

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

**PT 24** *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.*

**GR 35** *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*  
**NL 46** *TABLE DE CUISSON **BRANDT**.*

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

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*



**BRANDT**

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



**Important**

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

**SOMMAIRE****FR**

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

## • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

### • **Chaleur résiduelle**

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

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



### **Attention**

**Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.**

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



### **Danger électrique**

**Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.**

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

**Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.**

**Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**

## • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

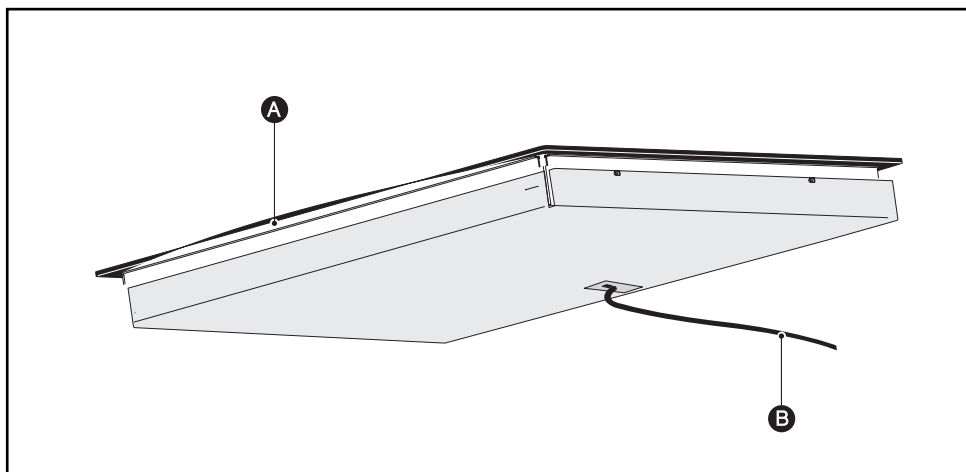


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

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

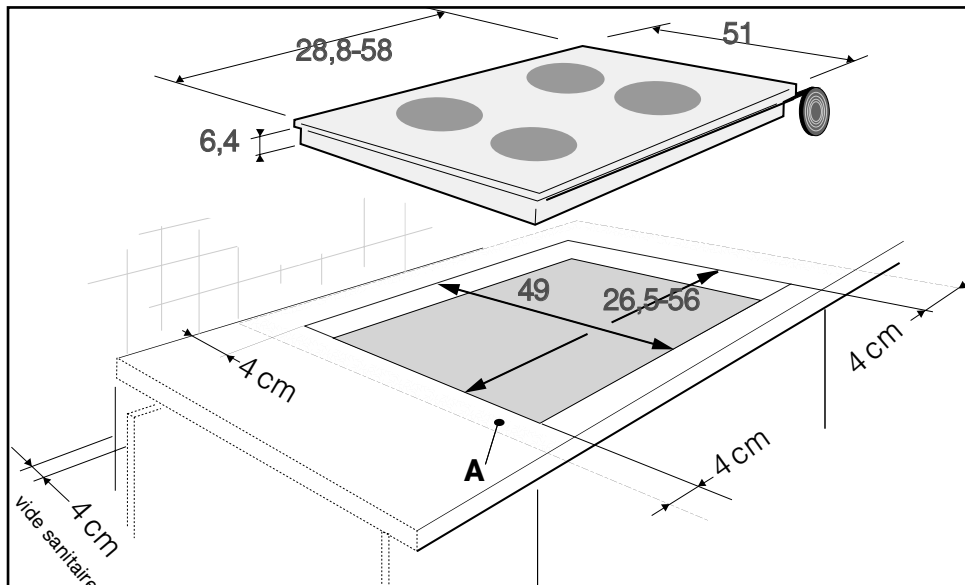
– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• **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)

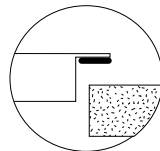
### • ENCASTREMENT

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.

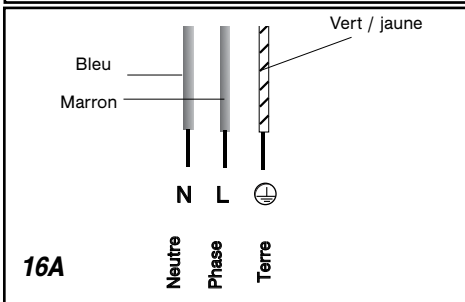
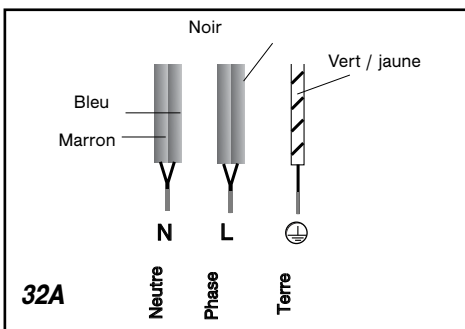
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Attendez 30 secondes environ que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (Cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre service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



**Attention**

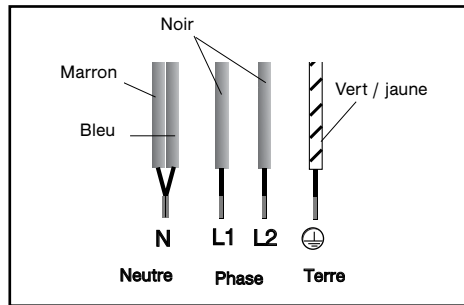
*Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

**• Branchement 220-240V ~**



**• Branchement 400V 2N ~ - 16A**

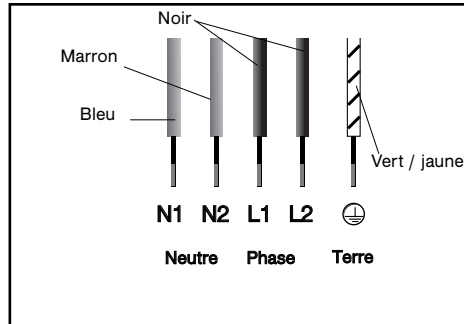
Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



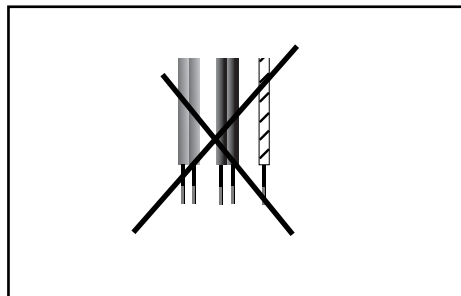
Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

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

Séparez les fils avant branchement.

