

Brandt

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSHANDLEIDING

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cozinha
Μαγειρικές εστίες
Kogebord



Brandt

FR 02 *Chère Cliente, Cher Client,*

EN 15 *Vous venez d'acquérir une table **BRANDT** et nous vous en remercions.*

PT 27 *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.*

EL 39 *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**.*

NL 51

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.



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 rapi-

• Consignes de sécurité	4
• Respect de l'environnement	4
• 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
• Description des commandes	10
• Mise en marche de la table	10
• Réglage de la puissance	10
• Arrêt de la table	10
• Zone additionnelle	10
• Réglage des minuteries	10
• Utilisation sécurité enfants	11
• Sécurités en fonctionnement de la table	11
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Préserver votre appareil	12
• Entretien votre appareil	12
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• A la mise en service	13
• A la mise en marche	13
• En cours d'utilisation	13
5 / TABLEAU DE CUISSON	14

FR CONSIGNES DE SECURITE

• 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.

• 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.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevées.



Attention

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

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

• Sécurité enfant

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.



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 appa-

rait, 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.

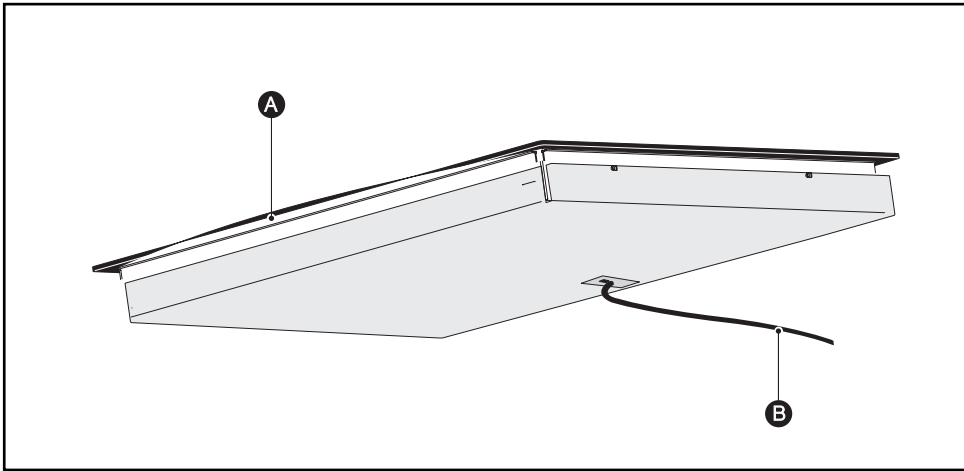


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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.

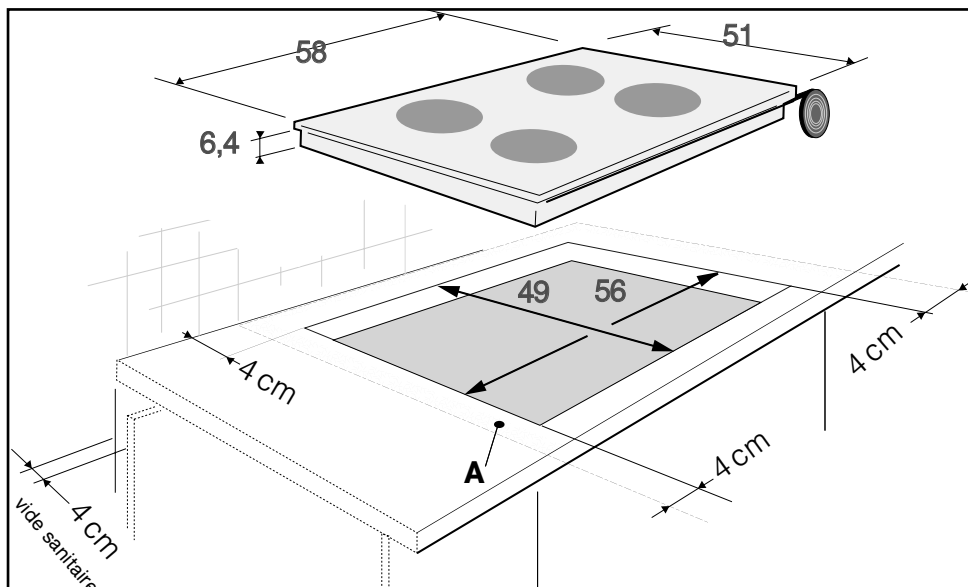
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**



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

FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



• 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)

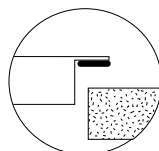
• ENCASTREMENT

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 .



1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• 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.

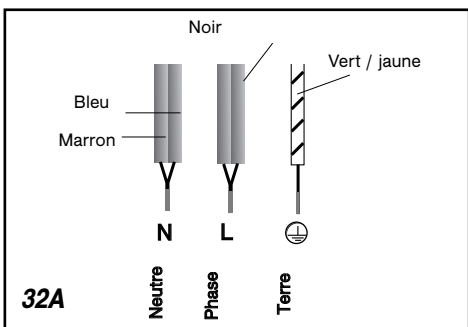
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service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



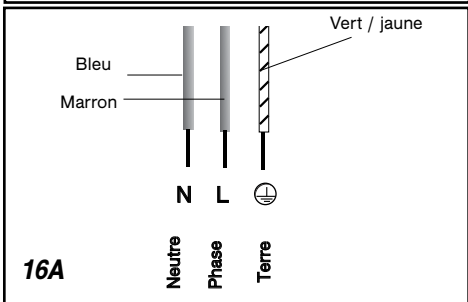
Attention

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 ~



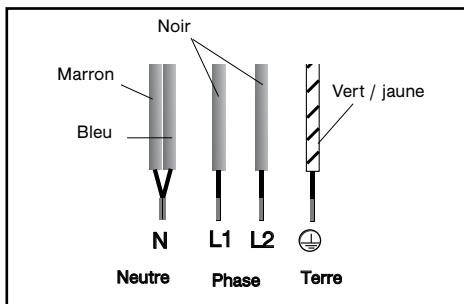
32A



16A

• Branchement 400V 2N ~ - 16A

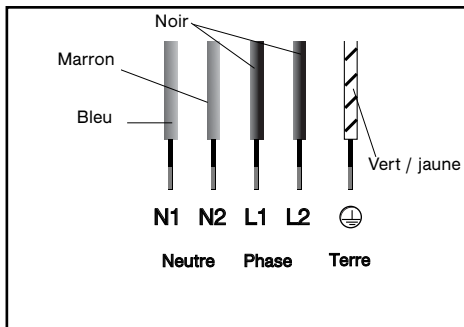
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



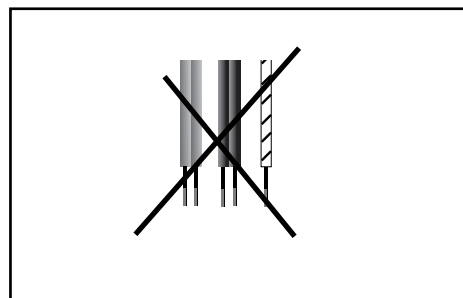
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



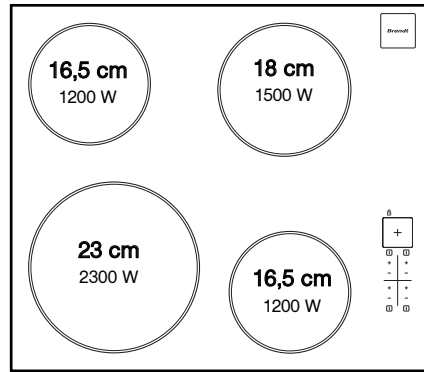
• Branchement 400V 3 ~ - 16A



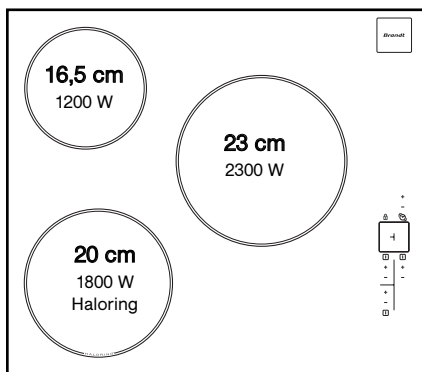
FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

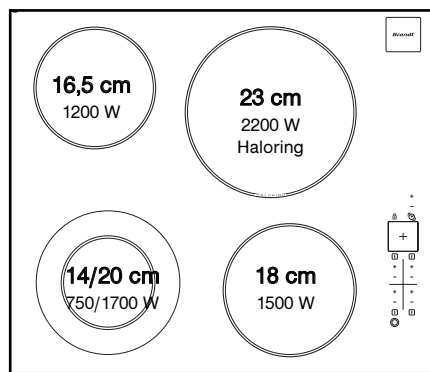
TV 620



TV 621



TV 623



• RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• Les récipients

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.

Leurs fonds doit être plat.

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, mettre 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.

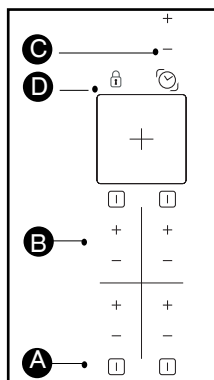
Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.

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

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• DESCRIPTION DES COMMANDES

- Touches de :
- A** Marche/arrêt.
 - B** Puissance.
 - C** Minuterie.
 - D** verrouillage



• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée ou sur la touche "–" de la puissance jusqu'à éteindre l'affichage.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE


Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler votre niveau de puissance de 1 à 9.

Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "–".


• ZONE ADDITIONNELLE (SUIVANT MODELE)

La zone de cuisson additionnelle est utilisable uniquement quand la zone de chauffe principale est en marche.

Pour la mettre en marche :

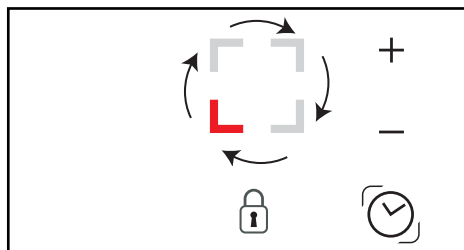
- Mettre une puissance.
- Appuyez sur la touche , un bip confirme votre manoeuvre, alternativement la puissance et un "E" s'affichent, ajustez la puissance si nécessaire.


Pour la supprimer :

- Appuyez sur la touche , un bip confirme votre manoeuvre.

• REGLAGE DE LA MINUTERIE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois



Par appuis successifs sur la touche  vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant et la minuterie peut être affecté uniquement sur une zone en fonctionnement.

Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.
- Réglez la durée par appui sur "+" ou "-", un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manoeuvre.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche "+" ou "-" de minuterie pour arrêter ce bip.


Pour modifier les réglages de minuterie :

Appuyez sur les touches "+" ou "-" de la minuterie.

Pour arrêter la minuterie :

Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "+" et "-" de la minuterie ou sur la touche "-" de la minuterie jusqu'à **0**.


Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche  affectez la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.


• UTILISATION "SÉCURITÉ ENFANTS" • SECURITES EN FONCTIONNEMENT DE LA TABLE

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


• Comment verrouiller ?

