the environment _____	4
• After-sales service _____	5
• Description of your appliance _____	5
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location _____	6
• Build-in _____	6
• Connection _____	7
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top _____	8
• Cookware for vitroceramics _____	9
• Switching on _____	9
3 / MAINTAINING YOUR APPLIANCE	
• Caring for your appliance _____	10
• Maintaining your appliance _____	10
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• When using for the first time _____	11
5 / COOKING CHART _____	12

• SAFETY INSTRUCTIONS

We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.

These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person responsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• Residual heat

While an operating cooking zone is very hot, a lamp or "H" (depending on the models) for this zone, is lit in the indicator.

When a cooking zone is in a stop position and its temperature is high this display remains lit.



Warning

Do not touch these zones, burn risk.

Do not look for a long time at the halogen lamps in the cooking zones.



Electrical danger

Ensure that the power cable of a connected electrical appliance near the hob is not in contact with the cooking zones.

If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance immediately to prevent a risk of electric shock.

To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.

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

• CARE OF THE ENVIRONMENT

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.



– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste.

Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home.

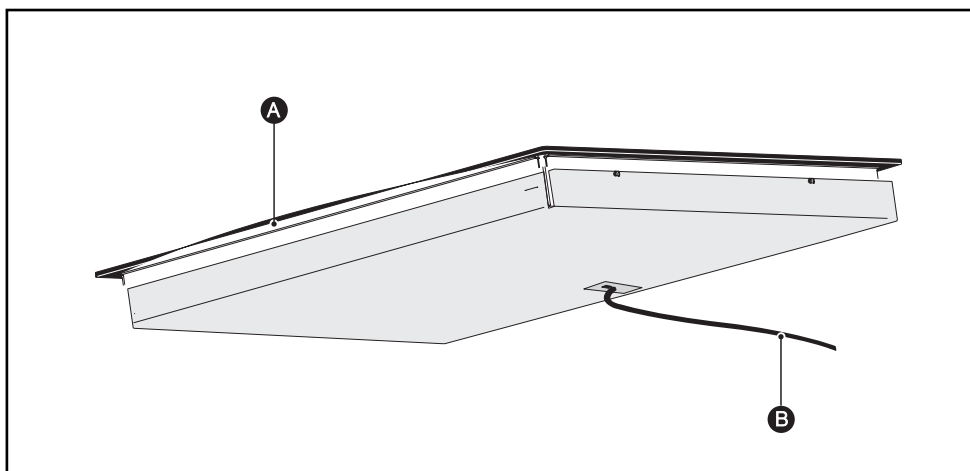
– We thank you for your help in protecting the environment.

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

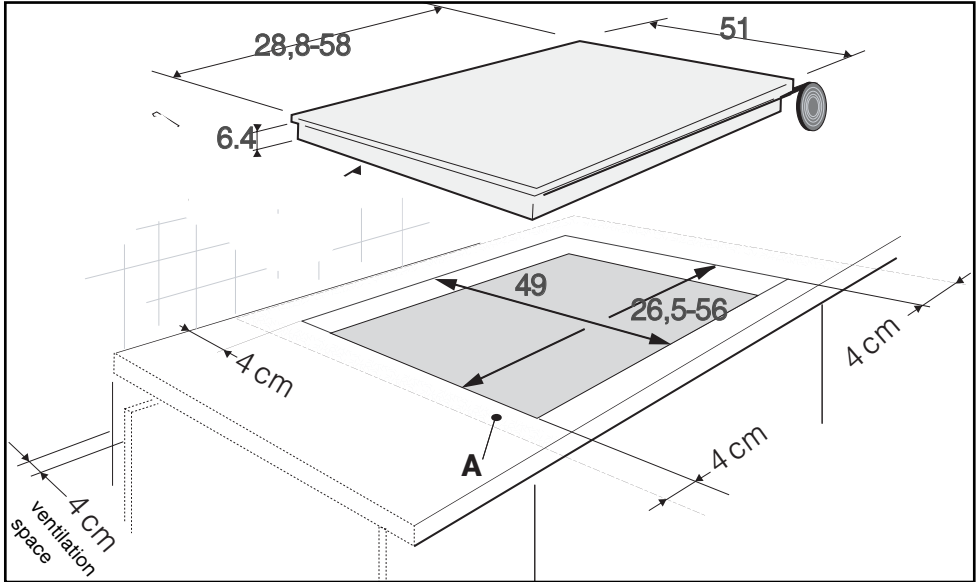
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

• **DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**



- A** Vitroceramic glass
- B** Power cord



• CHOICE OF LOCATION

Your appliance should be positioned so that the mains switch is accessible.

The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (area A).

The table can be directly embedded into the work surface :

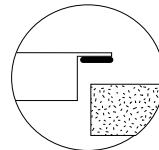
- Above the oven in high position (min. distance 10mm)
- Above a drawer or a cupboard (fit a board under the table).

• BUILD-IN

Follow the diagram above.

A joint provides the seal with the worktop.

- This joint is glued under your hob; insert the hob directly in the cut-out.
- This joint is supplied in the envelope; glue it under the hob.



• **CONNECTION**

These hobs must be connected to the mains using a socket in compliance with publication CEI 60083 or an all-pole circuit-breaker device in compliance with the installation rules in force.

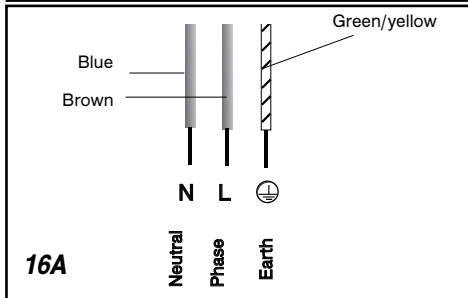
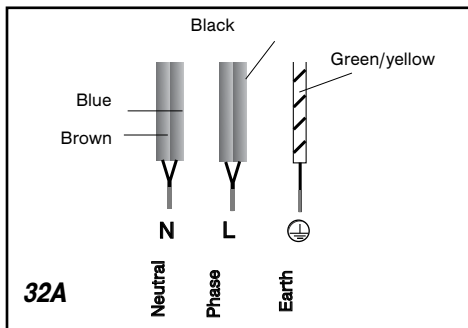
When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will appear on the control panel. Wait for approximately 30 seconds until this information disappears before using your hob (This display is normal and it is intended, if applicable, for your after-sales service. In all cases, the user of the hob should disregard it).



Warning

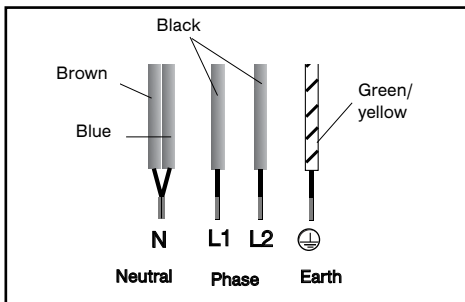
If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.

• **Connection of 220-240V ~**



• **Connection of 400V 2N ~ - 16A**

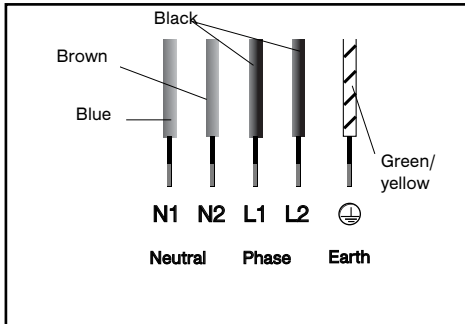
Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



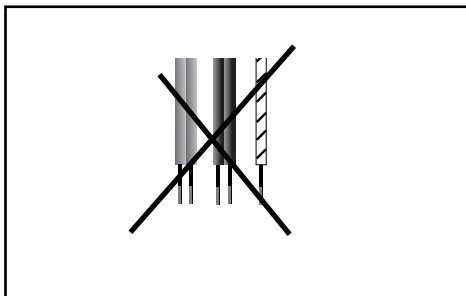
For a 400 V 2N triphase connection, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

• **Connection of 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

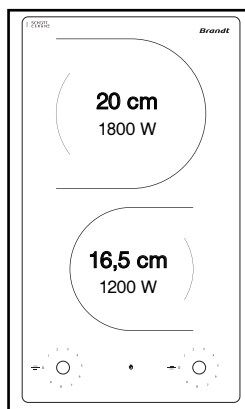
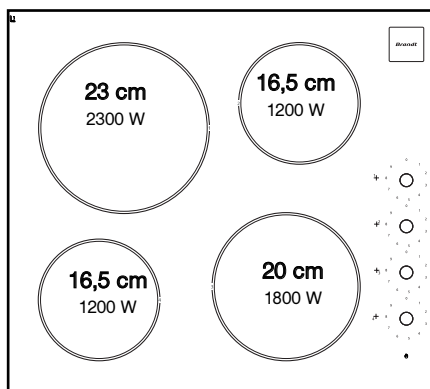
Separate the wires before connection.



• **Connection of 400V 3 ~ - 16A**



- **DESCRIPTION OF THE TOP**

TV1000**TV 1010**

• COOKWARE FOR VITROCERAMICS

• Cookware

It must be designed for electric cooking.
It must have flat bottoms.

Preferably use cookware made of:

- Stainless steel with a thick or "sandwich" three-metal bottom.
- Aluminium with a thick smooth bottom.
- Enamelled steel

• Use

A higher setting is required if:

- there are large quantities
- cooking with uncovered cookware
- a glass or ceramic pan is used.

A lower setting is required if:

- cooking food which has a tendency to burn easily (start with a lower setting - the setting can be increased if necessary).
- a spill occurs (remove the lid or remove the pan, then reduce the setting).

• Energy saving:

To finish the cooking, set at position 0, leaving the cookware in position to use the accumulated heat (this will save energy).

Use a lid as often as possible to reduce heat loss by evaporation.

• Automatic regulation of rings

The rings are regulated automatically; they switch on and off to maintain the selected power level. The temperature thus remains uniform and appropriate for cooking your food.

The regulation frequency varies according to the selected power level.



Tip

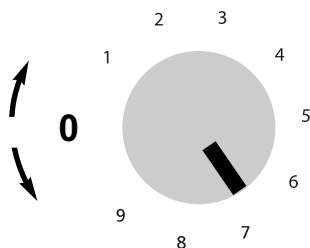
Use cookware of an appropriate size. The diameter of the bottom of the cookware must be equal to or greater than the printed zone.

Do not leave empty cookware on a cooking zone.

Do not leave cookware containing hot oil or fat unsupervised on a cooking zone.

This unit is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

• SWITCHING ON



• CARING FOR YOUR APPLIANCE

Avoid hard shocks from cookware:

The vitroceramic glass surface is highly resistant, but not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A “sucker” effect might damage the vitroceramic top.

Avoid rubbing cookware: in the long term this might cause damage to the decoration of the vitroceramic top.

Do not place cookware on your frame or trimmings (depending on model).

Avoid using cookware with rough or bumpy bottoms: they can capture and transfer particles that may produce stains or scratches on your hob.

These faults, which do not prevent operation or unsuitability for use, are not covered by the guarantee.

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

Do not reheat an unopened tin: it might explode.