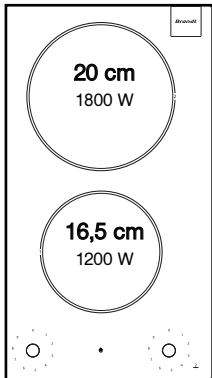


**• Branchement 400V 3 ~ - 16A**

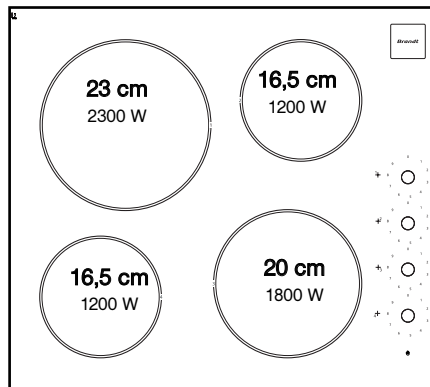


• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

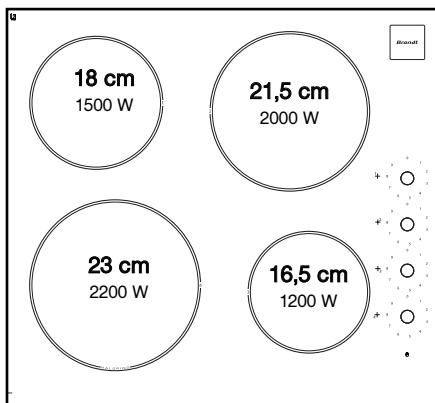
**TV600**



**TV 610**



**TV 611**





## • 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.



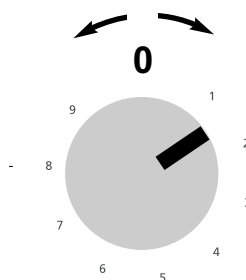
### Conseil

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.

## • MISE EN MARCHÉ



## 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~~

**• A la mise en service**

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

**Attention**

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

## 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](http://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](http://www.brandt.com)

**EN CONTENTS**

• Safety instructions	15
• Care of the environment	15
• Description of your appliance	16
<b>1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE</b>	
• Choice of location	17
• Build-in	17
• Connection	18
<b>2 / USING YOUR APPLIANCE</b>	
• Description of the top	19
• Cookware for vitroceramics	20
• Switching on	20
<b>3 / MAINTAINING YOUR APPLIANCE</b>	
• Caring for your appliance	21
• Maintaining your appliance	21
<b>4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES</b>	
• When using for the first time	22
<b>5 / COOKING CHART</b>	23

**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.

**Warning**

**Do not touch these zones, burn risk.**

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

**Electrical danger**

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

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

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

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

- **CARE OF THE ENVIRONMENT**

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



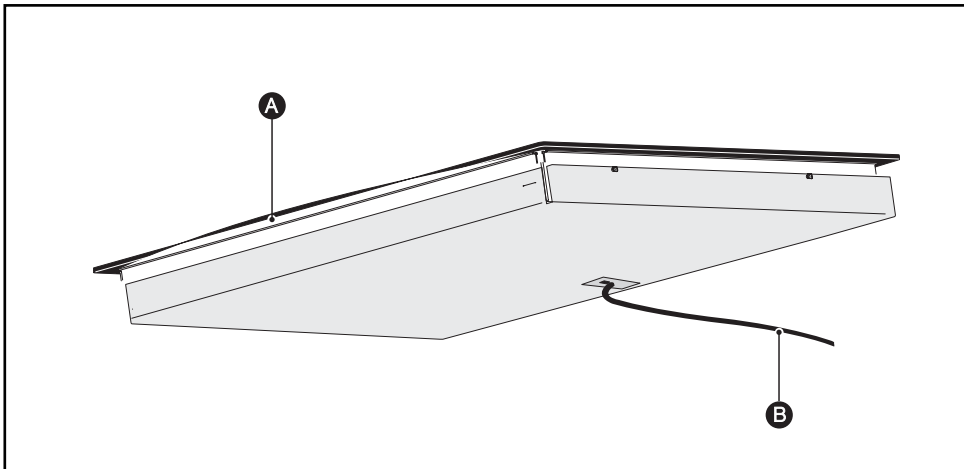
– Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste.

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

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

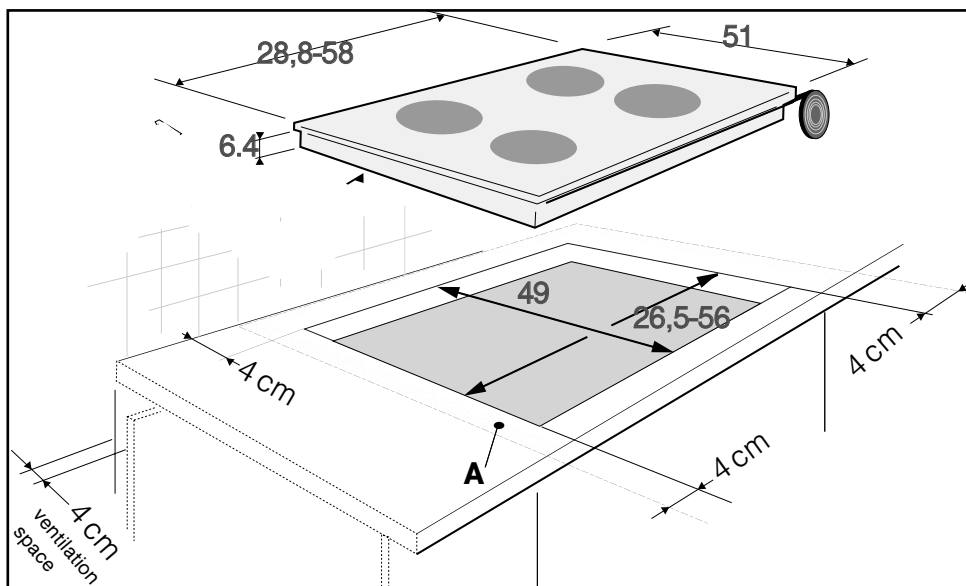
**EN**

• **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)

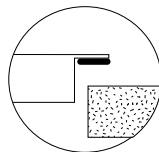
- **BUILD-IN**

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.