Maintenez appuyée la touche de verrouillage  jusqu'à ce que la led s'allume et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

• Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .

Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s'allume, elle s'éteindra au bout de quelques secondes, Seule la touche "arrêt" est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole  et la led s'allume quand vous appuyez sur les touches "marche/arrêt". Cette affichage s'éteindra au bout de quelques secondes,

• La table est verrouillée à l'arrêt

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.

La led s'affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n'importe quelle zone.

• Comment déverrouiller ?

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu'à l'extinction de la led et un double bip confirme votre manoeuvre .



Conseil
Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").

• Auto-Stop system

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité "Auto-Stop system" qui coupe automatiquement, la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

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

Un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

FR 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

• 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~~



4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS**FR****• A la mise en service**

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

• A la mise en marche

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
la table ne fonctionne pas, l'information  s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>LES CAUSES POSSIBLES :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.

**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.

FR 5 / TABLEAU DE CUISSON

• 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 ÉPAIS								●	
POISSONS	COURT-BOUILLON				●					
	SURGELÉS					●				
SAUCE	ÉPAISSE À BASE DE FARINE								●	
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)									●
	SAUCES PRÉPARÉES									●
		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								●	

EN

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

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.

www.brandt.com

EN CONTENTS

• Safety instructions _____	17
• Care of the environment _____	17
• Description of your appliance _____	18
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location _____	19
• Build-in _____	19
• Connection _____	20
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top _____	21
• Cookware for vitroceramics _____	22
• Description of control panel _____	23
• Switching on _____	23
• Adjusting the power level _____	23
• Switching off the hob _____	23
• Additional cooking zone _____	23
• Setting the timer _____	23
• Using the child safety system _____	23
• Hob operating safety _____	24
3 / MAINTAINING YOUR APPLIANCE	
• Caring for your appliance _____	25
• Maintaining your appliance _____	25
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• When using for the first time _____	26
• When switching on _____	26
• Whilst using _____	26
5 / COOKING CHART _____	27

SAFETY INSTRUCTIONS**EN**

- **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.

- **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.

After a prolonged power cut another indicator light may appear; it will go out after any key is pressed. However, the temperature of the radiant cooking zones may remain high.



- **Warning**

Do not touch these zones, burn risk.

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

- **Child safety feature**

Your hob has a child safety feature which locks it when stopped or during cooking (see section: using the child safety feature).

Do not forget to unlock before using again.



- **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.



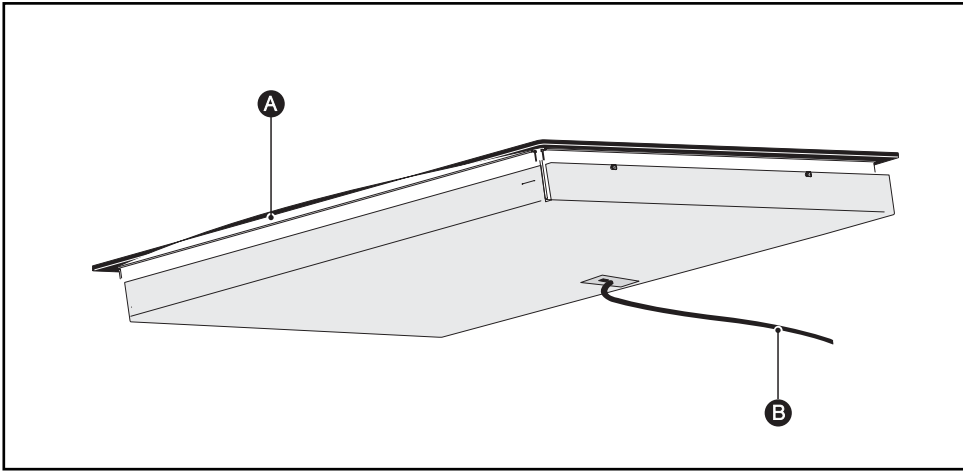
– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste.

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.

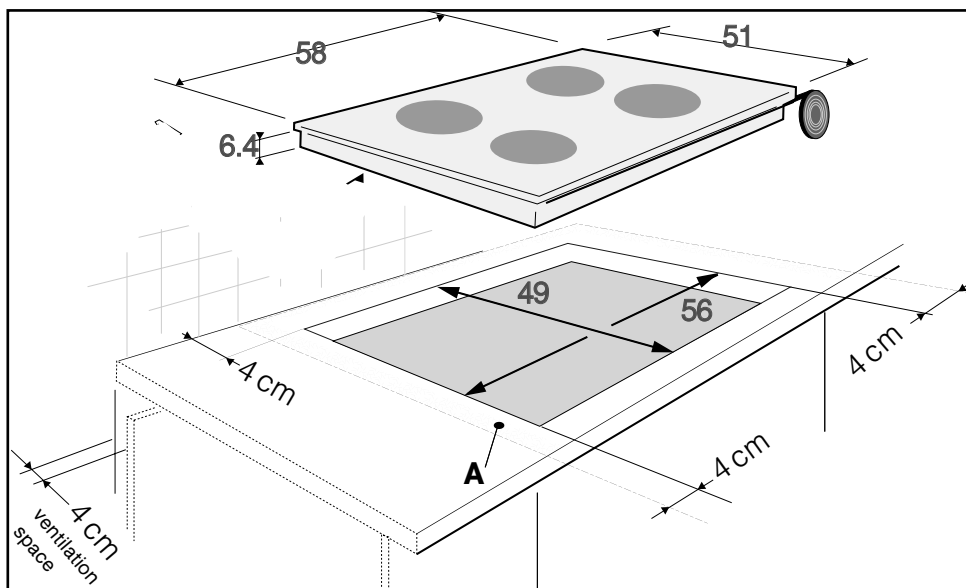
– We thank you for your help in protecting the environment.

EN

• **DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**



- A** Vitroc ceramic glass
- B** Power cord

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN**

- **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).

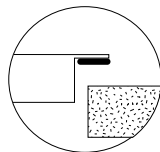
The hob may be inserted directly in the worktop above the oven in the upper position. (minimum distance 10 mm)

- **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.



EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

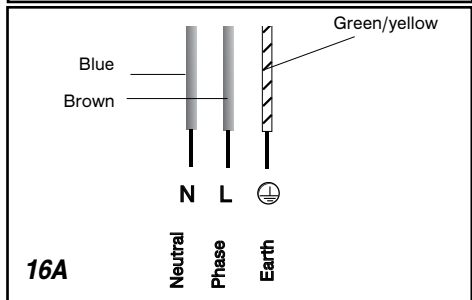
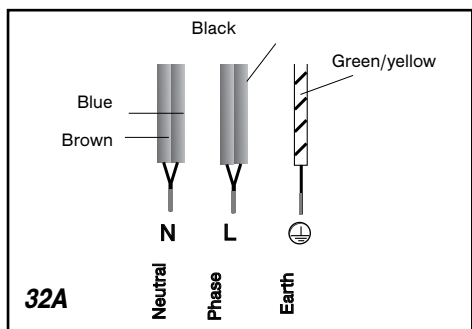
• CONNECTION

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).

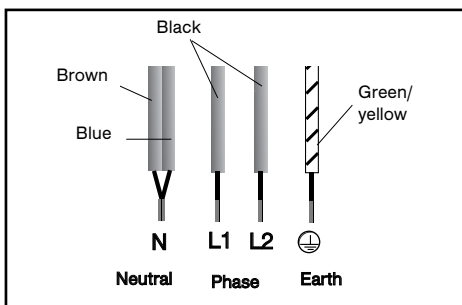
Warning
 If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.

• Connection of 220-240V ~



• Connection of 400V 2N ~ - 16A

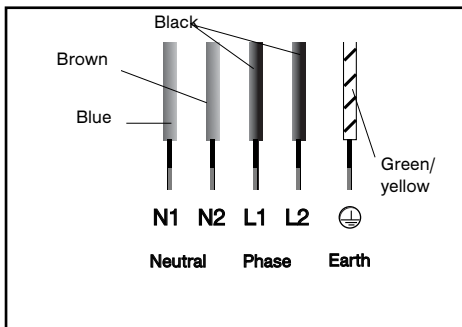
Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



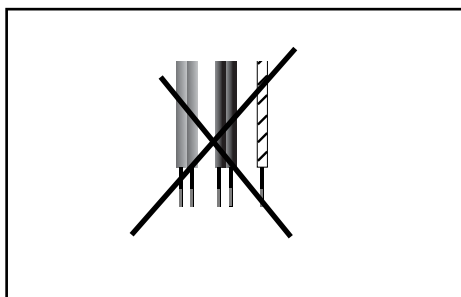
For a 400 V 2N triphase connection, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

• Connection of 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separate the wires before connection.

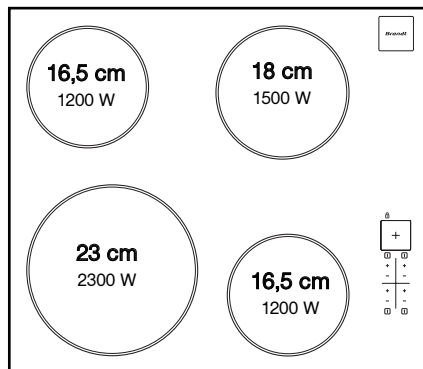


• Connection of 400V 3 ~ - 16A

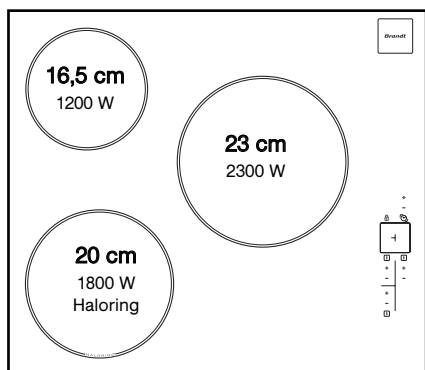


• DESCRIPTION OF THE TOP

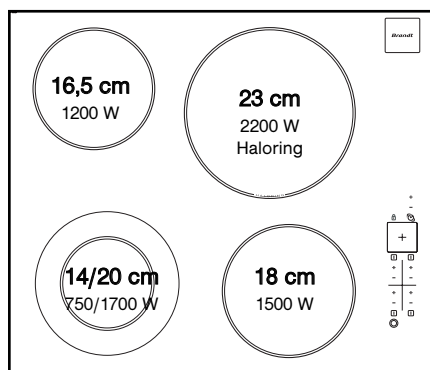
TV 620



TV 621



TV 623



EN 2 / USING YOUR APPLIANCE**• 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.

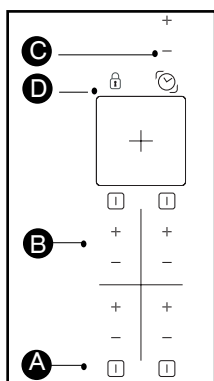
2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

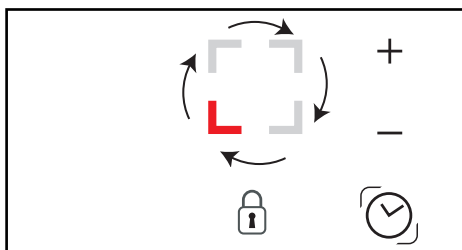
DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

touch controls.


