

FR

*Guide d'utilisation et d'installation
de votre table mixte
induction-vitrocéramique*

PT

*Guia de utilização e instalação
da sua placa vitrocerâmica mista*

GR

*Οδηγός χρήσης και εγκατάστασης
της μεικτής, επαγωγικής-
υαλοκεραμικής
πλάκας της κουζίνας σας*

NL

*Gebruiks- en installatiehandleiding
van uw gemengde kookplaat
inductie-vitrokeramisch*

Brandt

220-240 V 50Hz

Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

***Vous pouvez nous écrire : SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT
BP 9526***

**95069 CERGY PON-
TOISE CEDEX**

0892 02 88 01*

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe



⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

ou nous téléphoner au :

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros
RCS Nanterre 440 302 347.

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	4	<i>tout au long de la notice,</i>
Casserolerie.....	7	 <i>vous signale les</i>
Installez votre table en toute sécurité.....	9	<i>consignes de sécurité,</i>
Utilisez votre table en toute simplicité.....	11	
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	13	 <i>vous signale les</i>
Petites pannes et remèdes.....	14	<i>conseils et les astuces</i>
Guide de cuisson.....	15-16	

.....

Chère Cliente, Cher Client,

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

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

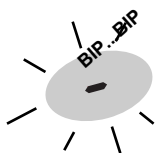
pour la
casserolierie

Limiteur de température

- Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, évitant ainsi tout risque de surchauffe (casserole vide...).

pour la table

- Un capteur contrôle en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table est adaptée automatiquement.



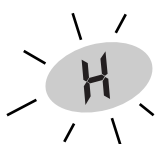
Protection en cas de débordement

L'arrêt de la table, un affichage spécial (symbole ci-contre) et un "bip" sonore * peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande.
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande .

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

* suivant modèle



Témoin de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.


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

Auto-Stop system

La fonction "Automatic-stop" se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique "A" et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cet affichage "A" reste visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné.

Un double "bip sonore" confirme votre manoeuvre.

Puissance utilisée 	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
entre 8...9	1 heure

Verrouillage clavier

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation :

- soit à l'arrêt (nettoyage).
- soit en cours de cuisson (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).


Dans ce cas, pour des raisons de sécurité, seule la touche "arrêt" est toujours utilisable.

Ne pas oublier de déverrouiller avant réutilisation.


Comment déverrouiller ?

Comment verrouiller ?



- Repérez la touche spécifiques pour le verrouillage, appuyez sur cette touche jusqu'à l'affichage de l'information 



Appuyez sur la touche  de verrouillage jusqu'à l'extinction de l'affichage.

L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Toute action sur les touches active l'affichage.

Détection automatique de casserole

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

- **Test récipient** : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance **4**.

Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

Si'il clignote votre récipient n'est pas utilisable en induction.

- **Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.**

Si'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Le retrait du récipient de la table stoppe instantanément la puissance sur votre table. Il vous reste à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson.

Sécurité "petits objets"

Un objet de petites dimensions comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

.....

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

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 l'évolution technique.

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

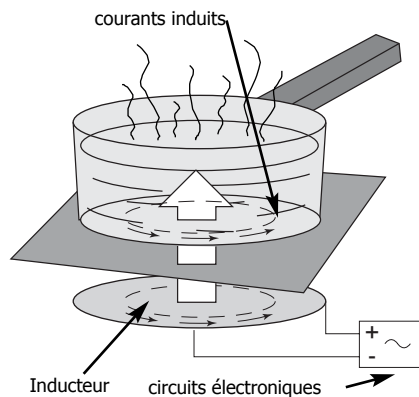
Nous vous invitons à vérifier périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risquent d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table (voir encastrement).

Votre table en toute sécurité

Principe de l'induction

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments.

Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table et les aliments.



A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

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

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'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.

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Ne pas mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)

Ne pas brancher des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité: assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé

Casserolerie zone induction

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Les récipients compatible induction sont :

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (casseroles, faitout, poêle, friteuse..)

- récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

En choisissant un récipient possédant le logo **CLASS INDUCTION** sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

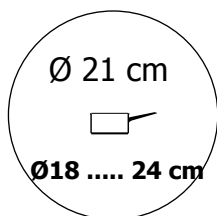
• NOTA

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, l'afficheur clignotera pour vous le signaler.

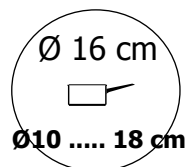
Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie) .

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients(suivant modele)

multi services



Petits récipients



Préparation douce (sauces, crèmes...).

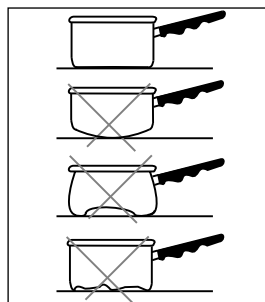
Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

Casserolierie zone vitrocéramique

Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité.

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trim tal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé (lisse)  pais.
- en acier émaillé.



Utilisez au mieux le foyer vitrocéramique

Pour votre confort d'utilisation nous avons prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins, néanmoins:

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, placez la manette sur la position **0**, et laissez 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

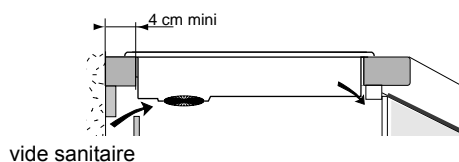
Le foyer radiant se régule automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments. Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

Installez votre table en toute sécurité

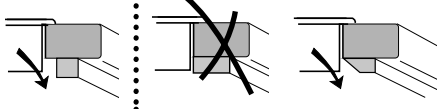
Veillez impérativement à ce que les grilles des ventilateurs situées sous votre table restent toujours bien dégagées.