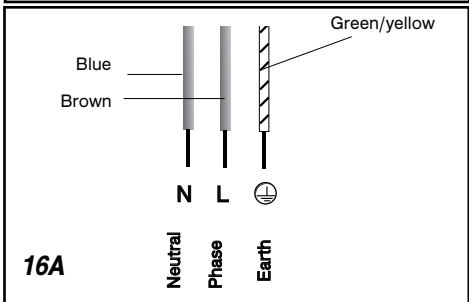
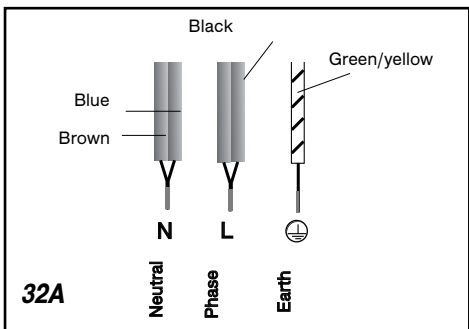
When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will appear on the control panel. Wait for approximately 30 seconds until this information disappears before using your hob (This display is normal and it is intended, if applicable, for your after-sales service.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



**Warning**

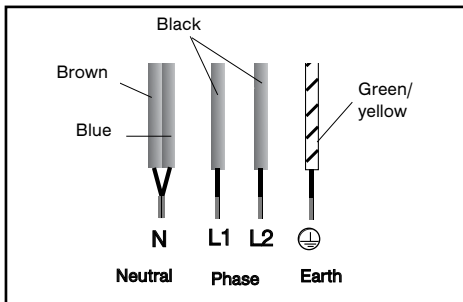
*If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.*

**• Connection of 220-240V ~**



**• Connection of 400V 2N ~ - 16A**

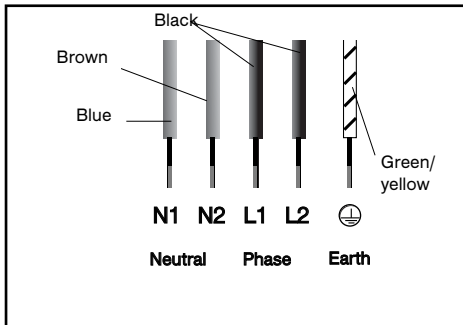
Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



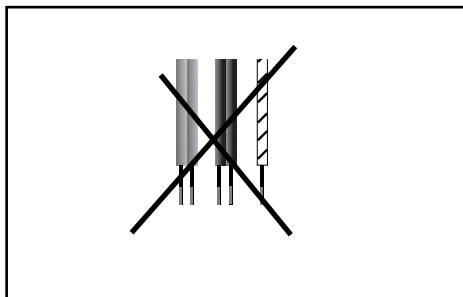
For a 400 V 2N triphase connection, if your hob malfunctions, check that the neutral conductor is properly connected.

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

Separate the wires before connection.



**• Connection of 400V 3 ~ - 16A**

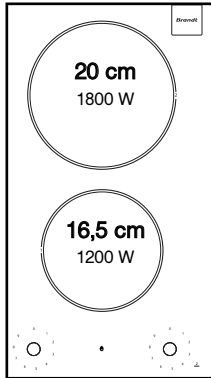


**2 / USING YOUR APPLIANCE**

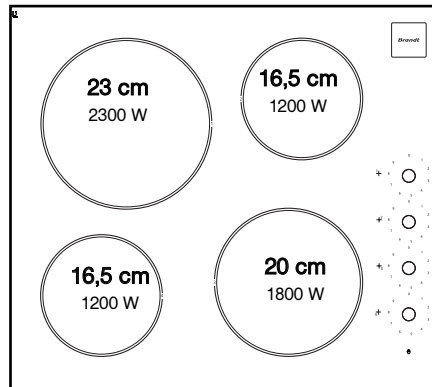
**EN**

**• DESCRIPTION OF THE TOP**

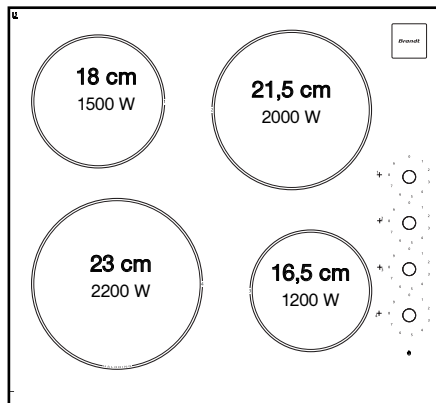
**TV600**



**TV 610**



**TV 611**



**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.

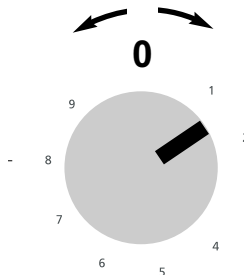
**Tip**

*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.*

- **SWITCHING ON**



**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>
Your installation blows a fuse.	The electrical connection of your hob is incorrect.	. Check that it is compliant. See section on electrical connection.
Only one side works.		

**Warning**

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

• VITROCERAMIC

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPS</b>	<b>BROTHS</b>						●			
	THICK SOUPS								●	
<b>FISH</b>	COURT BOUILLON				●					
	FROZEN FOODS					●				
<b>SAUCE</b>	THICK, FLOUR-BASED								●	
	BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE) PREPARED SAUCES									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VEGETABLES</b>	ENDIVES, SPINACH						●			
	DRIED BEANS						●			
	BOILED POTATOES						●			
	GOLDEN BROWN POTATOES					●				
	SAUTEED POTATOES					●				
	DEFROSTING VEGETABLES						●			
<b>MEAT</b>	MEAT, NOT TOO THICK	●								
	STEAKS, IN SKILLET				●					
	GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)	●								
<b>FRYING</b>	FROZEN FRENCH FRIES	●								
	FRESH FRENCH FRIES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>MISCELLA-NEOUS</b>	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](http://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](http://www.brandt.com)



• Instruções de segurança	26
• Respeito pelo meio ambiente	26
• Descrição do aparelho	27
<b>1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA</b>	
• Escolha do local de instalação	28
• Encastramento	28
• Ligação eléctrica	29
<b>2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA</b>	
• Descrição da parte superior da placa	30
• Recipientes para a vitrocerâmica	31
• Colocação em funcionamento	31
•	
<b>3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA</b>	
• Preservar a placa	32
• Limpar a placa	32
<b>4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES</b>	
• Aquando da colocação em serviço	33
<b>5 / TABELA DE COZEDURA</b>	34

## • INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

### • *Calor residual*

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

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



### Atenção

**Não tocar nestas zonas para evitar queimaduras.**



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



### Perigo eléctrico

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

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

**Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.**

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

## RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

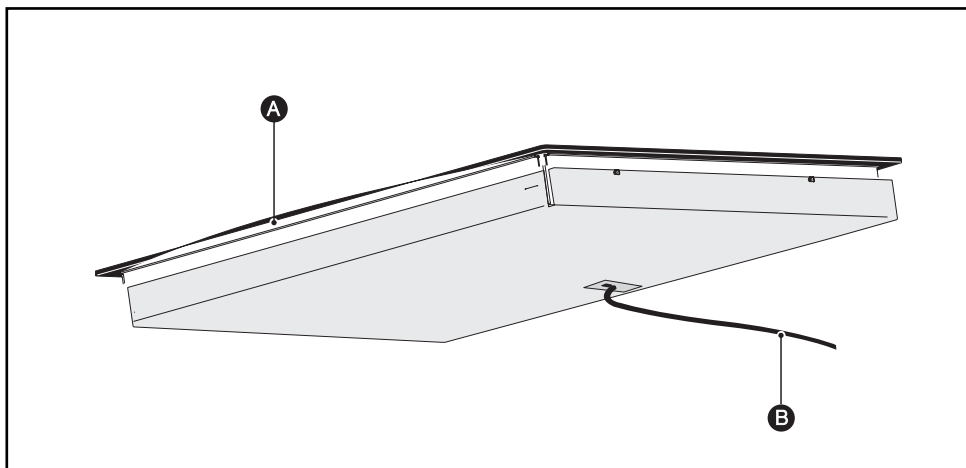
– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



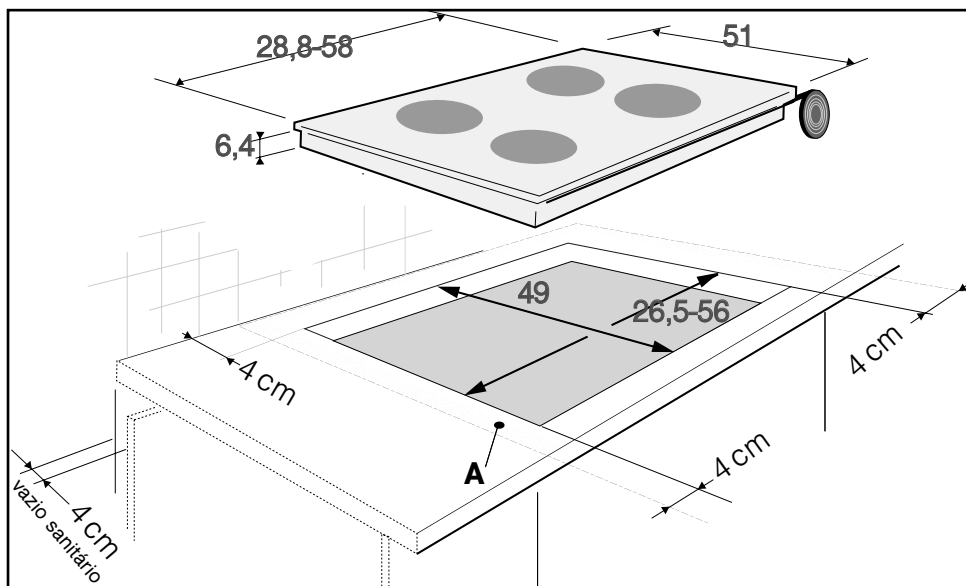
– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva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

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• **DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA**



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

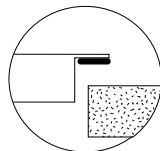
**PT 1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA**

**• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO**

A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha eléctrica acessível.  
 A distância entre as bordas da placa e a parede (ou separação) lateral ou traseira deve ser no mínimo de 4 cm (zona A).  
 A placa pode ser encastrada directamente no plano de trabalho por cima do forno em posição alta. (distância mínima 10 mm)

**• ENCASTRAMENTO**

Seguir o esquema acima.

A estanqueidade com o plano de trabalho é garantida através de uma junta.  
 -Esta junta é colada por baixo da placa, insira directamente a placa no recorte.  
 -Esta junta é fornecida na bolsa, cole-a por baixo da placa.



## • LIGAÇÃO ELÉCTRICA

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

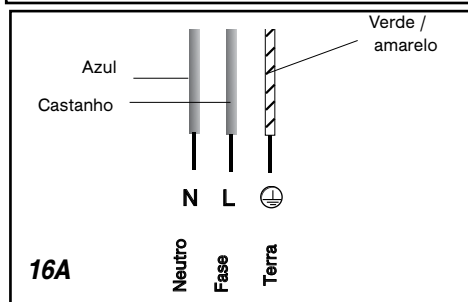
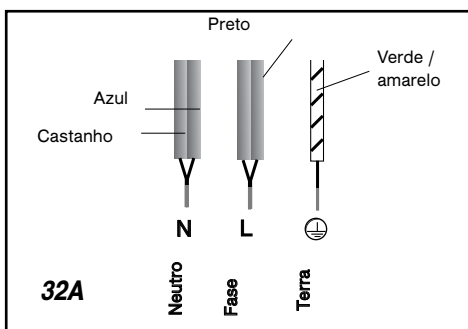
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço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



### Atenção

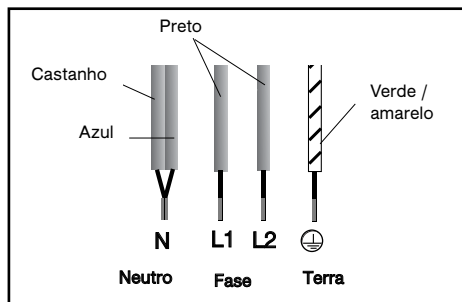
*Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.*

### • Ligação eléctrica 220-240V ~



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

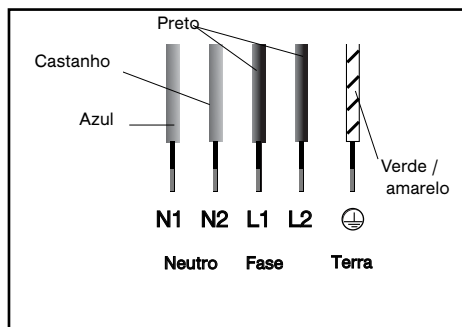
Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



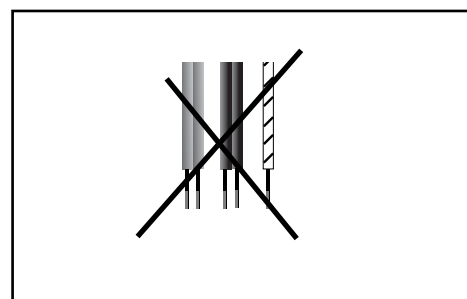
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

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

Separe os fios antes da ligação.