- A** Start/stop
- B** Power - +
- C** Timer- +
- D** Locking



ADJUSTING THE TIMER



There is a timer for each cooking zone.

Use the  button to select the cooking zone on which you would like to use the timer.

If you press this button several times, a rotating symbol will show which cooking zone the timer is being used for.

The rotating symbol and timer can only be modified for a zone if it is turned on.

To use the timer:


- turn on the cooking zone
- select the rotating symbol for this cooking zone.


The timer only operates if there is something on the cooking zone.

- adjust the timing by pressing "+" on the timer (or "-" adjusting from 99,98,97,...min).

When you have finished cooking, the cooking zone turns itself off, the timer shows **0** and a **bip** sounds. Press any button to stop the bip.

- To change the timer settings, press the - or + buttons on the timer.

- To stop the timer, press the  button.

- To use the timer on a different cooking zone, choose a new use by pressing the  button several times.

When the previous timing stops, set your timing for the new cooking zone using the "+" or "-" buttons.

POWERING ON

Press the start/stop button for the cooking zone you want to use. A flashing 0 and a bip indicate that the cooking zone is on. You can then choose the desired power level.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically turn itself off.

ADJUSTING THE POWER LEVEL

- Press keys - + of the cooking zone you wish to use to adjust the power level. Do the same operation for the other cooking zones.

STOP

Press on the start/stop button of the zone being used or on the "-" power button until the display disappears.

ADDITIONAL ZONE


Depending on the model

The additional cooking zone can be used only when the main heating zone is in operation.


To switch it on:

When switching on:

- Setting the power level.

- Press the touch control , a beep will confirm your action, alternatively the power setting and an "E" will be displayed, adjust the power if necessary.

To switch it off:

- Press the touch control , a beep will confirm your action.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

- **USING THE “CHILD SAFETY” FEATURE**

Your cooking hob has a child safety feature which locks controls which are not in use (for cleaning, for example) or during cooking (to keep your settings).


For safety reasons, only the “stop” key is always active and allows the heating zone to be switched off even if locked.




- **How do you lock it?**

Keep the locking key held down until the LED above it lights up and a beep confirms your operation.

- **Hob locked in operation**

The display of the cooking zones in operation indicates, in alternation, the power and the locking symbol .

When you press the **power** or **timer** keys of the zones in operation, the LED of the lock lights up; it will go out after a few seconds, Only the “stop” key is always active

In the cooking zones which are not in operation, the symbol  and the LED light up when you press the “on/off” keys.

This display disappears after a few seconds,

- **The hob is locked at stop**

The LED above the lock key is unlit. Pressing this LED for a short time causes the LED to light up.

The LED is displayed when you press an **on/off** key in any zone.

- **How do you unlock it?**

Press the lock key until the LED goes out and a double beep confirms your operation.

Tip

Remember to unlock your hob before reusing it (see section “using child safety” feature).

- **HOB OPERATING SAFETY FUNCTIONS**

- **Auto-Stop system**

If you forget to turn off a cooking zone your cooking hob has a safety function “**Auto-Stop system**” which automatically turns off the forgotten cooking zone after a predefined time (between 1 and 10 hours, depending on the power used).

If this safety function is activated, the disconnection of the cooking zone is signalled by the display “**AS**” or “**A**” in the control zone and a beep is emitted for approximately 2 minutes. Simply press any key of the controls to stop it. A double beep will confirm your action.

3 / MAINTAINING YOUR APPLIANCE**EN**

- **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



EN 4 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS**• On first use**

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT YOU SHOULD DO:</i>
A special lamp appears.	Working normally.	Nothing.
Your installation blows a fuse. Only one side works.	The electrical connection of your hob is incorrect.	Check that it is compliant. See section on electrical connection.

• On switching on

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT YOU SHOULD DO:</i>
The hob does not operate and the indicator lights on the control panel do not light up.	The machine is not connected to the power source. The power source or connection is defective.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
the hob does not function, the information  is displayed.	The hob is locked	See section on using the child safety system

• Whilst in use

<i>YOU OBSERVE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT YOU SHOULD DO:</i>
The hob has stopped operating and is beeping every 10 seconds approximately and a  or F7 is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small  or F7 is displayed.	The electronic circuits have heated.	See "Build-in" section.

**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
MISCELLANEOUS	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								●	

PT

Brandt

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

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.

www.brandt.com

• Instruções de segurança _____	30
• Respeito pelo meio ambiente _____	30
• Descrição do aparelho _____	31
1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Escolha do local de instalação _____	32
• Encastramento _____	32
• Ligação eléctrica _____	33
2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Descrição da parte de cima _____	34
• Recipientes para a vitrocerâmica _____	35
• Descrição dos comandos _____	36
• Ligar a placa _____	36
• Regulação da potência _____	36
• Desligar a placa _____	36
• Zona adicional _____	36
• Regulação dos temporizadores _____	36
• Utilização do sistema de “segurança para crianças” _____	37
• Seguranças em funcionamento da placa _____	37
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA	
• Preservar a placa _____	38
• Limpar a placa _____	38
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Aquando da colocação em serviço _____	39
• Aquando da colocação em funcionamento _____	39
• Durante a utilização _____	39
5 / TABELA DE COZEDURA _____	40

PT INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**• 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 contém nenhum componente a base de amianto.

• 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.

Após um corte de corrente prolongado, pode aparecer outra indicação luminosa, esta apagar-se-á após uma pressão num dos botões. No entanto, a temperatura das zonas de cozedura radiante pode continuar elevada.

**Atenção**

Não tocar nestas zonas para evitar queimaduras.

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

• Sistema de segurança para crianças

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante o funcionamento ou em modo desligado (ver capítulo: utilização do sistema de segurança para crianças).

Não se esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.

**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 ime-

diatamente 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

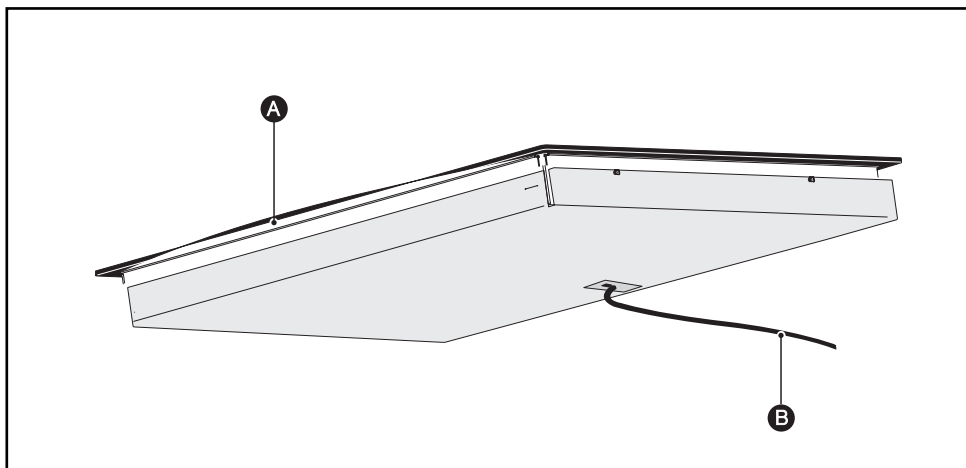
– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



– 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.

• **DESCRIÇÃO DO APARELHO**



- A** Vidro vitrocerâmico
- B** Fio de alimentação

• 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 omnipolar conforme às regras de instalação em vigor.

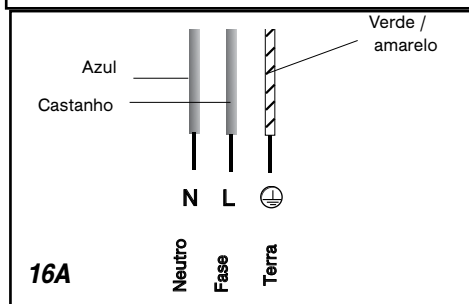
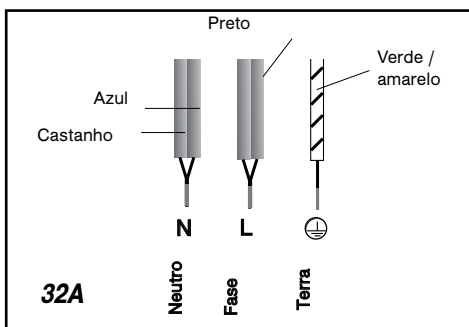
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço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



Atenção

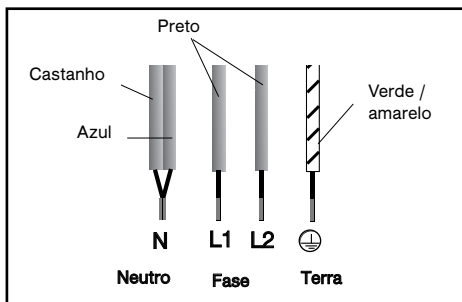
Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.

• Ligação eléctrica 220-240V ~



• Ligação eléctrica 400V 2N ~ - 16A

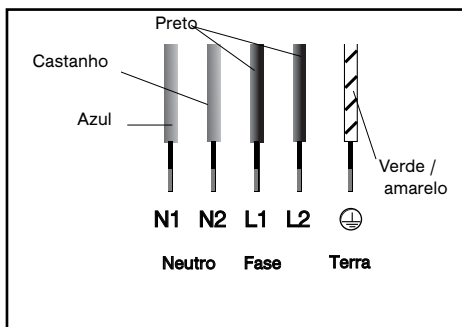
Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



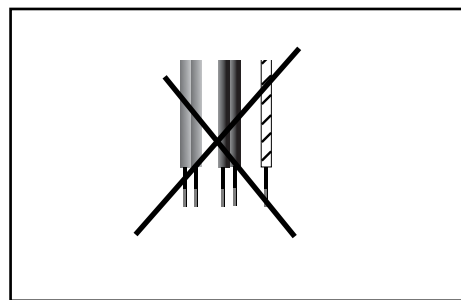
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

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

Separe os fios antes da ligação.



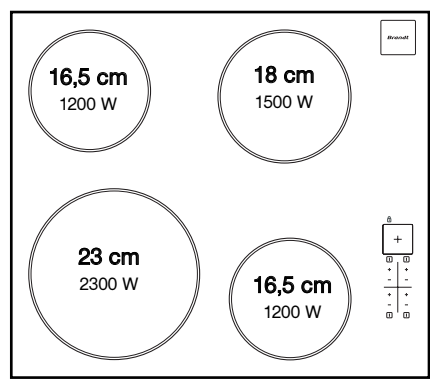
• Ligação eléctrica 400V 3~ - 16A



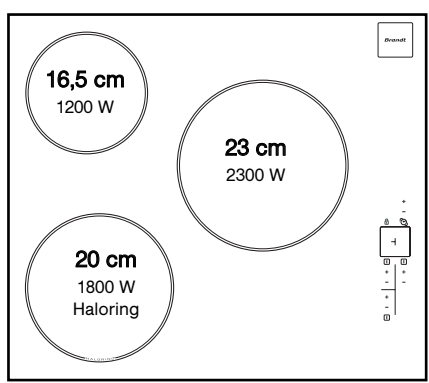
PT 2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA

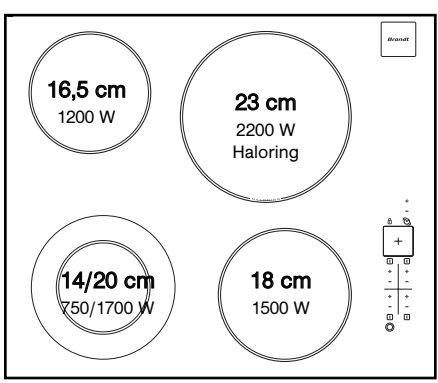
TV 620



TV 621



TV 623



• RECIPIENTES PARA A VITROCERÂMICA

• Os recipientes

Devem estar concebidos para a cozinha eléctrica.