Of course, this precaution applies to all types of cooking.

For cooking, never use aluminium foil. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob.

The aluminium will melt and permanently damage your cooking appliance.

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob (risk of powering on, scratches, etc.).

Steam cleaning should never be used. The steam jet could damage your hob.

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

TYPE OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO
Light.	Cleaning sponges	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on stains/dirt. Sugar spills, melted plastics.	Cleaning sponges Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metal colourings. Weekly maintenance.	Special vitroceramic glass product.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicone for its protective properties) to the surface.



cream



special cleaning sponge
for delicate crockery



powder



abrasive sponge

• ***On first use***

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT YOU SHOULD DO:</i>
Your installation blows a fuse.	The electrical connection of your hob is incorrect.	. Check that it is compliant. See section on electrical connection.
Only one side works.		



Warning

In the event of breakage, crack or fissure, even minimal, of the vitroceramic glass, immediately disconnect your appliance to prevent a risk of electric shock. Contact the After-Sales Service Department.

• VITROCERAMIC

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	BROTHS						●			
	THICK SOUPS								●	
FISH	COURT BOUILLON				●					
	FROZEN FOODS					●				
SAUCE	THICK, FLOUR-BASED								●	
	BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)									●
	PREPARED SAUCES									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH						●			
	DRIED BEANS						●			
	BOILED POTATOES						●			
	GOLDEN BROWN POTATOES					●				
	SAUTEED POTATOES					●				
	DEFROSTING VEGETABLES						●			
MEAT	MEAT, NOT TOO THICK	●								
	STEAKS, IN SKILLET				●					
	GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)	●								
FRYING	FROZEN FRENCH FRIES	●								
	FRESH FRENCH FRIES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLA- NEOUS	PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)						●			
	COMPOTES								●	
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE								●	
	MELTED CHOCOLATE									●
	JAMS				●					
	MILK						●			
	EGGS, FRIED				●					
	PASTA					●				
	JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)								●	
	MEAT STEW						●			
	SPANISH RICE					●				
	RICE PUDDING								●	

Geachte klant,

*U hebt een kookplaat van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.*

Wij hebben bij het ontwerpen van dit apparaat gebruik gemaakt van onze passie en onze knowhow om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij hebben het zo ontworpen dat het ook altijd eenvoudig is te gebruiken; innovatief en hoge prestaties leverend.

*In het gamma van **BRANDT** producten vindt u ook een ruime keuze aan ovens, magnetrons, afzuigdampkappen, fornuizen, vaatwassers, = wasmachine, droogtrommel, koelkasten en diepvriezers, die u kunt afstemmen op uw nieuwe kookplaat van **BRANDT**.*

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

BRANDT

www.brandt.com

Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.



Belangrijk

Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.



Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en mensen met beperkte sensorische of geestelijke capaciteiten, of mensen met onvoldoende ervaring en kennis, indien ze zijn opgeleid voor het gebruik van dit apparaat, het veilige gebruik ervan en de gevaren ervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het reinigen en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.



Overblijvende warmte

Het apparaat en de toegankelijke delen worden warm tijdens het gebruik.

Er moeten voorzorgsmaatregelen genomen worden om de verwarmingselementen niet aan te raken. Om de werking van een haarden te stoppen, houdt u de aan / uit-knop te drukken. De gebruiker wordt geïnformeerd over het uitschakelen door een pieptoon en een statuswijziging van de weergave.

Een "H" wordt gedurende deze periode weergegeven. Raak de betreffende zones dan niet aan.



Kinderbeveiliging

Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt van het apparaat komen, tenzij zij voortdurend onder toezicht staan.

Uw kookplaat beschikt over een kinderbeveiliging die het gebruik van de kookplaat vergrendelt na afloop of tijdens het koken (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging). Vergeet niet om te ontgrendelen voor verder gebruik.



Voor gebruikers van pacemakers en actieve implantaten.

De werking van de kookplaat voldoet aan de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 2004/108/CE).

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker in overeenstemming met de betreffende regelgeving is ontworpen en afgesteld.

Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet. Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/CE (Richtlijn laagspanning) en 2004/108/CE (Elektromagnetische compatibiliteit).



Het bereiden op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

Probeer nooit om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een brandwerend deksel.

Brandgevaar: sla geen voorwerpen onder het kookapparaat op. Indien het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om elektrocutiegevaar te vermijden.

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

Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, zijn klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon veiligheidsshalve worden vervangen.

Zet kookpannen niet te hard op de kookplaat neer:

De glaskeramische kookplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar.

Leg geen warm deksel plat op de kookplaat. Door een 'zuigefect' kan de glaskeramische plaat beschadigd raken. Voorkom schuiven van pannen, die op de duur het decor op de glaskeramische plaat kunnen beschadigen.

Zet geen pannen op de lijst of kap (naargelang het model).

Gebruik geen pannen met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Berg uw onderhoudsproducten of ontvlambare producten niet op in het meubel onder de plaat.

Gebruik nooit een stoomreiniger om uw kookplaat te onderhouden.

Verwarm geen gesloten blikken, omdat die kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

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

Deze beschadigingen, die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.



Elektrisch gevaar

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat is aangesloten in de nabijheid van de kookplaat, niet in contact komt met de kookzones. Als er een barstje verschijnt in het oppervlak van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om de kans op een elektrische schok uit te sluiten.

Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

• Veiligheidsaanwijzingen	4
• Respect voor het milieu	4
• SERVICEDIENST	5
• Beschrijving van het apparaat	5
1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Keuze van de plaats	6
• Inbouw	6
• Aansluiting	7
2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Beschrijving van de bovenzijde	8
• Kookpotten voor glaskeramik	9
• Aanzetten	9
3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	
• Onderhoud van het apparaat	10
• Onderhoud van het apparaat	10
4 / SPECIALE MEDEDELINGEN, INCIDENTEN	
• Bij de inwerkingstelling	11
5 / KOOKTABEL	12

• VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze kookplaat is bestemd voor particulieren in een huishoudelijk omgeving.

Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) waarvan de lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten beperkt zijn, of personen zonder ervaring of kennis, behalve onder toezicht van een persoon die instaat voor hun veiligheid of voorafgaande instructies over het gebruik van het apparaat. Kinderen dienen verhinderd te worden met het apparaat te spelen.

• Restwarmte

Zolang een kookzone die in gebruik is heet is, brandt een lampje of "H" (naargelang de modellen) relatief aan deze zone op de indicator.

Wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt maar de temperatuur hoog blijft, blijft dit lampje branden.



Let op

Raak deze zones niet aan, brandwondgevaar.

De halogeenlampen van de kookzones niet aanstaren.

Elektrisch gevaar

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat aangesloten vlakbij de kookplaat niet in contact komt met de kookzones.

Indien u een scheurtje vaststelt in het glazen oppervlak, het apparaat onmiddellijk loskoppelen om risico's voor elektrische schokken te voorkomen.

Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.

Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

• RESPECT VOOR HET MILIEU

– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recycling van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden, overeenkomst de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake het elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

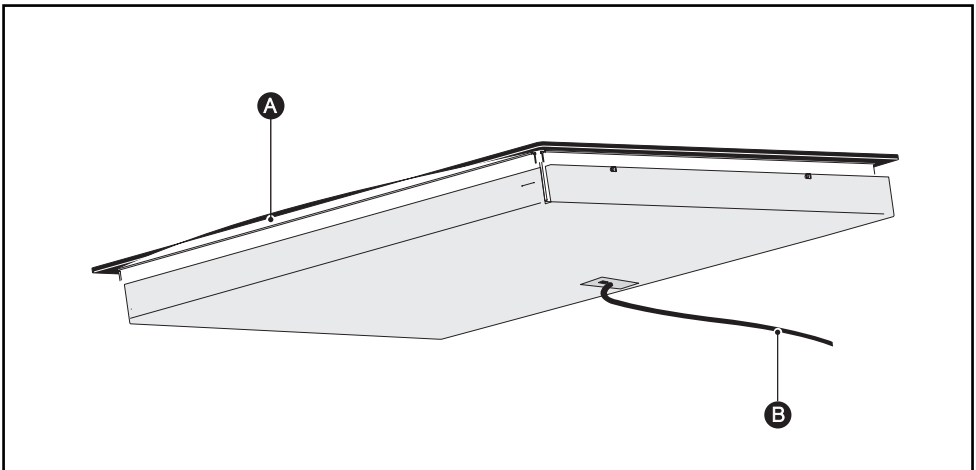
– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

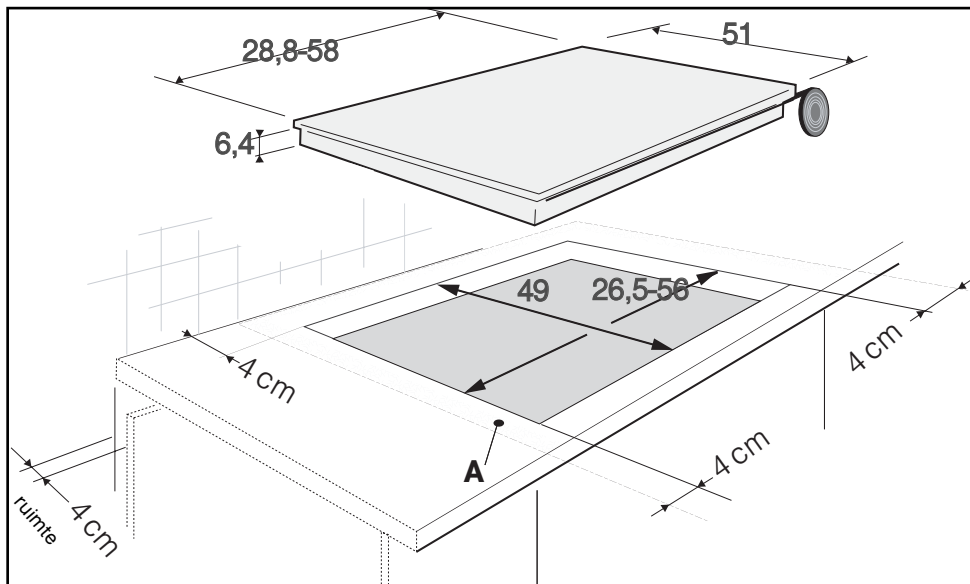
- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.

• **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**



- A** Glaskeramische plaat
- B** Voedingskabel



• KEUZE VAN DE PLAATS

Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat het stopcontact toegankelijk blijft.

De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A).

1De tafel kan rechtstreeks in het werkoppervlak ingebouwd worden:

- Boven de oven in hoge positie (minimum afstand 10 mm).
- Boven een lade of een kast (plaats een plank onder de tafel).

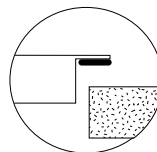
• INBOUW

Houd u aan de tekening hierboven.

Tussen de kookplaat en het werkblad zorgt een afdichting voor de nodige waterdichtheid.

-Deze afdichting wordt onder de plaat gekleefd. U kunt de plaat rechtstreeks in de uitsnijding passen.

-Deze afdichting wordt geleverd in een etui. Kleef hem onder de kookplaat.