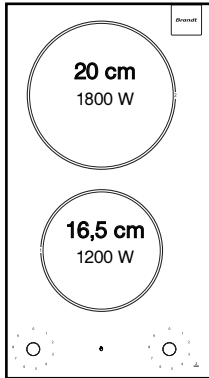
### • Ligação eléctrica 400V 3 ~ - 16A



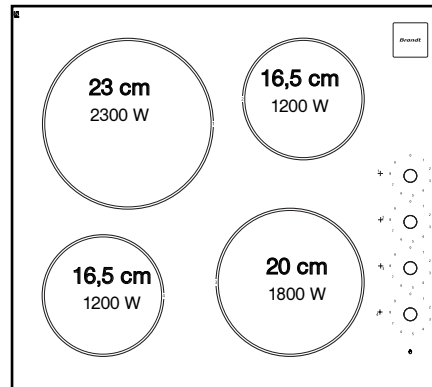
**PT 2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA**

**• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA**

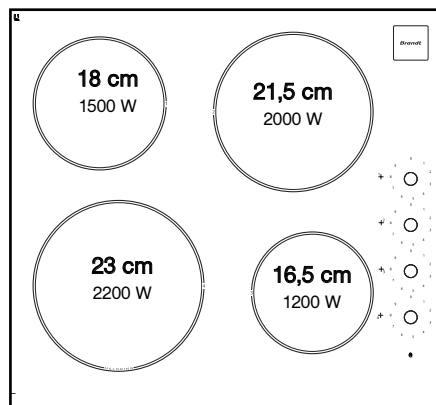
**TV600**



**TV 610**



**TV 611**



## • 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 automática dos focos

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

A frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.



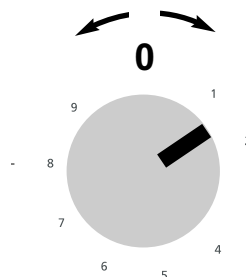
### Conselho

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

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

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

## • COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO



**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**

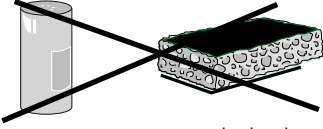
TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR ?
Sujidade ligeira.	Esponjas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente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

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

**Atenção**

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

## 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
<b>SOPAS</b>	CALDOS						●			
	CREMES ESPESSOS								●	
<b>PEIXE</b>	CALDO				●					
	CONGELADOS					●				
<b>MOLHOS</b>	ESPESSO A BASE DE FARINHA								●	
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)									●
	MOLHOS PREPARADOS									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LEGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES						●			
	LEGUMES SECOS						●			
	BATATAS COZIDAS						●			
	BATATAS ALOURADAS						●			
	BATATAS SALTEADAS						●			
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES							●		
<b>CARNE</b>	CARNES POUCO ESPESSAS	●								
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●					
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)	●								
<b>FRITOS</b>	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	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](http://www.brandt.com) στον οποίο θα βρείτε όλα μας τα προϊόντα, καθώς και χρήσιμες και συμπληρωματικές πληροφορίες.

**BRANDT**[www.brandt.com](http://www.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	37
• Προστασία του περιβάλλοντος	37
• Περιγραφή της συσκευής σας	38
<b>1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b>	
• Επιλογή του σημείου τοποθέτησης	39
• Εντοιχισμός	39
• Ηλεκτρολογική σύνδεση	40
<b>2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b>	
• Περιγραφή της επάνω όψης	41
• Σκεύη για υαλοκεραμικές εστίες	42
• Έναρξη της λειτουργίας των εστιών	42
<b>3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b>	
• Προφύλαξη της συσκευής σας	43
• Συντήρηση της συσκευής σας	43
<b>4 / ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>	
• Κατά τη σύνδεση	44
<b>5 / ΕΣΤΙΕΣ</b>	45

## • 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.



### Προσοχή

**Μην αγγίζετε τις εστίες, κίνδυνος εγκαυμάτων.**

**Μην κοιτάτε επίμονα της λυχνίες αλλογόνου των εστιών.**



### 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.

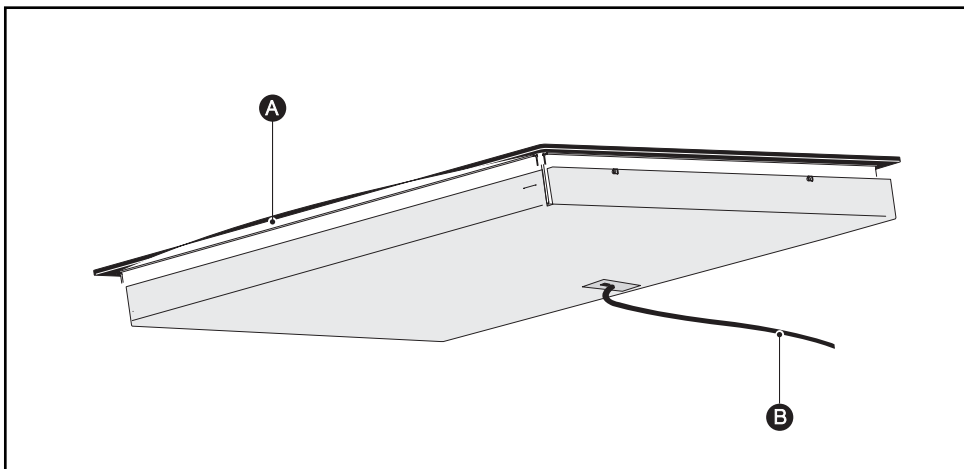


– Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Η συσκευή φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, 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.