O fundo deve ser plano.

Utilize de preferência panelas 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 automáticas 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.

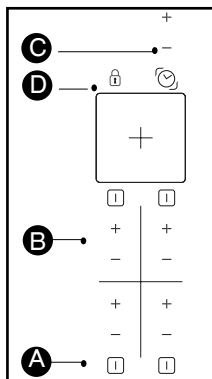
Não deixar recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

Botões

- A** - Ligar/Desligar.
- B** - Da potência.
- C** - Do programador de tempo.
- D** - De bloqueio



• COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Prima o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. Uma visualização **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Pode agora regular a potência pretendida.

Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

- Prima os botões - + da zona de cozedura que deseja utilizar para regular a potência. Siga o mesmo procedimento para as outras zonas de cozedura.


• DESLIGAR

Prima o botão ligar/desligar da zona utilizada ou o botão “-” da potência até apagar-se a indicação.


• ZONA ADICIONAL CONSOANTE MODELO

A zona de cozedura adicional é utilizável apenas quando a zona de aquecimento principal está em funcionamento.

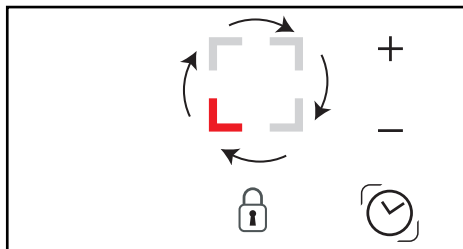
Para a ligar:

- Definir uma potência.
- Prima um botão , um bip sonoro confirma a operação, alternadamente são apresentados a potência e um “E”, ajuste a potência necessária.


Para a eliminar:

- Prima o botão , um bip confirma a acção.

• REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR



Está disponível um temporizador giratório para a totalidade das zonas de aquecimento e é atribuído a uma única zona de aquecimento de cada vez.

Através de pressões sucessivas , selecione a zona de aquecimento à qual pretende afectar temporizador.

O símbolo giratório e temporizador podem ser atribuídos apenas a uma zona em funcionamento.

Para utilizar o temporizador:

- Coloque a zona de aquecimento em funcionamento e regule a potência.
- Posicione o símbolo giratório nesta zona de aquecimento.

- Prima “+” ou “-” para regular a duração, acende-se um ponto no visor de potência para confirmar a operação.

No final da cozedura, a zona desliga-se, o programador do tempo indica **0** e um **sinal sonoro** é emitido.

- Prima o botão “+” ou “-” do temporizador para parar este sinal sonoro.


Para alterar as regulações de temporizador:

Prima os botões “+” ou “-” do temporizador.

Para parar o temporizador:

Prima vários segundos ao mesmo tempo os botões “+” e “-” do temporizador ou o botão “-” do temporizador até **0**.

Para alterar a definição do temporizador:

- Pare o temporizador em curso.
- Prima várias vezes de seguida  para atribuir a uma nova zona de aquecimento em funcionamento.

• UTILIZAÇÃO DO “SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS”


A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições seleccionadas).


Por razões de segurança, só o botão “desligar” está sempre activo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

• Como bloquear?

Mantenha premido o botão de bloqueio até o indicador luminoso colocado por cima se acender e um bip ser emitido, confirmando a sua acção.

• Placa bloqueada em funcionamento

A amostragem das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio .

Quando premir os botões de **potência** ou do **programador de tempo** das zonas em funcionamento, o indicador luminoso de bloqueio acende-se, apagar-se-á após alguns segundos. Só o botão “paragem” está sempre activo. Nas zonas de cozedura que não funcionam, o símbolo  e o indicador luminoso acendem-se quando premir os botões “ligar/desligar”. O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos.

• A placa é bloqueada no modo desligado

O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado. Uma pressão breve deste botão acende o indicador luminoso.

O indicador luminoso é visualizado ao premir o botão **ligar/desligar** de qualquer uma das zonas de aquecimento.

• Como desbloquear?

Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um duplo bip confirmarem a sua acção.



Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (ver capítulo “utilização do sistema de segurança para crianças”).

• SEGURANÇAS DURANTE FUNCIONAMENTO DA PLACA

• Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “**Auto-Stop system**”, que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido. Se esta segurança for activada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de “**AS**” ou “**A**” na zona de comando e um “bip” sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.

Um duplo bip sonoro confirmará a sua acção.

PT 3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO**• 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

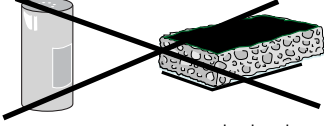
TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR ?
Sujidade ligeira.	Esponjas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente 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



4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES**PT****• Quando da instalação**

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

• Quando a placa é ligada

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não está a ser alimentado. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona, a informação  é apresentada.	A placa está bloqueada	Ver capítulo utilização do sistema de segurança para crianças

• Durante a utilização

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa deixou de funcionar e emite um "BIP" de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  ou F7.	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpar a placa ou retirar o objecto e lançar de novo a cozedura.
Aparecem vários pequenos  ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Ver capítulo sobre encastramento.

**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.

PT 5 / TABELA DE COZEDURA

• 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	ESPESSO A BASE DE FARINHA								●	
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)									●
	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								●	

EL

Brandt**Αγαπητή πελάτισσα, Αγαπητέ πελάτη,**

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε εστίες μαγειρέματος **BRANDT**.

Βάλαμε σ' αυτή τη συσκευή όλο το πάθος και την τεχνογνωσία μας για να ανταποκριθεί κατά το καλύτερο δυνατόν στις ανάγκες σας. Καινοτομική, με υψηλές επιδόσεις, τη σχεδιάσαμε έτσι ώστε να είναι πάντοτε εύκολη στη χρήση.

Θα βρείτε επίσης στην γκάμα των προϊόντων **BRANDT**, μια μεγάλη επιλογή φούρνων, φούρνων μικροκυμάτων, απορροφητήρων, ηλεκτρικών κουζινών, πλυντηρίων πιάτων, πλυντηρίων ρούχων, στεγνωτηρίων, ψυγείων και καταψυκτών που μπορείτε να συντονίσετε με τις νέες εστίες σας **BRANDT**.

Μπορείτε να επισκεφθείτε επίσης το δικτυακό τόπο www.brandt.com στον οποίο θα βρείτε όλα μας τα προϊόντα, καθώς και χρήσιμες και συμπληρωματικές πληροφορίες.

BRANDTwww.brandt.com

Μεριμνώντας για τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, κρατάμε το δικαίωμα για οποιαδήποτε τροποποίηση των τεχνικών λειτουργικών ή αισθητικών χαρακτηριστικών τους που συνδέεται με την εξέλιξή τους.

⚠ Σημαντικό:
Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της συσκευής.

EL ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

• Κανόνες ασφαλείας	43
• Προστασία του περιβάλλοντος	43
• Περιγραφή της συσκευής σας	44
1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	
• Επιλογή του σημείου τοποθέτησης	45
• Εντοιχισμός	45
• Ηλεκτρολογική σύνδεση	46
2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	
• Περιγραφή της επάνω όψης	47
• Σκεύη για υαλοκεραμικές εστίες	48
• Περιγραφή των πλήκτρων εντολών	49
• Έναρξη της λειτουργίας των εστιών	49
• Ρύθμιση της ισχύος	49
• Διακοπή της λειτουργίας των εστιών	49
• Ανεξάρτητος χρονομετρητής	50
• Ρύθμιση των χρονοδιακοπών	50
• Χρήση της προστασίας για παιδιά	50
• Ασφάλειες κατά τη λειτουργία των εστιών	50
3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	
• Προφύλαξη της συσκευής σας	51
• Συντήρηση της συσκευής σας	51
4 / ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	
• Κατά τη σύνδεση	52
• Κατά την έναρξη της λειτουργίας	52
• Κατά τη χρήση	52
5 / ΕΣΤΙΕΣ	53

• ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους.

Αυτές οι εστίες προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και αφεψημάτων και δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμιάντο.

• Εναπομείνουσα Θερμότητα

Εάν η εστία, η οποία βρίσκεται σε λειτουργία, είναι καυτή, μία ενδεικτική λυχνία ή η ένδειξη "H" (ανάλογα με το μοντέλο), η οποία αντιστοιχεί σε αυτή τη ζώνη, ανάβει στην οθόνη.

Αυτή η ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη, εάν η θερμοκρασία της εστίας, η οποία βρίσκεται εκτός λειτουργίας, είναι υψηλή.

Μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, μία άλλη φωτεινή ένδειξη ενδέχεται να εμφανιστεί. Η ένδειξη αυτή θα σβήσει μετά από το πάτημα οποιουδήποτε πλήκτρου. Ωστόσο, η θερμοκρασία των εστιών ενδέχεται να παραμείνει υψηλή.



Προσοχή

Μην αγγίζετε τις εστίες, κίνδυνος εγκαυμάτων.

Μην κοιτάτε επίμονα της λυχνίες αλλογόνου των εστιών.

• Ασφάλεια για τα παιδιά

Οι εστίες σας διαθέτουν τη λειτουργία ασφάλειας για τα παιδιά, η οποία κλειδώνει τη συσκευή όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία όπως επίσης και κατά το μαγείρεμα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο: χρήση της ασφάλειας για τα παιδιά).

Μην ξεχνάτε να ξεκλειδώσετε τη συσκευή πριν από κάθε χρήση της.



Ηλεκτρικός κίνδυνος

Βεβαιωθείτε ότι οι εστίες δεν έρχονται σε επαφή με τα καλώδια τροφοδοσίας των συσκευών που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση.

Εάν εμφανιστεί χαραγή στην επιφάνεια του γυαλιού, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή σας για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Για το σκοπό αυτό αφαιρέστε τις ασφάλειες και διακόψτε την παροχή ρεύματος.