• **AANSLUITING**

Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

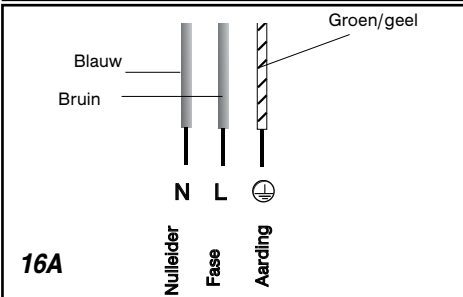
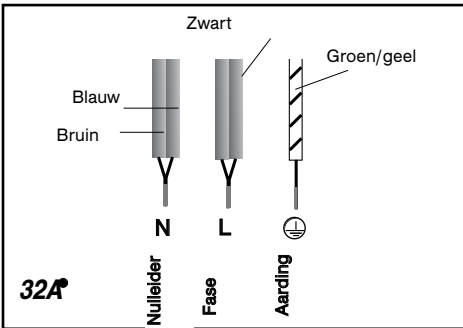
Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden tot deze informatie verdwijnt voordat u de kookplaat gebruikt (Deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de servicedienst. De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden).



Let op

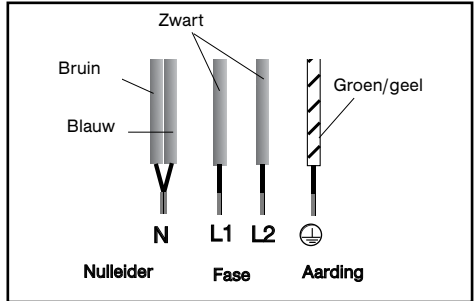
Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

• **Aansluiting 220-240V ~**



• **Aansluiting 400V 2N ~ - 16A**

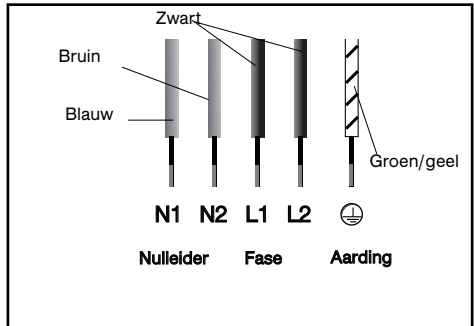
Scheid voor de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



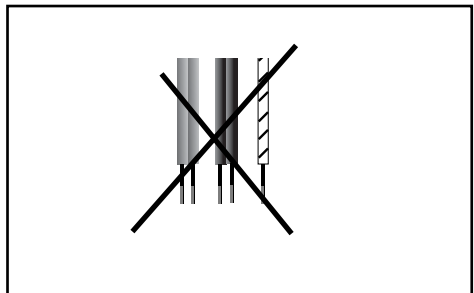
Indien bij een aansluiting van 400 V 2N drie-fasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.

• **Aansluiting 2x230V 2L+ 2N ~ - 16A**

Scheid de draden voor de aansluiting.

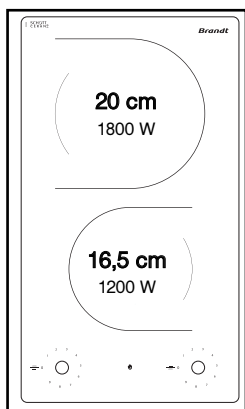


• **Aansluiting 400V 3 ~ - 16A**

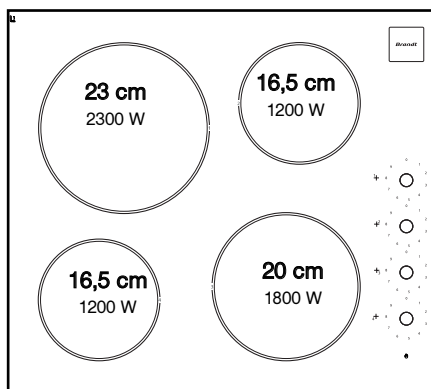


• **BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD**

TV1000



TV 1010



• **KOOKPOTTEN VOOR PLATEN VAN GLASKERAMIEK**

• **De kookpotten**

Deze moeten bestemd zijn voor het koken op elektrische fornuizen.

Ze moeten een platte bodem hebben.

Gebruik bij voorkeur kookpotten van:

- Roestvrij staal met dikke trimetalen bodem of "sandwich"
- Aluminium met dikke gladde bodem.
- Geëmailleerd staal

• **Gebruik**

Een hogere instelling is noodzakelijk in geval van:

- grote hoeveelheden
- bereidingen met een niet afgedekte kookpot
- het gebruik van een glazen of keramische kookpot.

Een lagere instelling is noodzakelijk in geval van:

- de bereiding van voedingsmiddelen die de neiging hebben om makkelijk aan te branden (beginnen met een lagere instelling, die geleidelijk kan worden opgedreven indien dit noodzakelijk mocht blijken).
- overkoken (haal het deksel van de pot of haal de pot weg en zet de stand lager).

• **Energiebesparing:**

Om de bereiding te beëindigen, selecteer de stand 0 en laat de kookpot staan om de geaccumuleerde warmte te benutten (zo bespaart u energie).

Gebruik zo vaak mogelijk een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.

• **Automatische regeling van de kookzones**

De kookzones worden automatisch geregeld. Ze gaan vanzelf aan en uit om het geselecteerd vermogen in stand te houden. Zo blijft de temperatuur homogeen en geschikt voor de bereiding van uw voedingsmiddelen.

De regelfrequentie is afhankelijk van het geselecteerd vermogen.

Advies

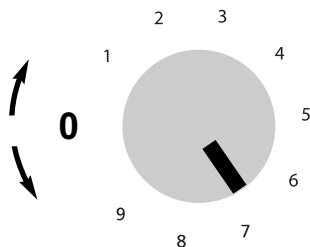
Gebruik een kookpot met een aangepaste grootte. De diameter van de bodem van de kookpot moet gelijk zijn aan of groter zijn dan de zone met zeefdruk.

Laat geen lege potten op een kookzone staan.

Laat potten met hete olie of vet niet onbeheerd op een kookzone staan

Dit apparaat is niet bestemd om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningsstroom.

• **AAN ZETTEN**



• BEHOUD VAN HET APPARAAT

De kookpotten niet te hard op de kookplaat neerzetten:

Het glazen oppervlak van de glaskeramische plaat is heel sterk, maar niettemin niet onbreekbaar.

Leg geen warme deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignapeffect' zou de plaat kunnen beschadigen.

Voorkom dat de kookpotten over de plaat wrijven, omdat dit na verloop van tijd de bovenzijde van de glaskeramische plaat kan beschadigen.

Zet geen potten op de lijst of kap (naargelang het model).

Gebruik geen potten met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.

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

Verwarm geen gesloten blikken, omdat die kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.

Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat nooit allerhande dingen op de kookplaat staan (onverwacht aanzetten, krassen ...).

Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

• ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

SOORTEN VUIJL	GEBRUIK	REINIGINGSMETHODE
Licht.	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Zoete overkooksels, gesmolten plastic.	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Witte wijnazijn.	Warme witte wijnazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.
Glanzende metalen verkleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor glaskeramische kookplaten.	Een speciaal product voor glaskeramische platen aanbrengen op de plaat, bij voorkeur met siliconen (beschermend effect).



crème



huishoudspons voor delicate vaat



poeder



schuurspons

• ***Bij de inwerkingstelling***

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De installatie is doorgeslagen.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de conformiteit. Zie hoofdstuk aansluiting.
Slechts één zijde werkt.		



Let op

Bij een breuk, scheurtje of barst, hoe klein ook, in de glaskeramische plaat, het apparaat onmiddellijk loskoppelen om elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met de Servicedienst.

• **GLASKERAMIEK**

		BAKKEN EN BRENGEN TOT KOOKPUNT		BRADEN BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN HET KOOKPUNT ZACHT KOKEN		KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOEPEN	BOUILLON						●			
	MAALTIJDSOEPEN								●	
VIS	COURT-BOUILLON				●					
	DIEPVRIESWAREN					●				
SAUS	DIK OP BASIS VAN BLOEM MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDSE SAUS)								●	
	BEREIDE SAUZEN									●
GROENTE	ANDIJVIE, SPINAZIE						●			
	DROGE GROENTEN						●			
	GEBAKKTE AARDAPPELEN						●			
	GEBAKKEN AARDAPPELEN					●				
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN					●				
	GROENTEN ONTDOOIN							●		
VLEES	DUNNE LAPJES VLEES	●								
	GEBAKKEN BIEFSTUK				●					
	GRILLGERECHTEN (GIETJZEREN GRILL)	●								
FRITUUR	DIEPGEVROREN FRIETJES	●								
	VERSE FRIETJES	●								
VARIANTEN	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISSEN)						●			
	MOES								●	
	PANNENKOEKEN			●						
	ENGELSE CRÈME									●
	GESMOLTEN CHOCOLA									●
	JAM				●					
	MELK						●			
	SPIEGELEIEREN				●					
	PASTA					●				
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)									●
	RAGOUT						●			
	RIJST					●				
	RIJSTEBRIJ								●	

Brandt

Kære kunde,

*Tak, fordi du har købt en kogeplade fra **BRANDT**.*

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestræbt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

*Den brede vifte af produkter fra **BRANDT** tilbyder ligeledes et stort udvalg af ovne, mikrobølgeovne, emhætter, komfurer, opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere, køleskabe og frydere, som du kan sammensætte med din nye kogeplade fra **BRANDT**.*

Du kan også finde os på www.brandt.com, hvor du kan se alle vores produkter, samt få andre nyttige oplysninger.

BRANDT

www.brandt.com

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.



Vigtigt:

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.



Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale kapacitet er nedsat, eller personer uden erfaring med eller med tilstrækkeligt kendskab til brugen af apparatet, medmindre de får hjælp fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, og som forstår omfanget af den medfølgende risiko.

Børn må aldrig lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må kun udføres af børn under overvågning.



Restvarme

Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.

For at stoppe driften af en pejse, trykke og holde tænd / sluk-knappen. Brugeren har fået besked om stop af funktionen ved hjælp af en biplyd og ændring af tilstanden på displayet.

“H” vises i displayet, så længe dette varer. Undgå at røre de pågældende kogezone inden for dette tidsrum.



Børnesikring

Børn på under 8 år bør holdes på afstand, medmindre de er under konstant overvågning.

Kogepladen er udstyret med børnesikring, som låser pladen, både når den er i brug, og når den ikke er i brug (se kapitlet: Brug af børnesikring). Husk af låse op igen, før kogepladen igen tages i brug.



Brugere med pacemaker eller aktive implantater.

Kogepladens funktion er i overensstemmelse med gældende normer for elektromagnetiske forstyrrelser. Induktionskogepladen opfylder således alle lovmæssige krav (EU-direktiv 2004/108/EF).

For at undgå forstyrrelser mellem kogepladen og en pacemaker skal sidstnævnte være udviklet i overensstemmelse med de pågældende forskrifter eller bestemmelser.

Vi garanterer, at vores produkt er i overensstemmelse hermed.

For oplysninger om overensstemmelse af pacemaker eller opklaring om overensstemmelse med kompatibilitet skal du henvende dig til pacemakerens fabrikant eller til lægen.