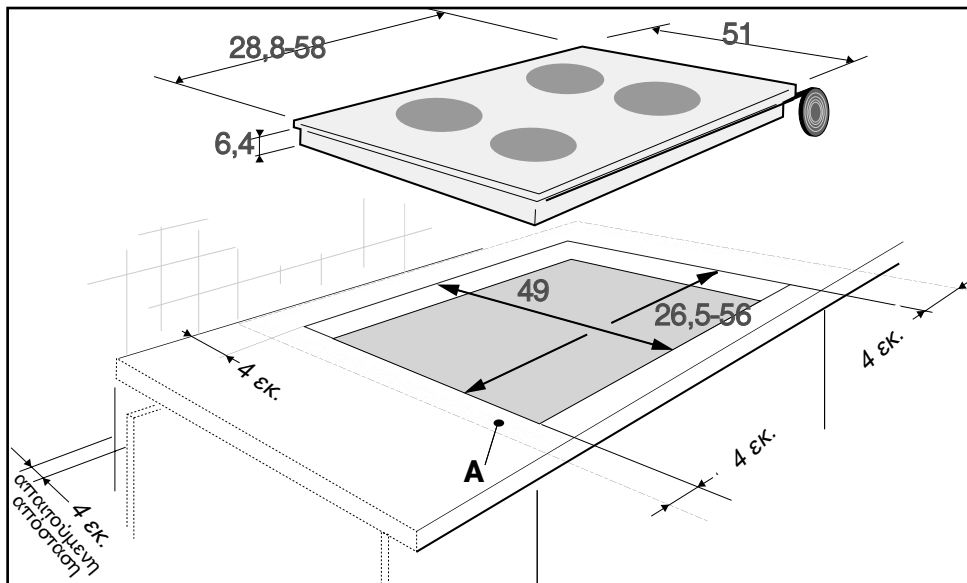
– Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

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).

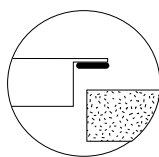
### • ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

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.

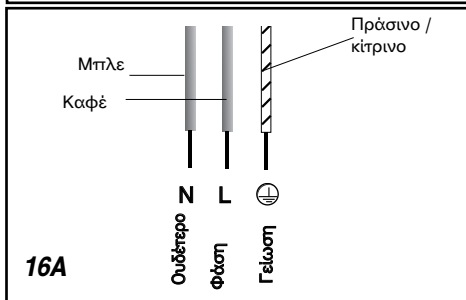
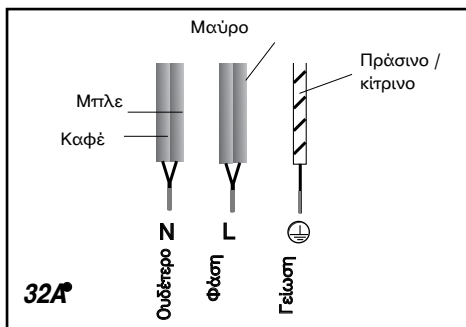


**EL 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ****• ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

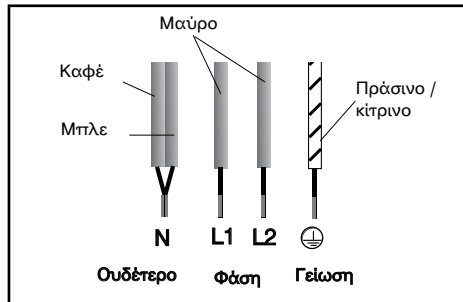
Αυτές οι εστίες θα πρέπει να συνδεθούν με το ηλεκτρικό δίκτυο μέσω ηλεκτρικής πρίζας σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60083 ή με διάταξη ολοπολικής διακοπής ρεύματος σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

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**

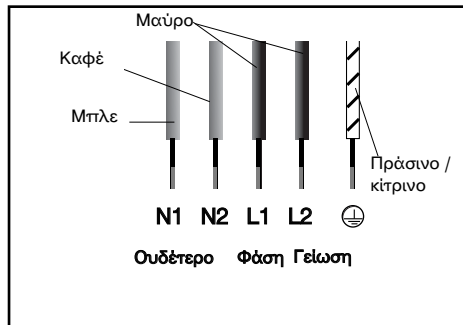
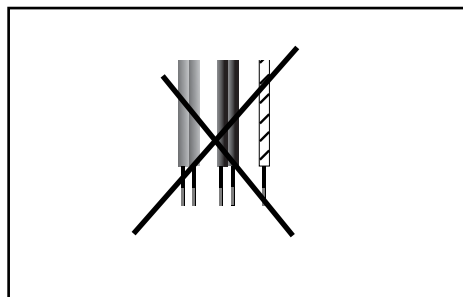
Διαχωρίστε τα δύο σύρματα φάσης L1, L2 πριν τη σύνδεση.



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**

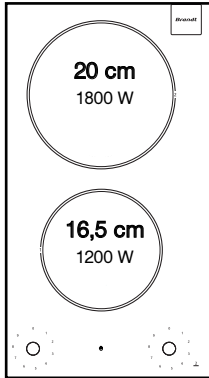
Διαχωρίστε τα σύρματα πριν τη σύνδεση.

**• Σύνδεση 400V 3 ~ - 16A**

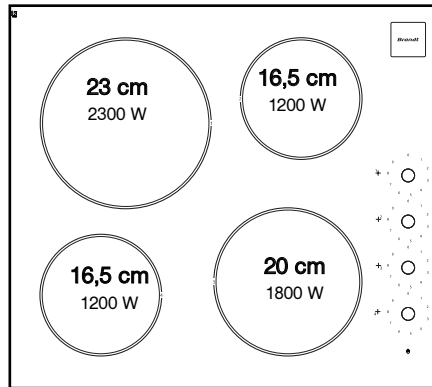


• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

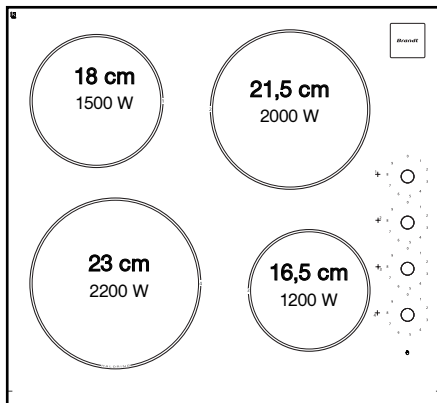
TV600



TV 610



TV 611



## 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.



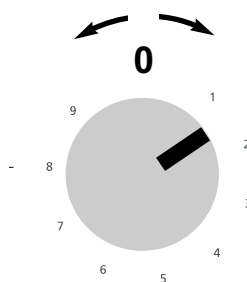
### Συμβουλή

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.

### • ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ



**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 εσίων 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 εσίων σας.

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

**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.



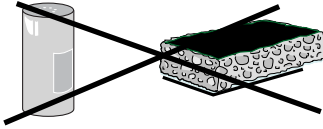
Αυτή η προφύλαξη ισχύει βεβαίως για όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

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.