Μην χρησιμοποιήσετε εκ νέου τις εστίες έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

• ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

– Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

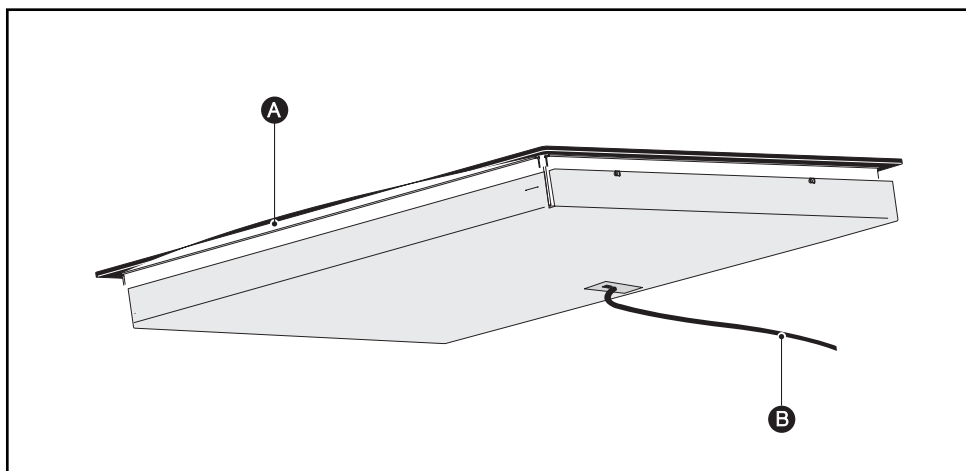


– Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Η συσκευή φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Απευθυνθείτε στο δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών, που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

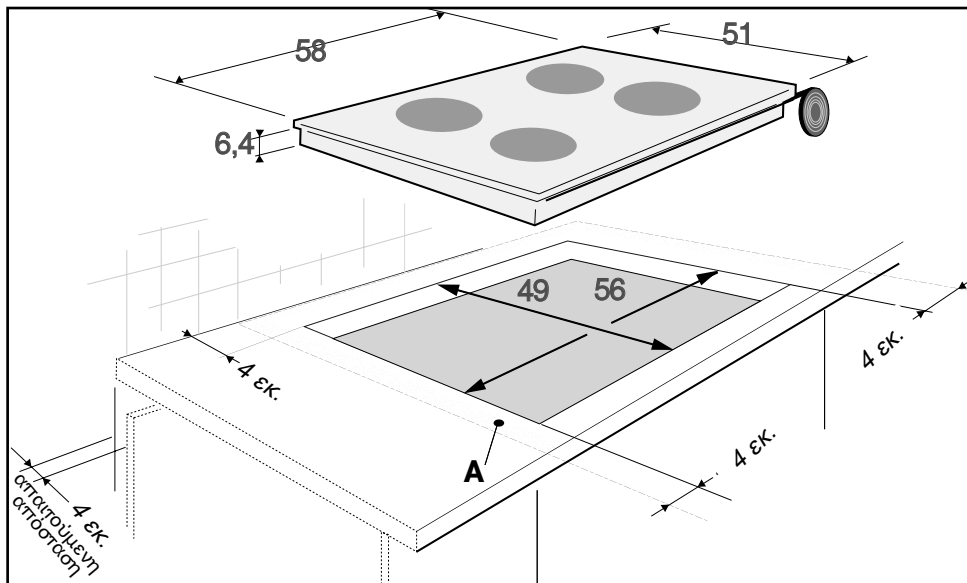
– Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

EL

• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



- Ⓐ Υαλοκεραμική επιφάνεια
- Ⓑ Καλώδιο τροφοδοσίας



• ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

Η συσκευή σας πρέπει να τοποθετηθεί κατά τρόπο ώστε ο ρευματολήπτης να είναι προσβάσιμος.

Η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του τοίχου (ή του χωρίσματος) που βρίσκεται δεξιά, αριστερά ή πίσω από τη συσκευή πρέπει να είναι τουλάχιστον 4 εκ (ζώνη Α).

Οι εστίες μπορούν να εντοιχισθούν απευθείας στον πάγκο εργασίας πάνω από ένα φούρνο σε υψηλή θέση. (ελάχιστη απόσταση 10 χιλιοστά).

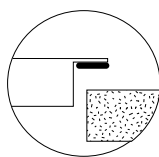
• ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Ακολουθήστε το παραπάνω σχήμα.

Ένα παρέμβυσμα διασφαλίζει την στεγανότητα μεταξύ της συσκευής και του πάγκου εργασίας.

-Αρχικά κολλήστε αυτό το παρέμβυσμα στο κάτω μέρος των εστιών και στη συνέχεια εισαγάγετε απευθείας τις εστίες στη θέση τους.

-Αυτό το παρέμβυσμα παρέχεται στη θήκη. Κολλήστε το στο κάτω μέρος των εστιών.

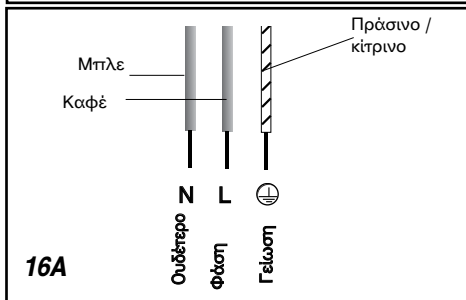
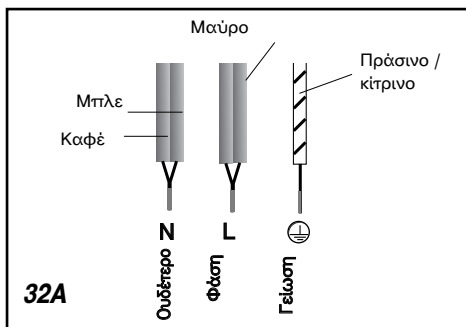


EL 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**• ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

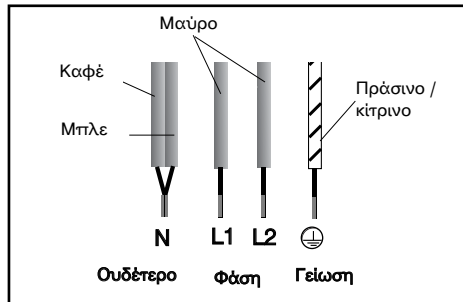
Αυτές οι εστίες θα πρέπει να συνδεθούν με το ηλεκτρικό δίκτυο μέσω ηλεκτρικής πρίζας σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60083 ή με διάταξη ολοπολικής διακοπής ρεύματος σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Μετά την σύνδεση των εστίων σας με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, ένας κωδικός εμφανίζεται στο πληκτρολόγιο ελέγχου. Για να χρησιμοποιήσετε τις εστίες σας θα πρέπει να περιμένετε 30 δευτερόλεπτα περίπου, έως ότου εξαφανιστούν αυτές οι πληροφορίες (Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική και είναι χρήσιμη για τους τεχνικούς της υπηρεσίας μετά την πώληση. Σε καμία περίπτωση ο χρήστης δεν πρέπει να λάβει υπόψη την ένδειξη αυτή).

Προσοχή
! *Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί για λόγους ασφαλείας από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.*

• Σύνδεση 220-240V ~**• Σύνδεση 400V 2N ~ - 16A**

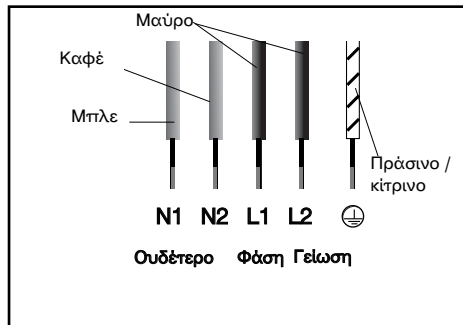
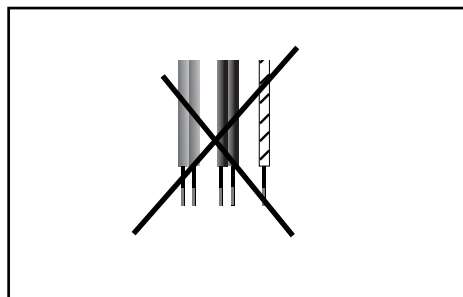
Διαχωρίστε τα δύο σύρματα φάσης L1, L2 πριν τη σύνδεση.



Κατά τη σύνδεση με τριφασικό δίκτυο 400 V 2N, εάν η συσκευή σας παρουσιάσει δυσλειτουργία, ελέγξτε ότι το σύρμα της ουδέτερης φάσης είναι καλά συνδεδεμένο. .

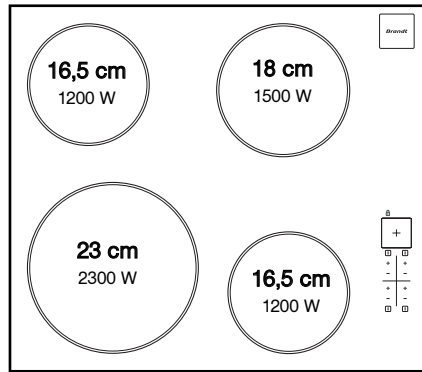
• Σύνδεση 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Διαχωρίστε τα σύρματα πριν τη σύνδεση.

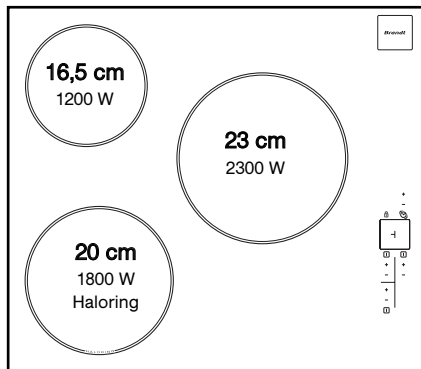
**• Σύνδεση 400V 3 ~ - 16A**

• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΟΨΗΣ

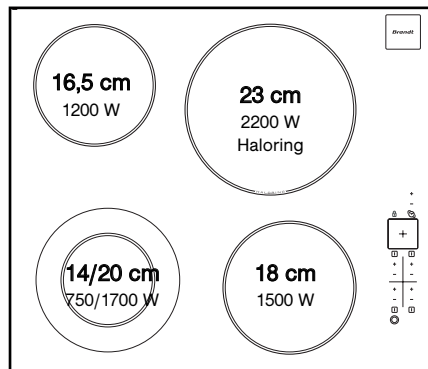
TV 620



TV 621



TV 623



• ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

• Τα σκεύη

Πρέπει να είναι συμβατά με την ηλεκτρική κουζίνα.

Οι πάτοι τους πρέπει να είναι επίπεδοι.

Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση σκεύη από:

- Ανοξείδωτο ατσάλι με παχύ πάτο που φέρει επικάλυψη τριών μετάλλων ή "sandwich".

- Αλουμίνιο με επίπεδο παχύ πάτο.

- Ατσάλι με εμαγιέ επίστρωση

• Χρήση

Ενδέχεται να απαιτείται αύξηση της ισχύος σε περίπτωση:

- μεγάλων ποσοτήτων

- μαγειρέματος με σκεύος που δεν φέρει καπάκι

- χρήσεως γυάλινης ή κεραμικής κατσαρόλας.

Ενδέχεται να απαιτείται μείωση της ισχύος σε περίπτωση:

- που μαγειρεύετε ένα τρόφιμο που έχει την τάση να καίγεται εύκολα (ρυθμίστε την θερμοκρασία σε χαμηλό επίπεδο και αυξήστε την εάν είναι απαραίτητο).

- υπερχειλίσης (απομακρύνετε το καπάκι ή τραβήξτε την κατσαρόλα από την εστία και στη συνέχεια χαμηλώστε την ισχύ).