Dette apparat er i overensstemmelse med europæiske direktiver 2006/95/EF (lavspændingsdirektivet) og 2004/108/EF (om elektromagnetisk kompatibilitet).



Madlavning uden overvågning af en plade med fedtstof eller olie kan være farlig, og der kan opstå en brand.

Sluk aldrig ild med vand. Sluk i stedet for apparatet, og tildæk flammen med et låg eller brandtæppe.

Brandfare: Opbevar aldrig gens-tande på selve kogeapparatet.

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå elektrisk stød.

Genstande af metal, f.eks. knive, gafler, skeer og låg, må ikke anbringes på overfladen, da de kan blive meget varme.

Hvis strømkablet beskadiges, skal det udskiftes med et nyt fra fabrikan-ten, kundeservice eller af en kvalificeret person for at undgå enhver fare.

Undgå stød med beholdere: Den glaskeramiske overflade er yderst modstandsdygtigt, men den er dog ikke brudsikker.

Anbring aldrig et varmt låg på kogepladen. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskera-miske overflade. Undgå gnidende bevægelser med beholdere på pla-den. Det kan føre til, at dekoratio-nen på den glaskeramiske over-flade slides af.

Undgå at sætte beholdere på pla-dens ramme eller låg (i henhold til model).

Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bor-det.

Produkter til brug for vedligeholdelse eller brændbare produkter må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen.

Brug aldrig et damprenseapparat til vedligeholdelse af kogepladen.

Varm ikke en lukket konserver-dåse op, da den risikerer at eks-plodere.

Denne forholdsregel gælder for alle fremgangsmåder ved kogning eller stegning.

Benyt aldrig sølvpapir til kogning eller stegning. Anbring aldrig varer, som er emballeret med sølv-papir, eller varer i aluminiums-bakke på kogepladen. Aluminium smelter og beskadiger effektivt kogeapparatet.

Sådanne beskadigelser, som ikke skyldes funktionssvigt eller drifts-forstyrrelser, dækkes ikke af garantien.



Elektrisk fare

Sørg for, at forsyningskablet til et elektrisk apparat tilsluttes i nærheden af kogepladen og ikke kommer i berøring med kogezo-nerne.

Hvis der vises en revne i appa-ratets glaskeramiske plade, skal det omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres. Brug ikke kogepladen igen, fÅ r den glaskeramiske plade er ble-vet udskiftet.

• Sikkerhedsanvisning _____	4
• Miljøbeskyttelse _____	4
• Beskrivelse af apparatet _____	5
1 / INSTALLATION AF APPARATET	
• Valg af placering _____	6
• Indbygning _____	6
• Tilslutning _____	7
2 / ANVENDELSE AF APPARATET	
• Beskrivelse af pladen _____	8
• Beholdere til glaskeramiske plader _____	9
• Igangsætning _____	9
3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET	
• Préserver votre appareil _____	10
• Sådan vedligeholdelse apparatet _____	10
4 / SÆRLIGE MEDDELELSER, HÆNDELSER	
• Ved igangsætning _____	11
5 / KOGE- OG STEGEOVERSIGT _____	12

• SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne kogeplade er designet til husholdningsbrug.

Kogepladen, som udelukkende er beregnet til kogning og stegning af drikke- og madvarer, indeholder ingen asbestholdige bestanddele. Dette apparat er ikke planlagt til brug af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale kapacitet er nedsat, eller personer uden erfaring med eller kendskab til brugen af apparatet, medmindre de får hjælp fra en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed eller overvågning, eller som har fået forudgående instruktion i brug af apparatet. Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

• Restvarme

En kogeplade kan forblive varmt i nogle minutter efter brug. Et "H" (afhængigt af model) lyser, så længe dette varer.

Når du har slukket en kogezone, forbliver displayet tændt, hvis kogezone stadig er varm.



Advarsel!

Rør aldrig en kogezone, der lige er blevet slukket, da der er risiko for forbrændinger.

Kig ikke direkte ind i kogezonernes halogenlamper.



Elektrisk fare

Sørg for, at forsyningskablet til et elektrisk apparat tilsluttes i nærheden af kogepladen og ikke kommer i berøring med kogezoneerne.

Hvis der vises en revne i apparatets glasceramiske plade, skal det omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres.

Brug ikke kogepladen igen, før den glasceramiske plade er blevet udskiftet.

• PAS PÅ MILJØET

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



– Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Genvinding af apparaterne, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

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

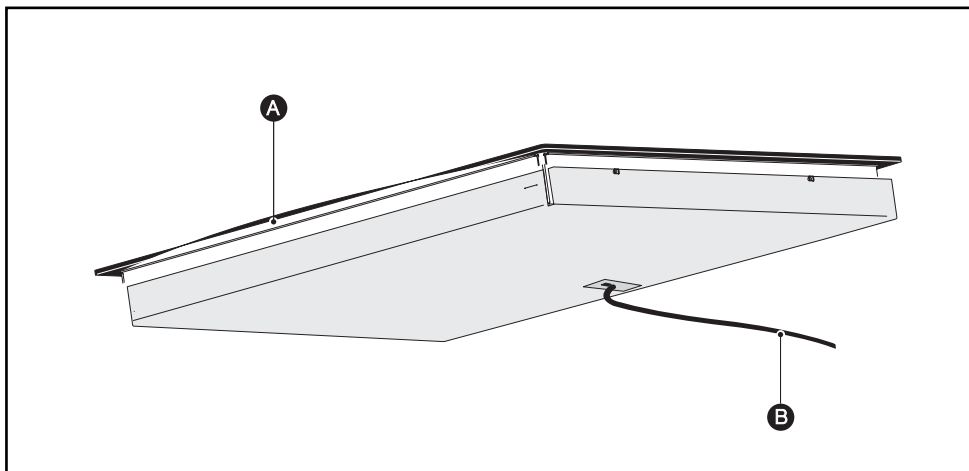
• **KUNDESERVICE**

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

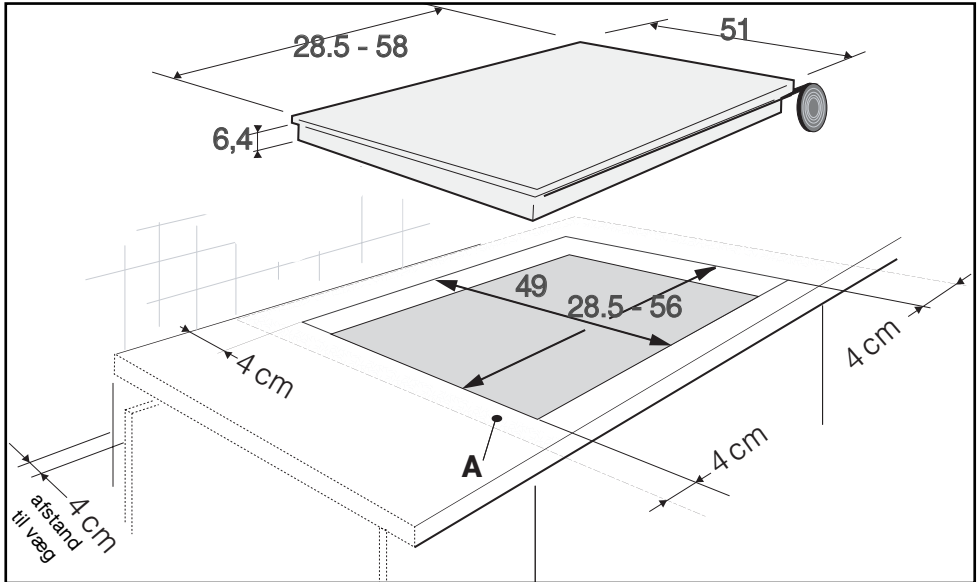
- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

• **BESKRIVELSE AF APPARATET**



- A** Glaskeramisk plade
- B** Forsyningsledning



• VALG AF PLACERING

Apparatet skal placeres på en sådan måde, at der er let adgang til stikforbindelsen.

Afstanden mellem apparatet og side- eller bagvæg (eller skillevæg) skal være mindst 4 cm (område **A**).

Pladen kan uden problemer indbygges oven på et møbel, en ovn eller et husholdningsapparat til indbygning. (mindsteafstand 10 mm)

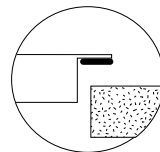
• INDBYGNING

Følg instruktionerne på ovennævnte tegning.

Et samlingsstykke garanterer, at kogepladen sidder godt fast på arbejdsbordet.

-Stykket er limet på pladen, så kogepladen kan sættes direkte på plads.

-Stykket ligger i lommen, lim det på under pladen.



• **TILSLUTNING**

Kogepladen skal tilsluttes nettet med en stikkontakt i overensstemmelse med standard CEI 60083 eller en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler i overensstemmelse med gældende installationsregler og jfr. Stærkstrømsreglementet.

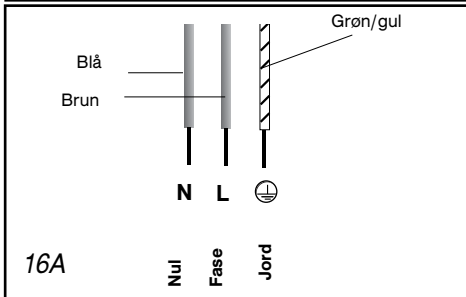
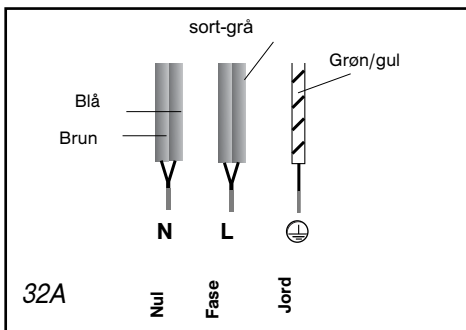
Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sek. eller når du trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker. Brugeren skal under ingen omstændigheder tage højde herfor.



Advarsel!

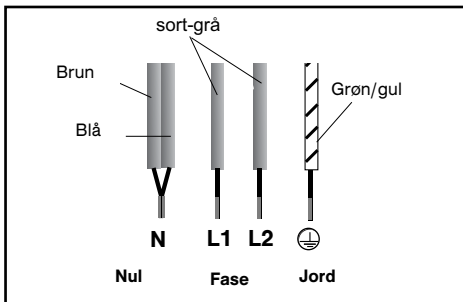
Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå skade på personer eller apparatet.

• **Tilslutning 220-240V ~**



• **Tilslutning 400V 2N ~ - 16A**

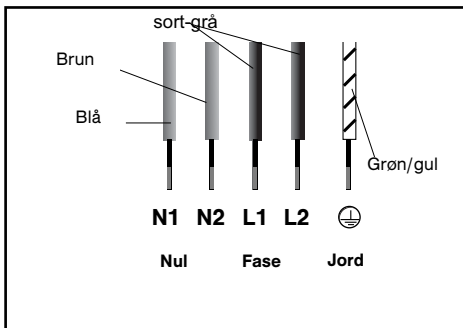
Adskil de to faseledninger L1 og L2 inden tilslutning.