- **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 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).
 κρέμα	 σφουγγάρι ειδικό για ευαίσθητα πιάτα	 σκόνη αποξεστικό σφουγγάρι

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

<i>ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:</i>	<i>ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ:</i>	<i>ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:</i>
Πρόβλημα στην κεντρική ασφάλεια.	Η σύνδεση της συσκευής σας είναι ελαττωματική.	Ελέξτε την καταλληλότητά της. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Σύνδεση.
Μόνο μία πλευρά λειτουργεί.		

**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
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	<b>ΖΩΜΟΙ</b>						●			
	ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΕΣ ΣΟΥΠΕΣ							●		
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	<b>ΨΑΡΟΣΟΥΠΑ</b>				●					
	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ					●				
<b>ΣΑΛΤΣΑ</b>	<b>ΠΑΧΥΡΕΥΣΤΗ ΜΕ ΑΛΕΥΡΙ</b>							●		
	ΜΕ ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΑΥΓΑ (ΜΠΕΑΡΝΕΖ, ΟΛΑΝΤΕΖ)								●	
	ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	<b>ΑΝΤΙΔΙΑ, ΣΠΑΝΑΚΙ</b>						●			
	ΟΣΠΡΙΑ						●			
	ΒΡΑΣΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ						●			
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΣΙΓΑΡΙΣΤΕΣ						●			
	ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ						●			
	ΑΠΟΨΥΞΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ							●		
<b>ΚΡΕΑΣ</b>	<b>ΛΕΠΤΑ ΚΟΜΜΑΤΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ</b>	●								
	ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ				●					
	ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ	●								
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	<b>ΚΑΤΕΨΥΓΜ. ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b>	●								
	ΦΡΕΣΚΙΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	<b>ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ</b>						●			
	(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](http://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](http://www.brandt.com)

**INHOUD****NL**

• Veiligheidsaanwijzingen	48
• Respect voor het milieu	48
• Beschrijving van het apparaat	49
<b>1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT</b>	
• Keuze van de plaats	50
• Inbouw	50
• Aansluiting	51
<b>2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT</b>	
• Beschrijving van de bovenzijde	52
• Kookpotten voor glaskeramik	53
• Aanzetten	53
<b>3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT</b>	
• Onderhoud van het apparaat	54
• Onderhoud van het apparaat	54
<b>4 / SPECIALE MEDEDELINGEN, INCIDENTEN</b>	
• Bij de inwerkingstelling	55
<b>5 / KOOKTABEL</b>	56

## • 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.



### Let op

**Raak deze zones niet aan, brandwongevaar.**

**De halogeenlampen van de kookzones niet aanstaren.**



### Elektrisch gevaar

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

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

**Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.**

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

## • RESPECT VOOR HET MILIEU

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

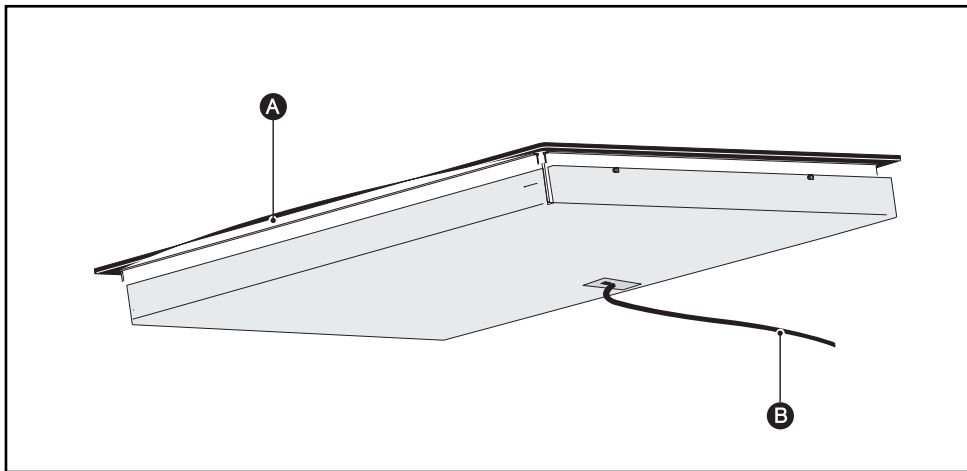


– Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Het apparaat is bijgevolg voorzien van dit logo om aan te geven dat de afgedankte apparaten niet met het gewoon huishoudelijk afval dienen te worden weggegooid. De recycling van de apparaten vanwege de fabrikant gebeurt in de beste omstandigheden,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

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

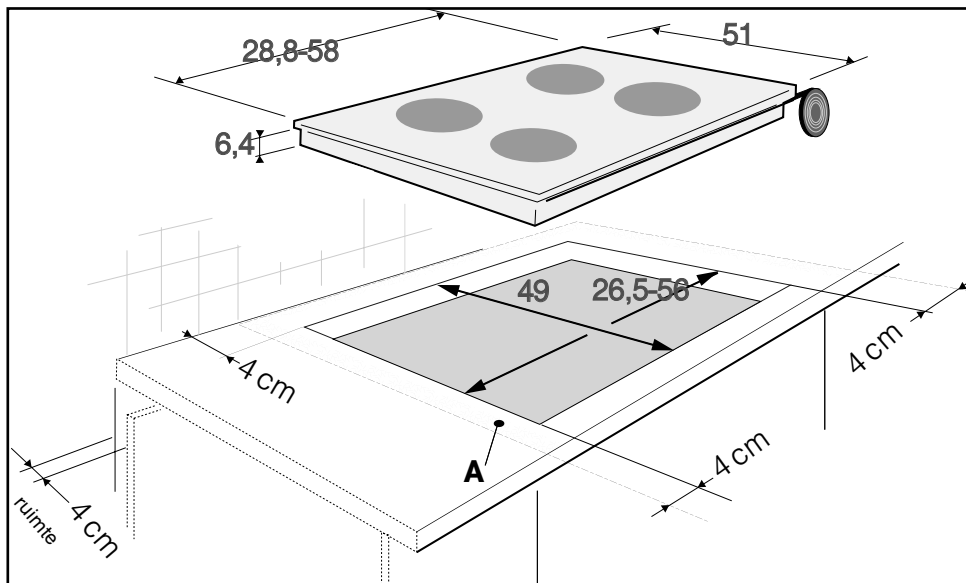


• **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**



- 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)