• Εξοικονόμηση ενέργειας:

Στο τέλος κάθε μαγειρέματος, τοποθετήστε το πλήκτρο εντολής στη θέση 0 και αφήστε το σκεύος στη θέση του προκειμένου να επωφεληθείτε της συσσωρευμένης θερμότητας (κατ'αυτόν τον τρόπο εξοικονομείτε ενέργεια).

Χρησιμοποιείτε ένα καπάκι για τα σκεύη όσο το δυνατόν πιο συχνά για να μειώνετε την απώλεια της θερμότητας μέσω εξάτμισης.

• Αυτόματη ρύθμιση των εστιών

Οι εστίες ρυθμίζονται αυτόματα. Ανάβουν και σβήνουν για να διατηρήσουν την επιλεγμένη ισχύ. Κατ' αυτόν τον τρόπο η θερμοκρασία παραμένει ομοιογενής και προσαρμόζεται στο μαγείρεμα των τροφίμων σας.

Η συχνότητα ρύθμισης ποικίλλει ανάλογα με την επιλεγμένη ισχύ.



Συμβουλή

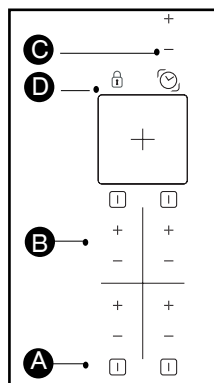
Χρησιμοποιείτε σκεύη με κατάλληλο μέγεθος. Η διάμετρος του πάτου του σκεύους πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη από αυτή της σχεδιασμένης ζώνης.

Μην αφήνετε άδεια σκεύη πάνω σε μία εστία.

Μην αφήνετε σκεύη που περιέχουν λάδι ή άλλο είδος λίπους πάνω σε μία εστία, χωρίς επίβλεψη.

• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΛΗΚΤΡΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

- Πλήκτρα
- A** - έναρξη/διακοπή λειτουργίας.
 - B** - ισχύος.
 - F** - χρονοδιακόπτη.
 - D** - χρονοδιακόπτη.



• ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο έναρξη/διακοπή λειτουργίας της εστίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η ένδειξη **0**, η οποία αναβοσβήνει και ένας χαρακτηριστικός ήχος, σας υποδεικνύουν ότι η εστία έχει ανάψει. Μπορείτε στη συνέχεια να ρυθμίσετε την ισχύ που επιθυμείτε.

Εάν δεν ρυθμίσετε την ισχύ, η εστία θα σβήσει αυτόματα.

• ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

- Πατήστε τα πλήκτρα + ή - της εστίας που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για να ρυθμίσετε την ισχύ. Προβείτε στην ίδια ρύθμιση για τις άλλες εστίες.

ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



- Πατήστε το πλήκτρο έναρξη/διακοπή λειτουργίας της εστίας που χρησιμοποιείτε ή το πλήκτρο “-” της ισχύος έως ότου εξαφανιστεί η ένδειξη.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΣΤΙΑ ΑΙΨΕΙΑ ΙΑ ΟΥ ΠΠΟΥΕΙ

Η επιπλέον εστία χρησιμοποιείται μόνο όταν η βασική εστία βρίσκεται σε λειτουργία.

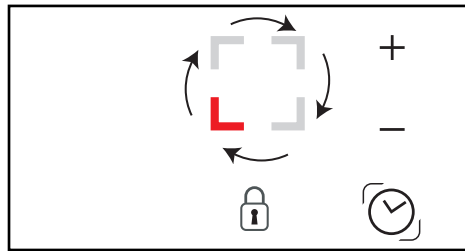
Για να την ενεργοποιήσετε:

Για να τις θέσετε σε λειτουργία:

- - Ορίστε την ισχύ.
 - Πατήστε το πλήκτρο , ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει το χειρισμό σας, ειδήλλως η ισχύς καθώς και το σύμβολο “E” εμφανίζονται στην οθόνη. Ρυθμίστε την ισχύ εάν είναι απαραίτητο. Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση:
 - Πατήστε το πλήκτρο , ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει το χειρισμό σας.

• ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Ο περιστρεφόμενος χρονοδιακόπτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το σύνολο των εστιών και ρυθμίζεται ώστε να αντιστοιχεί σε μία μόνο εστία κάθε φορά.



Πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο επιλέγετε την εστία με την οποία θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

Το περιστρεφόμενο σύμβολο και ο χρονοδιακόπτης μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο με μία ζώνη που βρίσκεται σε λειτουργία.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:

- Θέστε σε λειτουργία την εστία και ρυθμίστε την ισχύ.

- Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο σύμβολο σε αυτή την εστία.

- Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος πατώντας το “+” ή το “-”. Μία τελεία ανάβει στην οθόνη της ισχύος προκειμένου να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Στο τέλος του μαγειρέματος, η εστία σβήνει, η οθόνη του χρονοδιακόπτη προβάλλει την ένδειξη **0** και ένας **χαρακτηριστικός ήχος** σας προειδοποιεί.

- Πατήστε το πλήκτρο “+” ή “-” του χρονοδιακόπτη για να σταματήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.


Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη: Πατήστε τα πλήκτρα “+” ή “-” του χρονοδιακόπτη.

Για να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη:

Πατήστε για μερικά δευτερόλεπτα ταυτόχρονα τα πλήκτρα “+” και “-” ή το πλήκτρο “-” του χρονοδιακόπτη έως να εμφανιστεί η ένδειξη **0**.

Για να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη με μία άλλη εστία:

- Σταματήστε το χρονοδιακόπτη σε λειτουργία.

- Πατώντας διαδοχικά το πλήκτρο  ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ώστε να αντιστοιχεί στη νέα εστία που έχει τεθεί σε λειτουργία.

• ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ “ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ”


Οι εστίες σας διαθέτουν τη λειτουργία “ασφάλεια για τα παιδιά” η οποία “κλειδώνει” τα πλήκτρα εντολών όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας (όπως π.χ. κατά τη διάρκεια του καθαρισμού) ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (προκειμένου να διατηρηθούν οι ρυθμίσεις σας).

Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο “διακοπή λειτουργίας” μένει πάντα ενεργό και επιτρέπει τη διακοπή της λειτουργίας της εστίας που λειτουργεί ακόμα και εάν είναι “κλειδωμένη”.

• Πως να κλειδώσετε τις εστίες


Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο κλειδώματος έως ότου η λυχνία ανάψει και έως ότου ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώσει το χειρισμό σας.

• “Κλειδωμένες” εστίες σε λειτουργία

Η οθόνη των εστιών που βρίσκονται λειτουργία υποδεικνύει διαδοχικά την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος .

Όταν πατάτε τα πλήκτρα της **ισχύος** ή του **χρονοδιακόπτη** των εστιών σε λειτουργία, η ενδεικτική λυχνία ανάβει. Η λυχνία σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Μόνο το πλήκτρο “διακοπή λειτουργίας” παραμένει ενεργό.

Για τις εστίες οι οποίες είναι εκτός λειτουργίας, το σύμβολο  και η ενδεικτική λυχνία ανάβουν μόλις πατήσετε τα πλήκτρα “**έναρξη/διακοπή λειτουργίας**”.

Αυτή η ένδειξη θα σβήσει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

• “Κλειδωμένες” εστίες εκτός λειτουργίας

Η ενδεικτική λυχνία επάνω από το πλήκτρο κλειδώματος είναι σβηστή. Ένα σύντομο πάτημα αυτού του πλήκτρου αρκεί για να ανάψει η ενδεικτική λυχνία.

Η ενδεικτική λυχνία ανάβει μόλις πατήσετε ένα από τα πλήκτρα **έναρξης/ διακοπής λειτουργίας** οποιασδήποτε εστίας.

• Πως να ξεκλειδώσετε τις εστίες

Πατήστε το πλήκτρο κλειδώματος έως ότου σβήσει η ενδεικτική λυχνία και έως ότου ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος, ο οποίος θα επιβεβαιώνει το χειρισμό σας.

Συμβουλή

Θυμηθείτε να “ξεκλειδώσετε” τις εστίες πριν την επόμενη χρήση τους (ανατρέξτε στο κεφάλαιο χρήση της λειτουργίας “ασφάλεια για τα παιδιά”).

• ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

• Σύστημα Auto-Stop (Αυτόματη Διακοπή Λειτουργίας)

Εάν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μία εστία, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με μία λειτουργία ασφάλειας “**Auto-Stop system**” η οποία απενεργοποιεί αυτόματα την εστία που λειτουργεί μετά το πέρας ενός προκαθορισμένου χρονικού διαστήματος (από 1 έως 10 ώρες ανάλογα με την χρησιμοποιούμενη ισχύ).

Σε περίπτωση ενεργοποίησης αυτής της ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της εστίας υποδεικνύεται στην οθόνη μέσω της ένδειξης “**AS**” ή “**A**” και εκπέμπεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 2 περίπου λεπτά. Για να σταματήσετε τον χαρακτηριστικό ήχο, αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου.

Ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος θα επιβεβαιώσει το χειρισμό σας.

• ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Αποφεύγετε τις προσκρούσεις με τα σκεύη:

Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά δεν είναι άθραυστη.

Μην τοποθετείτε το ζεστό καπάκι των σκευών πάνω στη συσκευή σας. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο 'βεντούζα' το οποίο θα φθίρει την υαλοκεραμική επιφάνεια.

Αποφεύγετε την τριβή των σκευών που ενδέχεται να φθίρει μακροπρόθεσμα τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Αποφεύγετε να τοποθετείτε σκεύη στο πλαίσιο ή τα διακοσμητικά στοιχεία των εσπών σας (ανάλογα με το μοντέλο).

Αποφεύγετε τα σκεύη με τραχύ ή μη λείο πάτο: Ενδέχεται να εμπεριέχουν ή να μεταφέρουν υλικά που θα προκαλέσουν κηλίδες ή χαραγές στην επιφάνεια των εσπών σας.

Η εγγύηση της συσκευής δεν καλύπτει ελαττώματα τέτοιου είδους, τα οποία δεν

• ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

προκαλούν τη διακοπή της λειτουργίας της συσκευής ή την ακαταλληλότητα της χρήσης της.

Μην αποθηκεύετε στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τις εστίες σας, προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα..

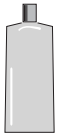

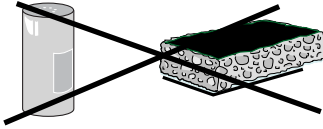

Μην ζεσταίνετε κλειστές κονσέρβες καθώς ενδέχεται να εκραγούν.

Αυτή η προφύλαξη ισχύει βεβαίως για όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

Για το μαγείρεμα, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο. Μην τοποθετείτε ποτέ προϊόντα με περιτύλιγμα από αλουμινόχαρτο ή σε ταψί από αλουμίνιο πάνω στις εστίες σας. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα φθίρει ανεπανόρθωτα τη συσκευή σας.

Οι εστίες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για αποθήκευση οποιουδήποτε είδους (κίνδυνος απρόσμενης ενεργοποίησης εστίας, χαραγές, κ.λπ)


Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό. Ο ατμός ενδέχεται να φθίρει τις εστίες σας.