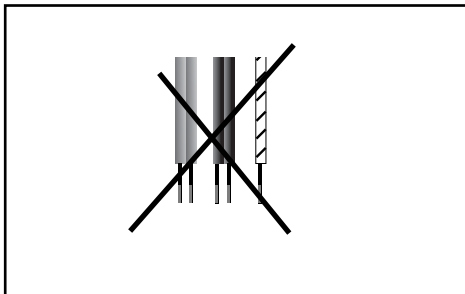
Hvis tilslutningen er 400 V 2N trefaset, er det vigtigt at kontrollere, at nullederen er korrekt forbundet, hvis kogepladen viser en fejlmelding.

• **Tilslutning 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

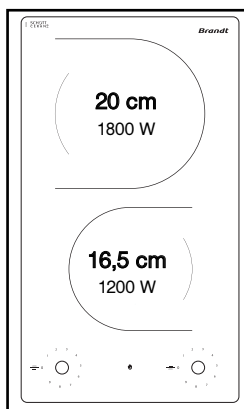
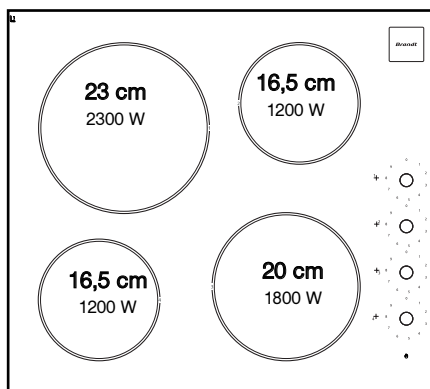
Adskil ledningerne inden tilslutning.



• **Tilslutning 400V 3 ~ - 16A**



- **BESKRIVELSE AF PLADEN**

TV1000**TV 1010**

• BEHOLDERE TIL GLAS- KERAMISKE PLADER

• **Beholdere**

Disse beholdere skal være velegnet til elektriske komfurer.

De skal have flade bunde.

Vi foreslår, du vælger beholdere med følgende egenskaber:

- Tykbundede beholdere af rustfrit stål i tre forskellige metaltyper (såkaldte "sandwichbund").
- Tykbundede beholdere af aluminium med glat bund.
- Beholdere af emaljeret stål

• **Anvendelse**

En højere indstilling er nødvendig i følgende tilfælde:

- Store mængder mad
- Kogning eller stegning uden låg
- Ved anvendelse af en gryde af glas eller keramik

En lavere indstilling er nødvendig i følgende tilfælde:

- Ved stegning af madvarer, som har let ved at brænde på (Begynd med en lav indstilling og skru evt. op efterhånden).
- Ved spild (Tag låget eller gryden af, og skru ned).

• **Energibesparelse:**

Når maden er ved at være færdig, skal du sætte indstillingen til 0 og lade beholderen stå for at bruge den akkumulerede varme. På denne måde opnår du en energibesparelse.

Brug låg, så ofte det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udslipper.

• **Automatisk indstilling af kogeplader**

Kogepladerne kan indstilles automatisk, så de tænder og slukker for at opretholde den valgte effekt. På denne måde får du en ensartet temperatur, der passer til kogningen eller stegningen af din mad.

Indstillingshyppigheden varierer i henhold til den valgte effekt.

Gode råd

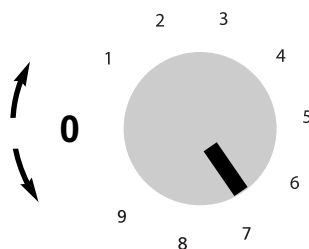
Brug beholdere, der passer i størrelsen. Størrelsen på beholderens bund skal svare i diameter til den aftegnede kogezone.

Efterlad aldrig en tom beholder på en kogezone.

Efterlad aldrig en uovervåget beholder med varm olie eller fedtstof på en kogezone.

Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i drift vha. et eksternt minutur eller fjernstyret aktiveringssystem.

• **IGANGSÆTNING**



• PAS GODT PÅ APPARATET

Undgå stød med beholdere:

Den glaskeramiske overflade er yderst modstandsdygtigt, men den er dog ikke brudsikker.

Anbring aldrig et varmt låg på kogepladen. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade.

Undgå gnidende bevægelser med beholdere på pladen. Det kan føre til, at decorationen på den glaskeramiske overflade slides af.

Undgå at sætte beholdere på pladens ramme eller låg (i henhold til model).

Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bordet.

Sådanne beskadigelser, som ikke skyldes funktionssvigt eller driftsforstyrrelser, dækkes ikke af garantien.

Produkter til brug for vedligeholdelse eller brændbare produkter må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen

Varm ikke en lukket konservesdåse op, da den risikerer at eksplodere.

Denne forholdsregel gælder for alle fremgangsmåder ved kogning eller stegning.

Benyt aldrig sølvpapir til kogning eller stegning. Anbring aldrig varer, som er emballeret med sølvpapir, eller varer i aluminiumsbakke på kogepladen.

Aluminium smelter og beskadiger effektivt kogeapparatet.

Kogepladen må ikke benyttes som frastillingsplads (pga. falsk tænding, afslidning osv.).

Damprensapparater må ikke bruges. Dampstrålen kan ødelægge kogepladen.

• SÅDAN VEDLIGEHOLDES APPARATET

SNAVSTYPER	ANVEND	SÅDAN GØR DU:
Lette.	Blød køkkensvamp.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og tør af.
Ophobning af snavs fra kogning eller stegning. Spild indeholdende sukker, smeltet plastic.	Blød køkkensvamp. Særlig glasskraber.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og brug den særlige skraber til den første bearbejdning. Brug derefter den hårde overflade af en køkkensvamp, og tør af.
Skjolder og kalkpletter.	Husholdningseddike	Påfør husholdningseddike på pletten, vent et øjeblik, og tør efter med en blød klud.
Misfarvninger på metal. Ugentlig rengøring.	Særligt produkt til rensning af glaskeramiske overflader.	Påfør et særligt produkt indeholdende silikone til rensning af glaskeramiske overflader (med beskyttende virkning).



creme



svamp
blød svamp til opvask



skurepulver



skuresvamp

- ***Ved igangsætning***

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE:</i>
Installationen er kobler ud.	Bordets tilslutning er defekt.	Kontroller overensstemmelsen.
Kun en af kogepladens sider virker.		Se kapitlet om tilslutning.



Advarsel!

I tilfælde af selv mindre brud, revner eller spalter på den glaskeramiske overflade, skal apparatet omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød. Ring til kundeservice.

• **GLASKERAMISK PLADE**

		KOGE TIL OPKOGNING		KOGE/BRUNE KOGEPUNKT SMÅKOGE		KOGE/SIMRE			HOLDE VARMT	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER	SUPPER						●			
	LEGEREDE SUPPER								●	
FISK	I KOGELAGE				●					
	FROSSEN					●				
SAUCER	SOVS MED MELJÆVNING								●	
	BEARNAISESOVS, HOLLANDAISESOVS									●
	ANDRE SAUCER									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GRØNTAGER	JULESALAT, SPINAT						●			
	TØRREDE GRØNTSAGER						●			
	KOGTE KARTOFLER						●			
	BRASEDE KARTOFLER					●				
	STEGTE KARTOFLER					●				
	OPTØNING AF GRØNTSAGER							●		
KÅRD	KØD I TYNDE SKIVER	●								
	PANDESTEGTE BØFFER				●					
	GRILLSTEGT KØD	●								
FRITURE- STEGNING	FROSNE POMMES FRITES	●								
	FRISKSÅRNE POMMES FRITES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
ANDET	TRYKKOGER (FRA FØRSTE HVISLEN)						●			
	FRUGTSAUCER									●
	PANDEKAGER			●						
	VANILLECREME									●
	SMELTET CHOKOLADE									●
	SYLTETØJ/MARMELADE				●					
	MÆLK						●			
	SPEJLÆG				●					
	PASTA					●				
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)									●
	GRYDERETTER						●			
	RISRETTER					●				
	RISENGRÅ, D									●

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Děkujeme vám, že jste si zakoupili varnou desku **BRANDT**.

Vložili jsou do tohoto přístroje veškerý svůj um, naše know-how, aby nejlépe odpovídal Vaším potřebám. S důrazem na inovaci a výkon jsme jej zkonstruovali tak, aby jeho použití zůstalo snadné.

Ve škále výrobků pod značkou **BRANDT** najdete také širokou nabídku klasických a mikrovlnných trub, digestoří, sporáků, myček nádobí, praček, sušiček, ledniček a mrazniček, které můžete doplnit k Vaší nové **VARNÉ DESCE BRANDT**.

Snažíme se neustále co možná nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, a proto pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky kdykoliv rádi odpoví na Vaše dotazy nebo náměty (kontakty na konci této brožury).

Také se můžete připojit na naše stránky www.brandt.com, kde najdete všechny naše výrobky a rovněž užitečné a doplňující informace.

BRANDT

www.brandt.com

Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět změny jejich technických, funkčních nebo vzhledových vlastností v souvislosti s technickým vývojem.



Důležité

Před instalací a použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychle seznámili s jeho funkcemi.



Přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo osoby bez dostatečných zkušeností či znalostí, pokud byly proškoleny o používání přístroje z hlediska bezpečnosti a pokud chápou rizika spojená s jeho používáním. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Děti nesmí bez dozoru provádět čištění a údržbu.



Zbytkové teplo

Přístroj a jeho přístupné části se za provozu zahřívají.

Je nutné přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku zdrojů tepla.

Chcete-li zastavit provoz jednoho krbů, stiskněte a podržte tlačítko On / Off. Uživateli je vypnutí oznámeno pípnutím a změnou stavu displeje.

Po tuto dobu je zobrazeno "H". Nedotýkejte se tedy těchto zón.



Dětská pojistka

Děti do 8 let musí být udržovány mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která ji při použití zablokuje ve vypnutém stavu nebo v režimu vaření (viz kapitola: použití dětské pojistky). Nezapomeňte ji před použitím odblokovat.



Pro uživatele kardiostimulátorů a aktivních implantátů.

Provoz varné desky splňuje platné normy pro elektromagnetické rušení a zcela vyhovuje zákonným požadavkům (směrnice 2004/108/ES).

Aby nedocházelo ke vzájemnému rušení mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor seřízen podle předpisů, které se na něho vztahují.

V tomto ohledu můžeme garantovat pouze shodu našeho výrobku. Pokud jde o kardiostimulátory nebo jejich případnou nekompatibilitu, můžete se informovat u jejich výrobce nebo u Vašeho ošetřujícího lékaře.

Přístroj vyhovuje Evropským směrnicím 2006/95/ES (Směrnice pro nízké napětí) a 2004/108/ES (Elektromagnetická kompatibilita).



Vaření s tukem nebo olejem na varné zóně bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte zařízení a přikryjte např. plamen poklicí nebo protipožární dekou.

Nebezpečí požáru: neukládejte na varnou desku žádné předměty.

Je-li povrch popraskaný, zařízení vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmí být pokládány na desku, protože se mohou zahřát.

Je-li poškozený, napájecí kabel, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Dávejte pozor na nárazy způsobené nádobím:

Sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že efekt „baňky“ by poškodil sklokeramickou desku. Netřete dlouhodobě o varnou desku nádobím, neboť by mohlo dojít k poškození dekorace na sklokeramické desce.