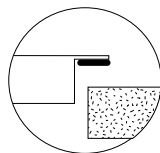
### • INBOUW

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

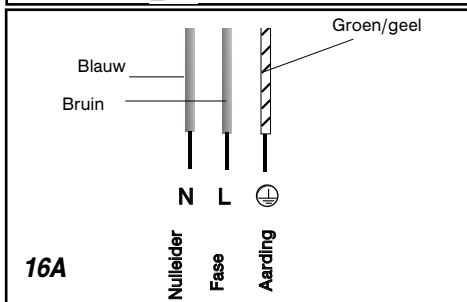
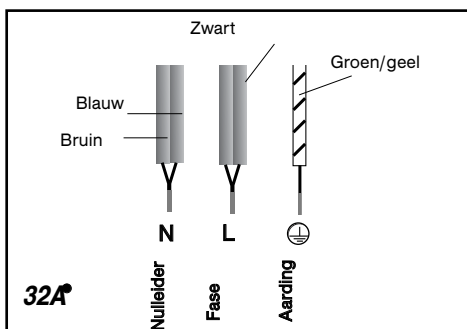
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

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**

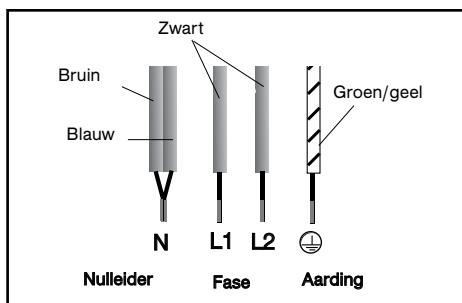
**Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.**

## • Aansluiting 220-240V ~



## • Aansluiting 400V 2N ~ - 16A

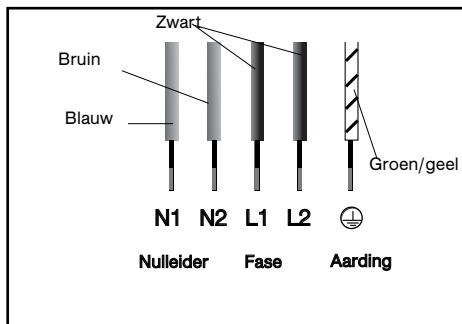
Scheid voor de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



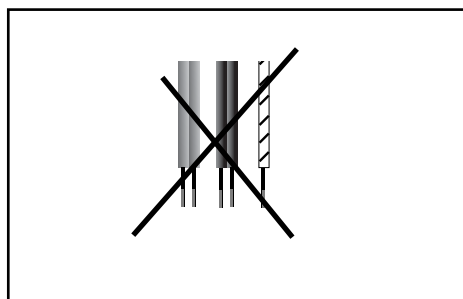
Indien bij een aansluiting van 400 V 2N drie-fasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.

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

Scheid de draden voor de aansluiting.



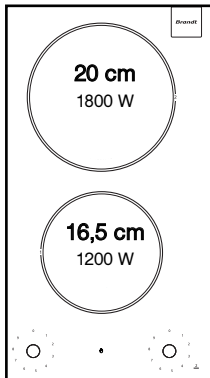
## • Aansluiting 400V 3 ~ - 16A



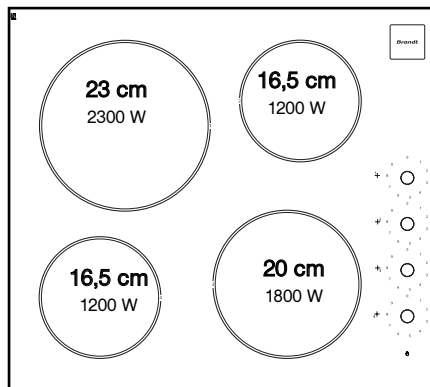
**NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

• **BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJDE**

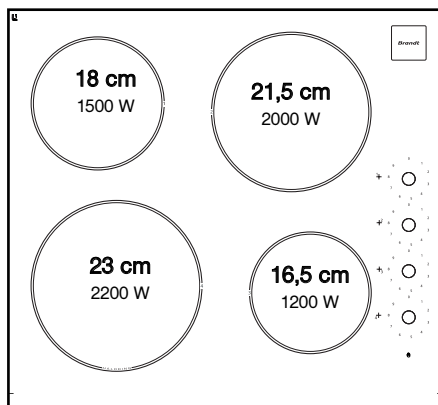
**TV600**



**TV 610**



**TV 611**



## • 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.

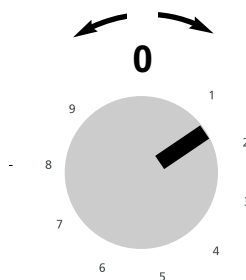
## • Advies

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

## • AAN ZETTEN



**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.

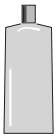



Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.

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

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

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

**• ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**

SOORTEN VUIJL	GEBRUIK	REINIGINGSMETHODE
Licht.	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Zoete overkooksels, gesmolten plastic.	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Witte wijnazijn.	Warme witte wijnazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.
Glanzende metalen verkleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor glaskeramische kookplaten.	Een speciaal product voor glaskeramische platen aanbrengen op de plaat, bij voorkeur met siliconen (beschermend effect).
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  crème         </div> <div style="text-align: center;">  huishoudspons voor delicate vaat         </div> <div style="text-align: center;">  <del>poeder</del> </div> <div style="text-align: center;">  <del>schuurspons</del> </div> </div>		

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

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

**Let op**

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

**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
<b>SOEPEN</b>	BOUILLON						●			
	MAALTIJDSOEPEN								●	
<b>VIS</b>	COURT-BOUILLON				●					
	DIEPVRIESWAREN					●				
<b>SAUS</b>	DIK OP BASIS VAN BLOEM MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDSE SAUS)								●	
	BEREIDE SAUZEN									●
<b>GROENTE</b>	ANDIJVIE, SPINAZIE						●			
	DROGE GROENTEN						●			
	GEKOOKTE AARDAPPELEN						●			
	GEBAKKEN AARDAPPELEN					●				
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN					●				
	GROENTEN ONTDOOIEN						●			
<b>VLEES</b>	DUNNE LAPJES VLEES	●								
	GEBAKKEN BIEFSTUK				●					
	GRILLGERECHTEN (GIETJZEREN GRILL)	●								
<b>FRIJUUR</b>	DIEPGEVROREN FRIETJES	●								
	VERSE FRIETJES	●								
<b>VARIANTEN</b>	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									●	

9963 9601 06/06