ΕΙΔΗ ΒΡΩΜΙΑΣ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ	ΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
Ελαφρές.	Σφουγγάρια.	Μουσκεύτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και σκουπίστε.
Συσώρευση βρωμιάς από επανειλημμένο μαγείρεμα Υπερχείλιση γλυκών παρασκευασμάτων, λιωμένο πλαστικό	Σφουγγάρια. Ξύστρο ειδικό για γυαλί.	Μουσκεύτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ένα ξύστρο ειδικό για γυαλί προκειμένου να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού και στη συνέχεια σκουπίστε.
Κηλίδες και ίχνη αλάτων.	Λευκό ξύδι.	Χρησιμοποιήστε ζεστό λευκό ξύδι, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.
Μεταλλικές αστραφτερές βαφές. Εβδομαδιαία συντήρηση.	Ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες	Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για αυτές τις υαλοκεραμικές επιφάνειες, κατά προτίμηση με σιλικόνη (προστατευτικές ιδιότητες).
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>κρέμα</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>σφουγγάρι ειδικό για ευαίσθητα πιάτα</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>σκόνη</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>αποξεστικό σφουγγάρι</p> </div> </div>		



EL 4 / ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**• Κατά τη σύνδεση**

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
Μία φωτεινή ένδειξη εμφανίζεται.	Κανονική λειτουργία.	Τίποτα.
Πρόβλημα στην κεντρική ασφάλεια. Μόνο μία πλευρά λειτουργεί.	Η σύνδεση της συσκευής σας είναι ελαττωματική.	Ελέγξτε την καταλληλότητα της. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Σύνδεση.

• Κατά την έναρξη της λειτουργίας

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
Οι εστίες δεν λειτουργούν και οι φωτεινές οθόνες στο πληκτρολόγιο παραμένουν σβηστές.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται. Η τροφοδοσία ή η καλωδίωση είναι ελαττωματική.	Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον διακόπτη της κεντρικής ηλεκτρικής τροφοχής.
Οι εστίες δεν λειτουργούν, η ένδειξη  εμφανίζεται.	Οι εστίες είναι κλειδωμένες.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο ασφάλεια για τα παιδιά

• Κατά τη χρήση

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
Οι εστίες έπαψαν να λειτουργούν, ένας χαρακτηριστικός ήχος εκπέμπεται κάθε 10 δευτερόλεπτα ή εμφανίζεται η ένδειξη  ή η ένδειξη F7 .	Σημειώθηκε υπερχειλίση ή ένα αντικείμενο παρεμποδίζει το πληκτρολόγιο ελέγχου.	Καθαρίστε την επιφάνεια ή αφαιρέστε το αντικείμενο και ξεκινήστε εκ νέου το μαγείρεμα.
Εμφανίζεται μία σειρά μικρών ενδείξεων  ή η ένδειξη F7.	Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα υπερθερμάνθηκαν.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο εντοιχισμός.

**Προσοχή**

Σε περίπτωση θραύσης, χαραγής ή ελαφρού ραγίσματος της υαλοκεραμικής επιφάνειας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή σας για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

• ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

		ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ		ΨΗΣΙΜΟ/ ΡΟΔΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΕΚ ΝΕΟΥ ΒΡΑΣΙΜΟ ΣΟΥΠΑΣ		ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ		ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗ- ΤΑΣ		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
ΣΟΥΠΕΣ	ΖΩΜΟΙ						●			
	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ							●		
ΨΑΡΙΑ	ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ				●					
	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ					●				
ΣΑΛΤΣΑ	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΗ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ							●		
	ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ (ΜΠΕΑΡΝΕΖ, ΟΛΑΝΤΕΖ)								●	
	ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ									●
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΝΤΙΔΙΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ							●		
	ΟΣΠΡΙΑ							●		
	ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ							●		
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΕΣ						●			
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ						●			
	ΑΠΟΨΥΞΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ							●		
ΚΡΕΑΣ	ΛΕΠΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	●								
	ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ				●					
	ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ	●								
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	ΚΑΤΕΨΥΓΜ. ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	●								
	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	●								
ΔΙΑΦΟΡΑ	ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΑΠΟ ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ)							●		
	ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ								●	
	ΚΡΕΠΕΣ			●						
	ΚΡΕΜΑ									●
	ΛΙΩΜΕΝΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ									●
	ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ				●					
	ΓΑΛΑ							●		
	ΑΥΓΑ ΜΑΤΙΑ				●					
	ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ						●			
	ΜΙΚΡΑ ΒΑΖΑΚΙΑ ΓΙΑ ΜΟΡΑ (ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ)								●	
	ΡΑΓΚΟΥ							●		
	ΡΥΖΙ ΚΡΕΟΛ						●			
	ΡΥΖΟΓΑΛΟ								●	

NL

Brandt

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

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.

www.brandt.com

• Veiligheidsaanwijzingen	56
• Respect voor het milieu	56
• Beschrijving van het apparaat	57
1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	
• Keuze van de plaats	58
• Inbouw	58
• Aansluiting	59
2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT	
• Beschrijving van de bovenzijde	60
• Kookpotten voor glaskeramiek	61
• Beschrijving van de bedieningen	62
• Aanzetten van de kookplaat	62
• Instellen van het vermogen	62
• Stop kookplaat	62
• Extra zone	62
• Instellen van de schakelklokken	62
• Gebruik van de Kinderbeveiliging	63
• GBeveilingen bij kookplaat in werking	63
3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	
• Onderhoud van het apparaat	64
• Onderhoud van het apparaat	64
4 / SPECIALE MEDEDELINGEN, INCIDENTEN	
• Bij de inwerkingstelling	65
• Bij het aanzetten	65
• Tijdens het gebruik	65
5 / KOOKTABEL	66

NL VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- **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.

- **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.

Na een langdurige stroomonderbreking kan een ander lampje oplichten. Dit lampje gaat uit door te drukken op een willekeurige toets. De stralingswarmte van de kookzones kan niettemin hoog blijven.

- **Let op**

Raak deze zones niet aan, brandwondegevaar.

De halogeenvlampen van de kookzones niet aanstaren.

- **Kinderbeveiliging**

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Vergeet niet de kinderbeveiliging te ontgrendelen wanneer u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken.

- **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.

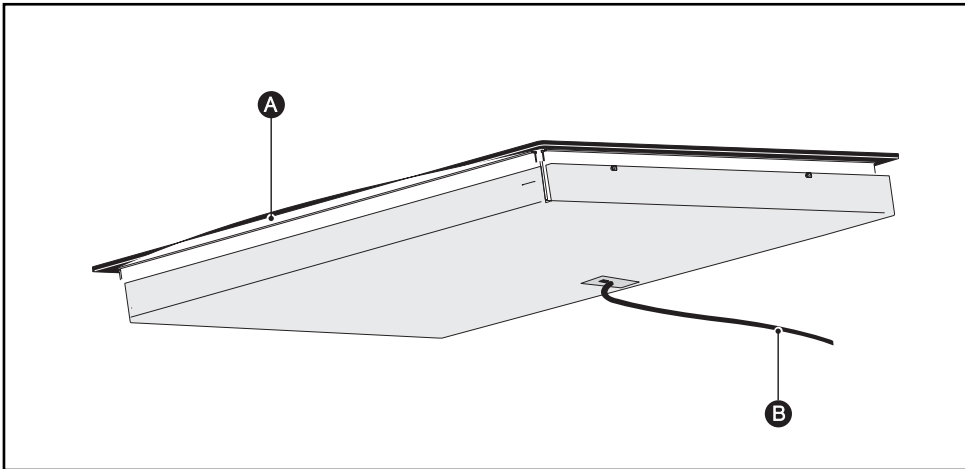


– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recycling van de apparaten vanwege de

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.

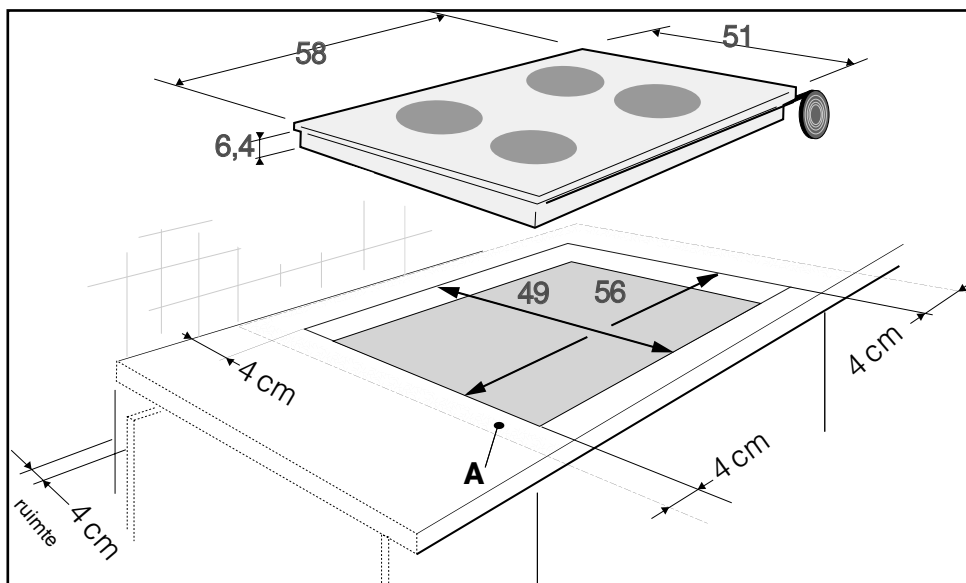
– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**



- A** Glaskeramische plaat
- B** Voedingskabel

NL 1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT



• 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).

De kookplaat kan rechtstreeks in het werkblad boven de oven, in hoge positie, worden geplaatst. (afstand minstens 10 mm)

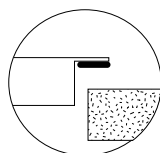
• INBOUW

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.



1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

NL

• AANSLUITING

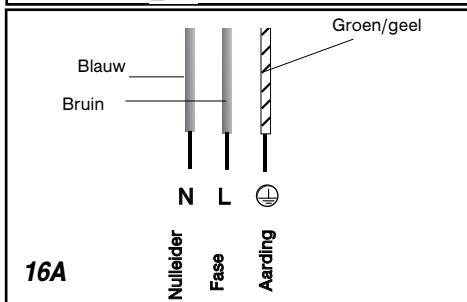
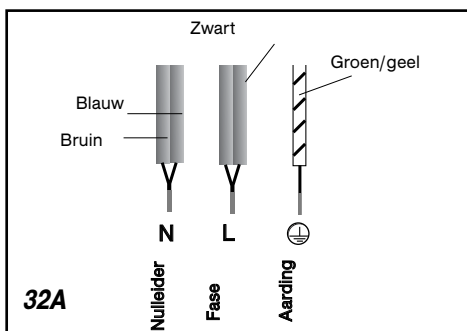
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

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).