Nepokládejte nádobí na rám nebo ozdobnou lištu (podle modelu).

Nepoužívejte nádobí s nerovným nebo vypouklým dnem, na kterém se mohou zachycovat částice, jež mohou na desce způsobit skvrny nebo rýhy.

Neuchovávejte ve skřínce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

Pro údržbu varné desky nikdy nepoužívejte parní čisticí prostředek.

Nenahřívejte zavřenou plechovku, hrozí riziko jejího roztržení.

Tento pokyn samozřejmě platí pro všechny způsoby vaření.

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

Na tyto závady, které nezpůsobují nefunkčnost přístroje a jeho nezpůsobilost k používání, se nevztahuje záruka.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Objeví-li se na skleněném povrchu prasklina, ihned zařízení odpojte, aby nehrozilo riziko úrazu elektrickým proudem.

Vyjměte pojistky nebo aktivujte jistič.

Do výměny skleněné horní plochy již zařízení nepoužívejte.

• Bezpečnostní pokyny _____	4
• Ochrana životního prostředí _____	4
• Poprodejní servis _____	5
• Popis přístroje _____	5
1 / INSTALACE PŘÍSTROJE	
• Výběr umístění _____	6
• Zabudování _____	6
• Připojení _____	7
2 / POUŽITÍ SPOTŘEBIČE	
• Popis horní části desky _____	8
• Nádobí vhodné na sklokeramiku _____	9
• Zapnutí _____	9
3 / BĚŽNÁ ÚDRŽBA PŘÍSTROJE	
• Ochrana přístroje _____	10
• Údržba přístroje _____	10
4 / SPECIÁLNÍ HLÁŠENÍ, ZÁVADY	
• Při uvedení do provozu _____	11
5 / TABULKA VAŘENÍ _____	12

• BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato varná deska je určena pro použití v domácnosti.

Tyto varné desky určené výhradně k přípravě nápojů a pokrmů neobsahují žádné azbestové součásti.

Přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osoby bez zkušeností či znalostí přístroje, jedině pokud by nad nimi osoba zodpovědná za jejich bezpečnost prováděla dozor nebo jim předem podala pokyny ohledně používání přístroje. Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

• Zbytkové teplo

Po dobu, kdy je používaná varná zóna vařící, svítí v ukazateli kontrolka nebo „H“ (podle modelu) odpovídající této zóně.

Tato indikace zůstává rozsvícena, když je varná zóna v poloze vypnutí, dokud je její teplota zvýšená.



Upozornění

Nedotýkejte se jí, hrozí popálení.

Nedívejte se upřeně na halogenové žárovky varných zón.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

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

Objeví-li se na skleněném povrchu prasklina, ihned přístroj odpojte, aby neohrozilo riziko úrazu elektrickým proudem.

Vyjměte pojistky nebo aktivujte jistič.

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

• OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

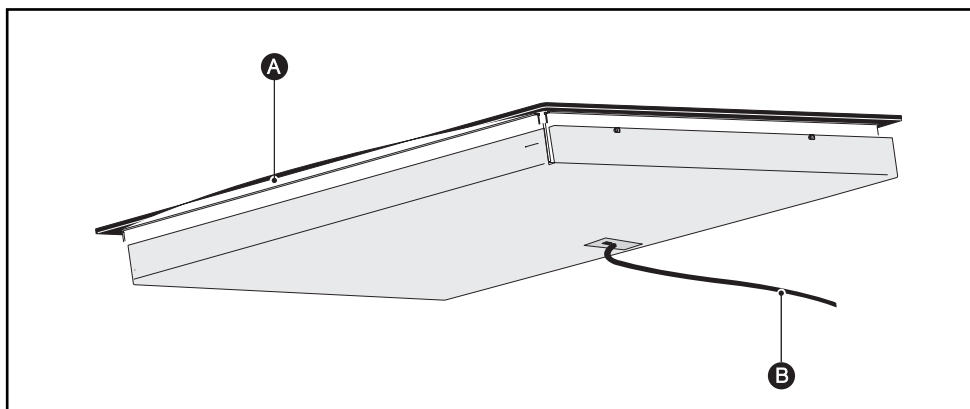


– Také Váš přístroj obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je tedy označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vyřazené přístroje nemají mísit s jiným typem odpadů. Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší Vašemu bydlišti.

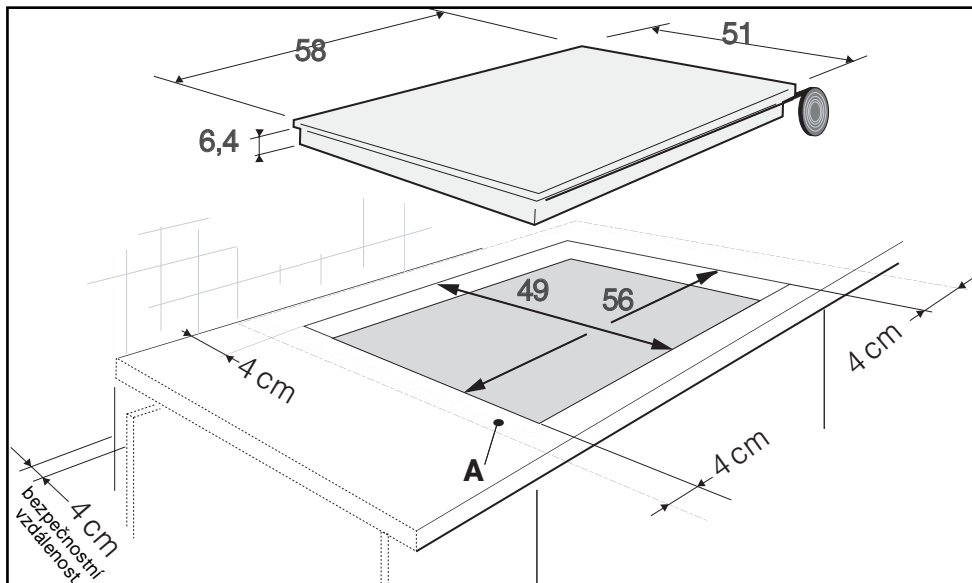
– Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

• OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace naleznete na výrobním štítku.

• POPIS PŘÍSTROJE

- A** Sklokeramická deska
- B** Přívodní kabel



• UMÍSTĚNÍ

Spotřebič musí být umístěn tak, aby byla přístupná elektrická zásuvka.

Vzdálenost mezi okrajem spotřebiče a boční nebo zadní stěnou (nebo přepážkou) musí být nejméně 4 cm (zóna A).

Desku je nutno zabudovat přímo do pracovní plochy:

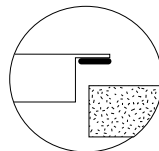
- nad troubu do horní polohy (minimální vzdálenost 10 mm)
- nad zásuvku nebo polici (pod spotřebič nainstaluje desku).

• ZABUDOVÁNÍ

Postupujte podle výše uvedeného nákresu.

Těsnění zaručuje těsné spojení s pracovní plochou.

- těsnění je nalepeno pod varnou desku, desku zasuňte přímo do výřezu
- těsnění je dodáno v sáčku, nalepte jej pod varnou desku.



• PŘIPOJENÍ

Tyto varné desky se musí připojit na síť pomocí zásuvky podle CEI 60083 nebo omnipolárního spínače podle platných pravidel instalace.

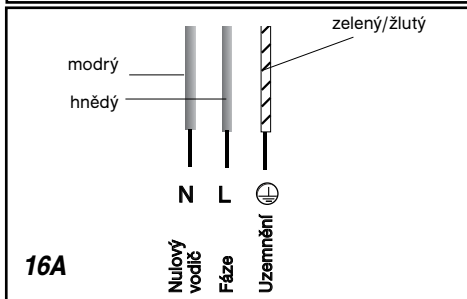
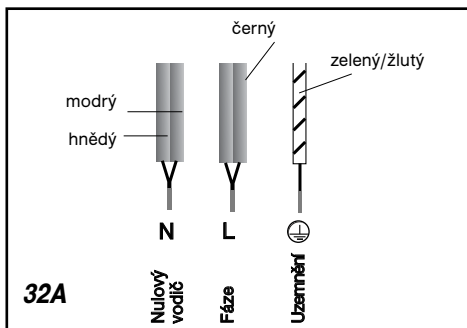
Při zapojení varné desky do sítě nebo po delším výpadku proudu se na ovládacím panelu zobrazí světelné kódy. Před použitím varné desky počkejte cca 30 vteřin, než tyto informace zmizí (toto zobrazení je normální a je v případě potřeby vyhrazeno pro servisní oddělení. Uživatel varné desky jej nesmí brát v úvahu).



Upozornění

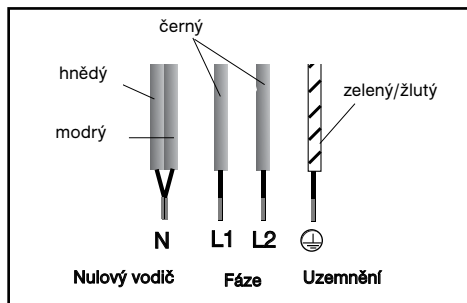
Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba.

• Připojení 220-240V ~



• Připojení 400V 2N ~ - 16A

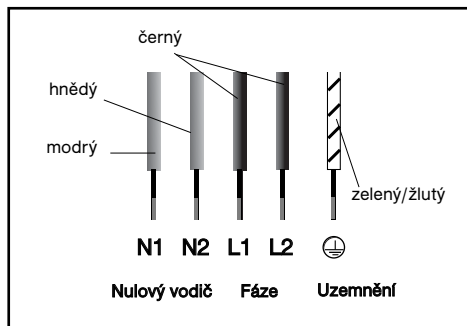
Před připojením oddělte 2 dráty fáze L1, L2.



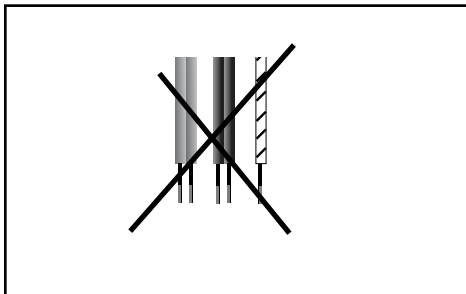
Při trojfázovém zapojení 400 V 2N v případě nefunkčnosti varné desky zkontrolujte, zda je dobře připojen nulový vodič.

• Připojení 2x230V 2L+2N ~ - 16A

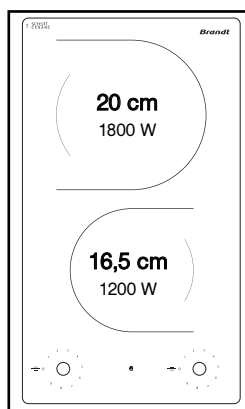
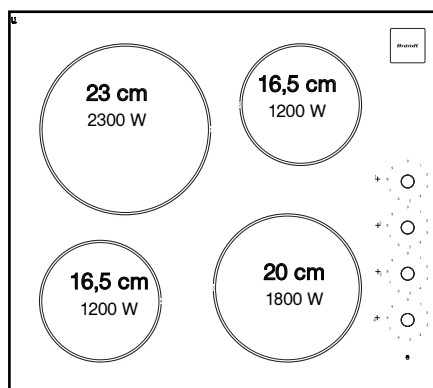
Před připojením oddělte dráty.