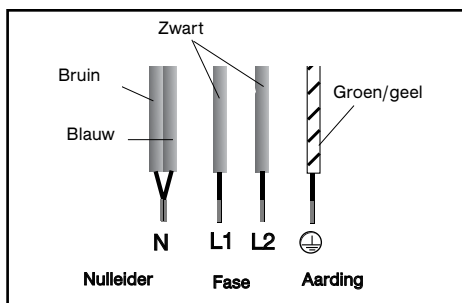
Let op

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



• Aansluiting 400V 2N ~ - 16A

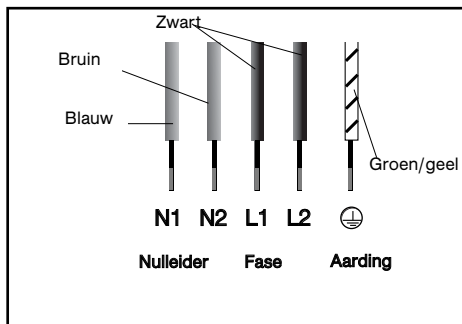
Scheid voor de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



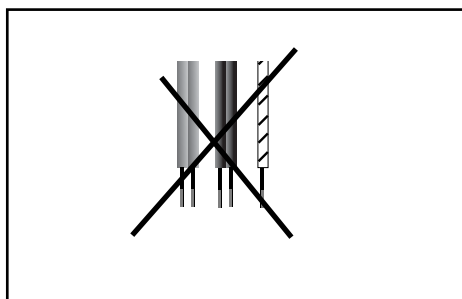
Indien bij een aansluiting van 400 V 2N drie-fasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.

• Aansluiting 2x230V 2L+ 2N ~ - 16A

Scheid de draden voor de aansluiting.



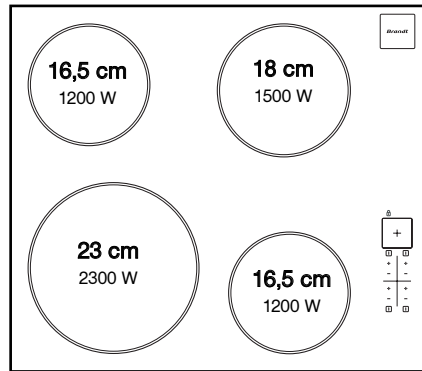
• Aansluiting 400V 3 ~ - 16A



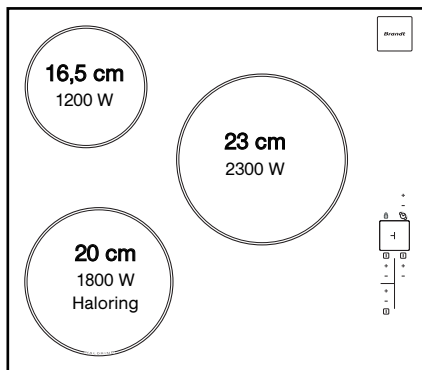
NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD

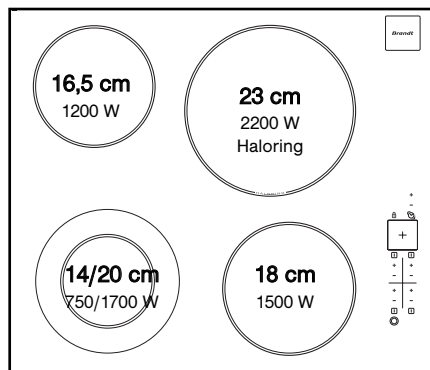
TV 620



TV 621



TV 623



• **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

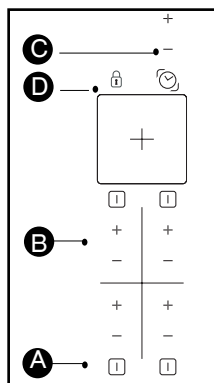
Gebruik een kookpot met een aangepaste grootte. De diameter van de bodem van de kookpot moet gelijk zijn aan of groter zijn dan de zone met zeefdruk.

Laat geen lege potten op een kookzone staan.

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

NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

• BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN



toetsen:

- A** - Aan/uit
- B** - Voor het instellen van het kookvermogen
- C** - Voor het instellen van de schakelklok
- D** - Vergrendeling

• AANZETTEN

Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone. Een knipperende 0 en een pieptoon geven aan dat de zone aan staat. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen.

Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

• INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

- Druk op de toetsen - + van de kookzone die u wilt gebruiken om het vermogen in te stellen. Doe hetzelfde voor de andere kookzones.

• STOP

Druk op de toets start/stop van de gebruikte kookzone of op de toets "-" van het vermogen tot de weergave verdwijnt.

• EXTRA ZONE NAARGELANG MODEL

De bijkomende kookzone kan alleen worden gebruikt wanneer de hoofdzone in werking is.

Om aan te zetten:

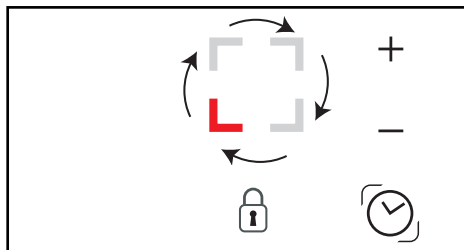
- Geef een vermogen aan.
- Druk op de toets , een pieptoon bevestigt deze handeling. Het vermogen en een "E" worden afwisselend weergegeven. Pas het vermogen indien nodig aan.


Om te wissen:

- Druk op de toets , Een pieptoon bevestigt deze handeling.

INSTELLEN VAN DE SCHAKELKLOK

Er is één draaiende schakelklok voor de totaliteit van de kookzones. Deze wordt voor één kookzone tegelijk gebruikt.



Door meermaals op toets  te drukken, selecteert u de kookzone waarvoor u de schakelklok wilt gebruiken.

Het draaiende symbool en de schakelklok kunnen alleen worden gebruikt voor ingeschakelde zones.

Om de schakelklok te gebruiken:

- Schakelt u de kookzone in en regelt u het vermogen.
- Zet u het draaiende symbool op deze kookzone.
- Stelt u de duur in door op "+" of "-" te drukken; een lichtpunt op het vermogendisplay bevestigt uw handeling.

Aan het einde van de kookcyclus gaat de zone uit, geeft de schakelklok 0 weer en hoort u een pieptoon.

- Druk op de toets "+" of "-" van de schakelklok om een einde te maken aan de pieptoon.


Om de instellingen van de schakelklok te wijzigen:

Drukt u op de toetsen "+" of "-" van de schakelklok.

Om de schakelklok stop te zetten:

Drukt u gelijktijdig enkele seconden op de toetsen "+" en "-" van de schakelklok of op de toets "-" van de schakelklok tot 0 verschijnt.

Om de schakelklok op een andere kookzone over te zetten:

- Stopt u de lopende schakelklok.
- Verplaatst u de schakelklok naar een andere ingeschakelde kookzone door meermaals op de toets  te drukken.

• GEBRUIK VAN DE KINDERBEVEILIGING


Uw kookplaat heeft een kinderbeveiliging die de bedieningen vergrendelt wanneer de plaat niet is ingeschakeld (bijvoorbeeld bij het reinigen) of tijdens het koken (om de instellingen niet te wijzigen).

Uit veiligheidsoverwegingen is alleen de toets "stop" altijd actief en dient om een kookzone te onderbreken, zelfs wanneer die vergrendeld is.


• Hoe vergrendelen?

Druk nu op de vergrendelingstoets tot de led bovenaan oplicht en een pieptoon de handeling bevestigt.

• Plaat vergrendeld in werking

De weergave van de kookzones in werking geeft afwisselend het vermogen het symbool van de vergrendeling weer .

Wanneer u druk op de toetsen van het **vermogen** of de **schakelklok** van de zones in werking, licht de led van de vergrendeling op en gaat weer uit na enkele seconden, Alleen de toets "stop" is altijd actief

Voor de kookzones die niet in werking zijn, gaan het symbool  en de led aan wanneer u druk op de toetsen **start/stop**.

Deze weergave verdwijnt na enkele seconden,

• De plaat is vergrendeld en uitgeschakeld

De led boven de vergrendelingstoets is uit. Een korte druk op deze toets doet de led branden.

De led licht op wanneer u druk op de toets **start / stop** van een willekeurige zone.

• Hoe ontgrendelen?

Druk op de vergrendelingstoets: de led gaat uit en u hoort een dubbele pieptoon. De kookplaat is ontgrendeld.



Advies

Vergeet niet de kookplaat te ontgrendelen vooraleer hem weer te gebruiken (zie hoofdstuk "gebruik kinderbeveiliging").

• BEVEILIGINGEN BIJ KOOKPLAAT IN WERKING

• Auto-Stop systeem

Indien u de bereiding vergeet stop te zetten, is de kookplaat uitgerust met een beveiliging "**Auto-Stop system**" die de vergeten kookzone onmiddellijk uitschakelt na een welbepaalde tijd (begrepen tussen 1 en 10 uur volgens het gebruikt vermogen).

Wanneer deze beveiliging in werking treedt, wordt de onderbreking van de kookzone aangegeven met de weergave "**AS**" of "**A**" in de bedieningszone en wordt gedurende ongeveer 2 minuten een pieptoon afgegeven. Het volstaat op een willekeurige bedieningstoets te drukken om de pieptoon te onderbreken.

Een dubbele pieptoon bevestigt uw handeling.

NL 3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**• 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.

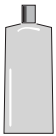
Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat nooit allerlei 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

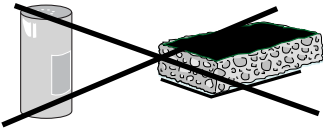
SOORTEN VUIL	GEBRUIK	REINIGINGSMETHODE
Licht.	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Zoete overkooksels, gesmolten plastic.	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje 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



4 / SPECIALE MEDEDELINGEN EN INCIDENTEN**NL****• Bij de inwerkingstelling**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
Er verschijnt een lichtgevend display.	Normale werking.	Niets.
De installatie is doorgeslagen. Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de conformiteit. Zie hoofdstuk aansluiting.

• Bij de inwerkingstelling

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat werkt niet en de lichtgevende displays op het bedieningspaneel blijven uit.	Het apparaat krijgt geen stroom. De voeding of de aansluiting is defect.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
de kookplaat werkt niet, het gegeven verschijnt. 	De kookplaat is vergrendeld	zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging

• In gebruik

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat is gestopt en geeft ongeveer elke 10 seconden een pieptoon af. Een  of F7 verschijnt.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.
Een serie kleine  of F7 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn verhit.	Zie hoofdstuk inbouw.

**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.

NL 5 / KOOK TABEL
• 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									●	●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	
GROENTE	ANDIJVIE, SPINAZIE						●				
	DROGE GROENTEN						●				
	GEKOOKTE AARDAPPELEN						●				
	GEBAKKEN AARDAPPELEN					●					
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN					●					
	GROENTEN ONTDOOIEN							●			
VLEES	DUNNE LAPJES VLEES	●									
	GEBAKKEN BIEFSTUK				●						
	GRILLGERECHTEN (GIETJEREN GRILL)	●									
FRIJUUR	DIEPGEVROREN FRIETJES	●									
	VERSE FRIETJES	●									
VARIANTEN	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISEN)						●				
	MOES									●	
	PANNENKOEKEN			●							
	ENGELSE CRÈME									●	
	GESMOLTEN CHOCOLA										●
	JAM				●						
	MELK						●				
	SPIEGELEIEREN				●						
	PASTA					●					
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)									●	
	RAGOUT						●				
	RIJST					●					
	RIJSTEBRIJ								●		

NL