• Připojení 400V 3 ~ - 16A



- **POPIS HORNÍ ČÁSTI DESKY**

TV1000**TV 1010**

• NÁDOBÍ VHODNÉ NA SKLOKERAMIKU

• Nádobí

Musí být vhodné pro elektrický sporák.

Musí mít ploché dno.

Nejlepší je používat nádobí:

- z nerezů s 3vrstevným nebo „sendvičovým“ dnem.
- z hliníku se silným hladkým dnem.
- smaltované

• Použití

Nastavení vysokého výkonu je potřebné v případě:

- velkých množství
- vaření v nezakryté nádobě
- použití skleněné nebo keramické nádoby.

Nastavení nízkého výkonu je potřebné v případě:

- vaření potravin, které mají tendenci se snadno připálit (začněte slabším nastavením, které v případě potřeby můžete zvýšit).
- vykypění (sejměte poklici nebo odsuňte kastról, pak nastavte slabší výkon).

• Úspora energie

Pro dovaření nastavte do polohy 0 a nechte nádobu na místě, aby se využilo nahromaděné teplo (ušetříte tak energii).

Poklici používejte co nejčastěji, aby se snížily ztráty tepla odpařováním.

• Automatické nastavení varných zón

Varné zóny se nastavují automaticky, tzn., že se zapínají a vypínají, aby udržely nastavený výkon. Teplota tak zůstává stejnoměrná a vhodná pro přípravu Vašich pokrmů.

Četnost nastavení se liší podle zvoleného výkonu.



Rada

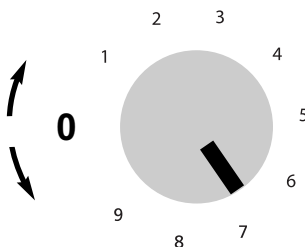
Používejte nádobí vhodné velikosti. Průměr dna nádoby musí být stejný nebo větší než sítotiskem vyznačená zóna.

Nenechávejte na varné zóně prázdnou nádobu.

Neponechávejte na varné zóně bez dohledu nádobu s horkým olejem nebo jiným tukem.

Přístroj není určený pro uvedení do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

• ZAPNUTÍ



• CHRAŇTE SVŮJ PŘÍSTROJ

Dávejte pozor na nárazy způsobené nádobím: Sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezníčitelná.

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

Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce.

Nepokládejte nádobí na rám nebo ozdobnou lištu (podle modelu).

Nepoužívejte nádobí s nerovným nebo vypouklým dnem, na kterém se mohou zachycovat částice, které mohou na desce způsobit skvrny nebo rýhy.

Na tyto závady, které nezpůsobují nefunkčnost přístroje a jeho nezpůsobilost k používání, se nevztahuje záruka.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čistící nebo hořlavé přípravky.

Nenahřívejte zavřenou plechovku, hrozí riziko jejího roztržení.

Tento pokyn samozřejmě platí pro všechny způsoby vaření.

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

Varná deska nesmí sloužit k odkládání čehokoliv (samovznícení, rýha, ...).

Nesmí se používat parní čistička. Proud páry by mohl desku poškodit.

• ÚDRŽBA PŘÍSTROJE

TYPY NEČISTOT	POUŽÍVEJTE	JAK POSTUPOVAT?
Lehké.	Houbu na nádobí.	Omyjte zónu teplou vodou a osušte.
Nahromadění připečených nečistot. Vyteklé sladké pokrmy, přivařené plasty.	Houbu na nádobí. Speciální škrabku na sklo.	Umyjte zónu teplou vodou, použijte speciální škrabku na sklo pro velké nečistoty, omyjte houbou na nádobí a osušte.
Skvrny kolem varných zón a stopy vodního kamene.	Ocet.	Na nečistoty naneste teplý ocet, nechte působit a osušte měkkým hadrem.
Lesklé kovové barvy. Týdenní údržba.	Speciální přípravek na sklokeramiku.	Na povrch naneste speciální přípravek na sklokeramiku, nejlépe s obsahem silikonu (ochranný účinek).



krém

mycí houba
speciální na jemné nádobí

prášek



abrazivní houba

• **Při uvedení do provozu**

ZJISTÍTE, ŽE:	MOŽNÉ PŘÍČINY:	CO JE TŘEBA UDĚLAT:
Vaše zařízení se vypne.	Připojení varné desky je vadné.	Ověřte shodu.
Funguje pouze jedna strana.		Viz kapitola o připojení.



Upozornění

V případě i lehké trhliny, praskliny nebo škrábance sklokeramické desky přístroj ihned odpojte, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem. Kontaktujte servisní oddělení.

• SKLOKERAMIKA

		SMAŽENÍ UVEĎTE DO VARU		VAŘENÍ/SMAŽENÍ DOZLATOVA OBNOVENÍ VARU VAŘENÍ NA MÍRNÉM OHNI		VAŘENÍ/MÍRNÉ			VAŘENÍ UDRŽOVÁNÍ K TEPLÉHO POKRMU	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
POLÉVKY	VÝVARY						●			
	HUSTÉ POLÉVKY							●		
RYBY	RYBÍ VÝVAR				●					
	ZMRAŽENÉ POKRMY					●				
OMÁČKA	ZAHUŠTĚNÁ MOUKOU							●		
	S MÁSEM A VEJCI (BEARNSKÁ, HOLANDSKÁ)								●	
	OMÁČKY PŘIPRAVOVANÉ									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
ZELENINA	ČEKANKA, ŠPENÁT						●			
	SUŠENÁ ZELENINA						●			
	BRAMBORY VAŘENÉ VE VODĚ						●			
	OPÉKANÉ BRAMBORY					●				
	OSMAŽENÉ BRAMBORY					●				
	ROZMRAZOVÁNÍ ZELENINY							●		
MASO	MĚKKÁ MASA	●								
	STEAKY NA PÁNVI				●					
	GRILOVANÁ MASA (LITINOVÝ GRIL)	●								
SMAŽENÍ	MRAŽENÉ HRANOLKY	●								
	ČERSTVÉ HRANOLKY	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTY	TLAKOVÝ HRNEC (OD SYČENÍ)						●			
	KOMPOTY							●		
	PALAČINKY			●						
	PUDING								●	
	ČOKOLÁDOVÁ POLEVA									●
	DŽEMY				●					
	MLÉKO						●			
	VOLSKÁ OKA				●					
	TĚSTOVINY					●				
	DĚTSKÉ VÝŽIVY (VE VODNÍ LÁZNI)								●	
	RAGÚ						●			
	KREOLSKÁ RÝŽE					●				
	MLÉČNÁ RÝŽE							●		

FagorBrandt SAS, odpovědný zástupce - akciová společnost se základním jménem 20 000 000 eur RCS Nanterre 440 303 196.

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir uma placa de cozinha **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.*

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT** encontrará também uma vasta selecção de fornos, microondas, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com a sua nova placa **BRANDT**.*

Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site www.brandt.com.

BRANDT

www.brandt.com

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.



Importante

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos suficientes, se tiverem sido ensinadas a utilizar este aparelho de modo seguro, compreendendo os riscos implicados.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.



Calor residual

O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.

Deverá tomar precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Para interromper a operação de um lareiras, pressione e segure o botão On / Off. O utilizador é avisado da paragem da função por um bip e pela mudança de estado no visor.

É apresentado um “H” durante esse tempo. Evite, portanto, tocar nas zonas indicadas.



Sistema de segurança para crianças

As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a não ser que sejam supervisionadas constantemente.

A sua placa possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante a cozedura ou quando esta não é utilizada (ver capítulo: utilização do sistema de segurança para crianças). Não se esqueça de desbloquear antes de reutilizar.



Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos.

O funcionamento da placa está em conformidade com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (Directivas 2004/108/CE).

Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.

A este respeito, apenas podemos garantir-lhe a conformidade do nosso próprio produto.

Para qualquer esclarecimento sobre a conformidade do estimulador cardíaco ou eventuais incompatibilidades, poderá contactar o fabricante do mesmo ou o seu médico de família.

O seu aparelho encontra-se em conformidade com as Directivas Europeias 2006/95/CE (Directivas de Baixa Tensão) e 2004/108/CE (Compatibilidade Electromagnética).



Cozinhar sem supervisão numa placa de aquecimento com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar num incêndio.

Nunca tente apagar o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com um testro ou uma cobertura anti-fogo.

Perigo de incêndio: não guarde objectos em cima do aparelho de aquecimento.

Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar riscos de choques eléctricos.

Os objectos de metal, como facas, garfos, colheres e testros não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o Serviço Pós-Venda ou pessoas igualmente habilitadas para evitar qualquer perigo.

Evite choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não coloque testros quentes sobre a placa de aquecimento.

Um efeito "ventosa" pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evite a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima em vitrocerâmica.

Evite colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo)

Evite a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter e transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa.

Não guarde detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de aquecimento.

Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.

Não aqueça latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.

Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

Nunca utilize folhas de papel de alumínio para a cozedura.

Nunca coloque produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de aquecimento. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o aparelho de aquecimento.

Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização, não são abrangidos pela garantia.



Perigo eléctrico

Verifique se não há qualquer cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa e em contacto com as zonas de aquecimento.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho para evitar choques eléctricos.

Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.

Não volte a utilizar a placa enquanto o vidro de cima não tiver sido substituído.

• Instruções de segurança	4
• Respeito pelo meio ambiente	4
• SERVIÇO PÓS-VENDA	5
• Descrição do aparelho	5
1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Escolha do local de instalação	6
• Encastramento	6
• Ligação eléctrica	7
2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Descrição da parte superior da placa	8
• Recipientes para a vitrocerâmica	9
• Colocação em funcionamento	9
•	
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA	
• Preservar a placa	10
• Limpar a placa	10
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Aquando da colocação em serviço	11
5 / TABELA DE COZEDURA	12

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada par uso doméstico.

Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente a base de amianto.

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho. Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

• Calor residual

Enquanto uma zona de aquecimento que está a funcionar estiver quente, um sinal luminoso “H”(consoante os modelos) correspondente a esta zona permanece aceso no indicador.

Quando uma zona de cozedura está em posição de paragem, se a sua temperatura for elevada, esta afixação permanece acesa.



Atenção



Não tocar nestas zonas para evitar queimaduras.

Não olhar fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de cozedura.



Perigo eléctrico

Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.

Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.

Não voltar a utilizar a placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.

• RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

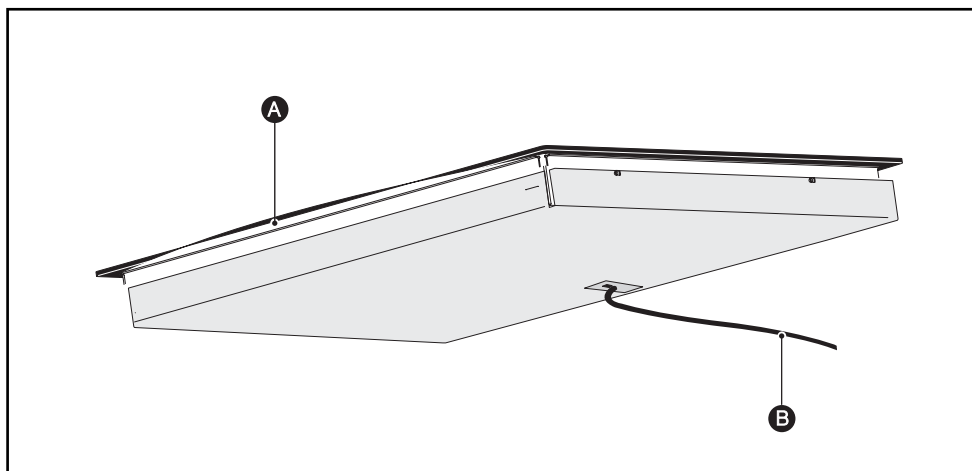
Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

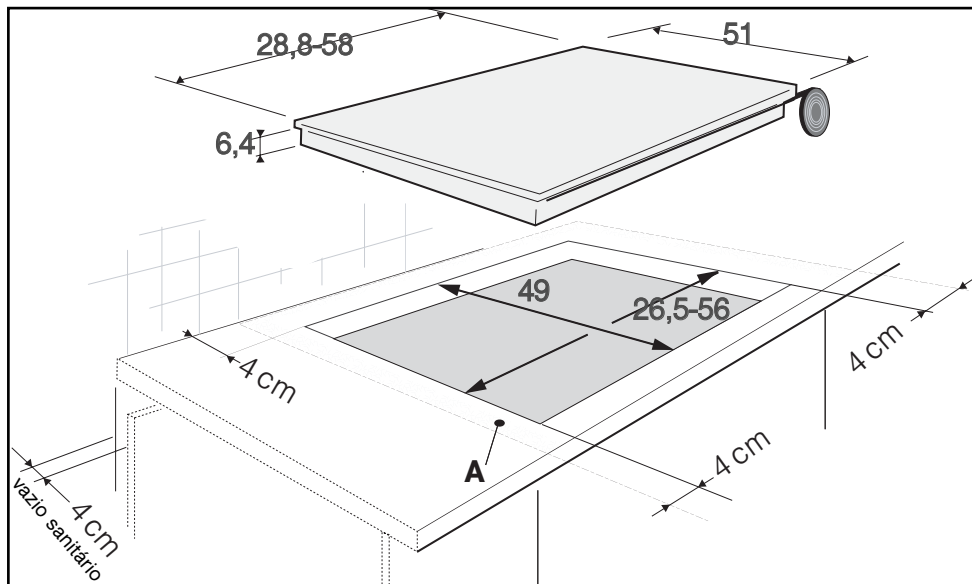
Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

• **DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA**



A Vidro vitrocerâmico

B Fio de alimentação



• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha eléctrica acessível.

A distância entre as bordas da placa e a parede (ou separação) lateral ou traseira deve ser no mínimo de 4 cm (zona A).

A placa pode ser encastrada directamente no plano de trabalho por cima do forno em posição alta. (distância mínima 10 mm)

A placa pode ser encastrada directamente na bancada de trabalho:

- Por cima do forno em posição de levantada (distância mínima de 10 mm).
- Por cima de uma gaveta ou armário (instale uma tábua por baixo da placa).

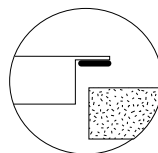
• ENCASTRAMENTO

Seguir o esquema acima.

A estanqueidade com o plano de trabalho é garantida através de uma junta.

-Esta junta é colada por baixo da placa, insira directamente a placa no recorte.

-Esta junta é fornecida na bolsa, cole-a por baixo da placa.



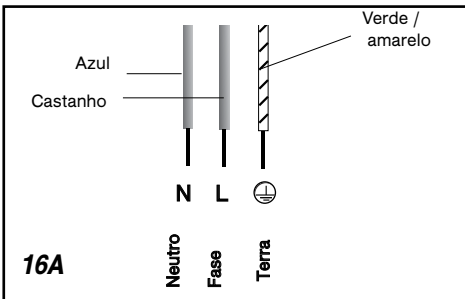
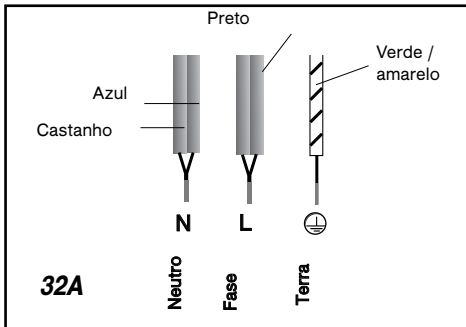
• **LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

Estas placas devem ser ligadas à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar conforme às regras de instalação em vigor.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração).

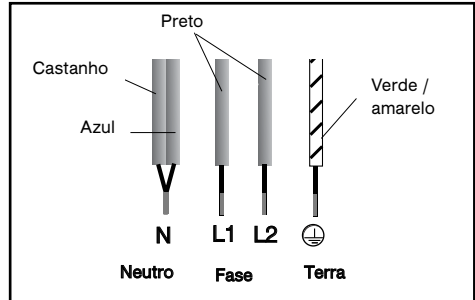
Atenção
 Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.

• **Ligação eléctrica 220-240V ~**



• **Ligação eléctrica 400V 2N ~ - 16A**

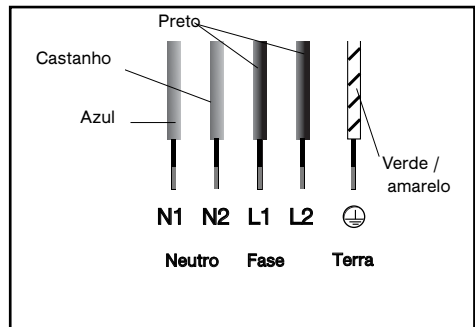
Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



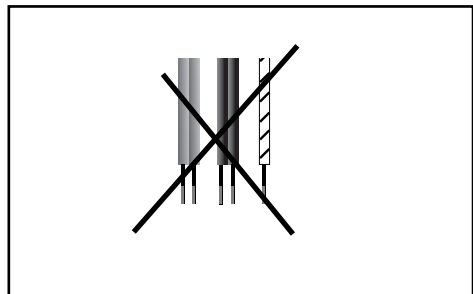
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

• **Ligação eléctrica 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

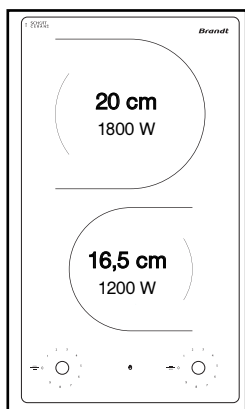
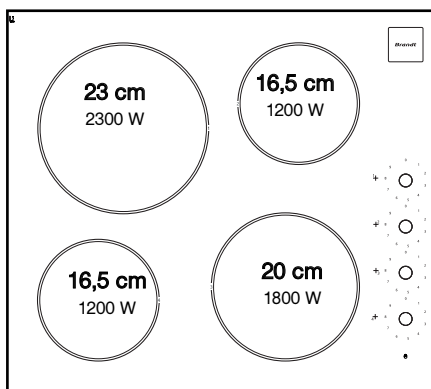
Separe os fios antes da ligação.



• **Ligação eléctrica 400V 3 ~ - 16A**



- **DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA**

TV1000**TV 1010**

• RECIPIENTES PARA A VITROCERÂMICA

• Os recipientes

Devem estar concebidos para a cozinha eléctrica.

O fundo deve ser plano.

Utilize de preferência painéis em:

- Aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou “sandwich”.
- Alumínio com fundo liso espesso,
- Aço esmaltado

• Utilização

Uma regulação superior é necessária em caso:

- de quantidades importantes
- de cozeduras com um recipiente sem tampa
- da utilização de uma panela em vidro ou cerâmica.

Uma regulação inferior é necessária em caso:

- de cozedura de alimento com tendência para queimar facilmente (começar com uma regulação mais fraca, a regulação pode ser aumentada se necessário).
- de derrame (retire a tampa ou a panela, depois baixe a regulação).

• Poupança de energia:

Para acabar a cozedura, coloque na posição 0, deixando o recipiente em posição para utilizar o calor acumulado. (desta forma poupa energia).

Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

• Regulação automática dos focos

Os focos regulam-se automaticamente, acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Assim, a temperatura permanece homogénea e adaptada à cozedura dos seus alimentos.

A frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.

Conselho

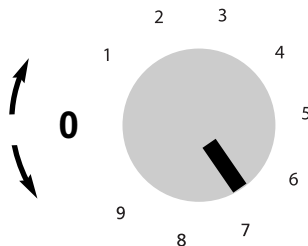
Utilizar um recipiente com um tamanho adequado. o diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona serigráfica.

Não deixar um recipiente vazio em cima de uma zona de aquecimento.

Não deixar recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.

Este aparelho não se destina a ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

• COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO



• PRESERVAR O APARELHO

Evitar choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não colocar tampas quentes sobre a placa de cozinha, pois o efeito de "ventosa" das tampas pode danificar a parte de cima vitrocerâmica. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evitar a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.

Evitar colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).

Evitar a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.

Estes defeitos, que não provocam o não

funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.

Não guardar detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.

Não aquecer latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.

Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

Nunca utilizar folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca colocar produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha.

O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.

A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

• LIMPAR A PLACA DE COZINHA

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR ?
Sujidade ligeira.	Espojas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Espojas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois limpar.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Detergente especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhar sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).



creme



esponja sanitária
especial louça delicada



pó



esponja abrasiva

• **Aquando da instalação**

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A instalação provoca o corte do disjuntor.	Problema na ligação eléctrica da placa.	Verifique a sua conformidade. Ver capítulo sobre ligação.
Só um lado da placa é que funciona.		



Atenção

No caso de o vidro em vitrocerâmica quebrar ou rachar, ainda que ligeiramente, desligue imediatamente o aparelho de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.

• VITROCERÂMICA

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO		COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS		COZER/APURAR			MANTER AO QUENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS						●			
	CREMES ESPessos								●	
PEIXE	CALDO				●					
	CONGELADOS					●				
MOLHOS	ESPESSE A BASE DE FARINHA								●	
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÉS, HOLANDÉS)									●
	MOLHOS PREPARADOS									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	ENDÍVIAS, ESPINAFRES						●			
	LEGUMES SECOS						●			
	BATATAS COZIDAS						●			
	BATATAS ALOURADAS					●				
	BATATAS SALTEADAS					●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES						●			
CARNE	CARNES POUCO ESPESSAS	●								
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●					
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)	●								
FRITOS	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)						●			
	COMPOTAS DE FRUTAS									●
	CREPES			●						
	CREME INGLÊS									●
	CHOCOLATE DERRETIDO									●
	COMPOTAS				●					
	LEITE						●			
	OVOS ESTRELADOS				●					
	MASSAS					●				
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)									●
	GUISADOS						●			
	ARROZ À CRIOLA					●				
	ARROZ DOCE									●