Dans tous les cas d'installation, votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir



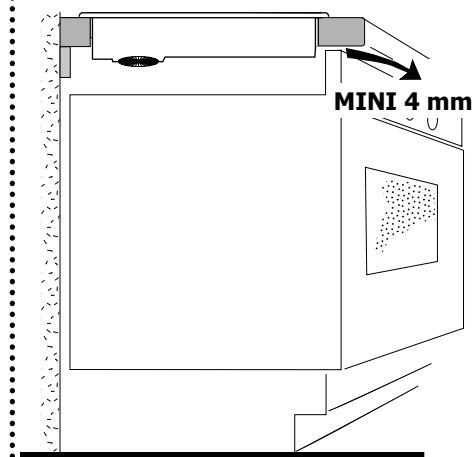
Lors de cuissons longues, pour favoriser le passage d'air chaud, laissez le tiroir légèrement ouvert.



S'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage de l'air.

Au besoin, pratiquez un biseau.

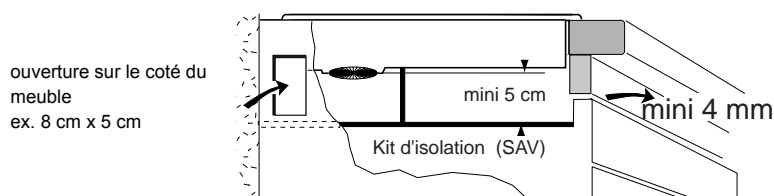
Au dessus d'un four



Si l'appareil situé sous votre table génère une surchauffe :

la table à induction est équipée de sécurités, notamment anti-surchauffe, qui détectera une température élevée : une **série de petits traits** ou un **F7** s'afficheront sur le clavier.

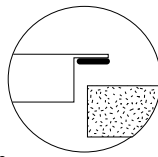
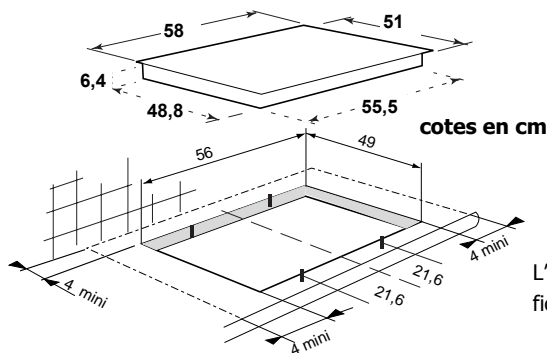
Dans ce cas nous vous recommandons de pratiquer une ouverture sur le coté de votre meuble et / ou d'installer le kit d'isolation four disponible en SAV (ref : 75X1652) afin de limiter les effets de surchauffe de l'appareil installé au dessous .



En respectant les conditions de ventilation décrites ci-dessus, votre table peut être installée au-dessus de tout appareil électroménager.

Installez votre table en toute sécurité

Encastrement



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 .

L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible

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 ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

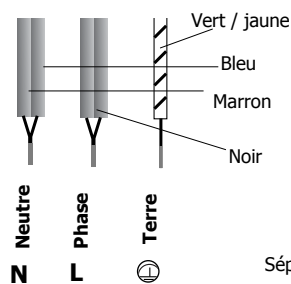
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

" Lors de l'installation de la table, des précautions doivent être prises pour éviter d'endommager le câble d'alimentation avec des arêtes vives "

- 220 -240V monophasé
fusible : 32 ampères

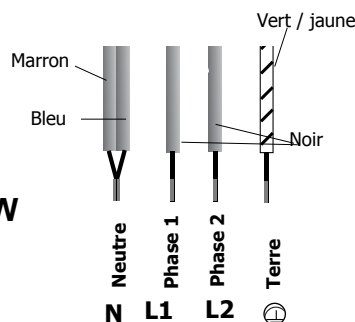


TI 315...6 kW
induction 2,8 kW

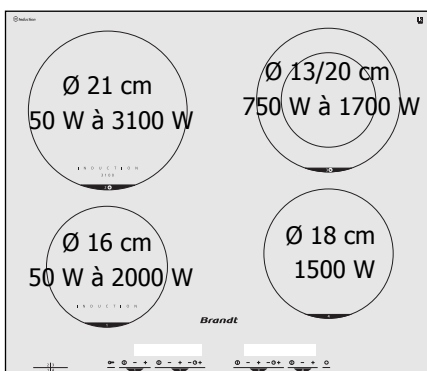
Séparer les 2 fils de phase L1, L2
avant branchement

10

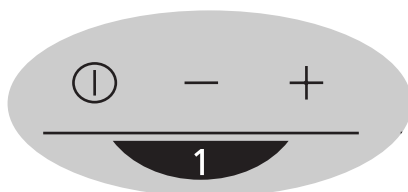
- 400 V 2N triphasé
fusible : 16 ampères



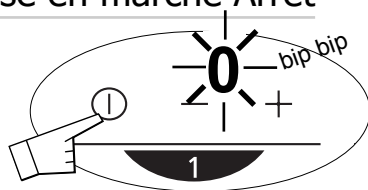
Utilisez votre table en toute simplicité



TI 315



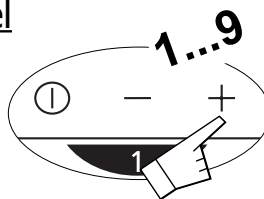
Mise en marche Arrêt



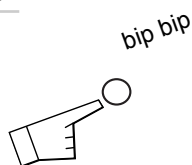
Un bip et un **0** clignotant signalent que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Réglage de puissance manuel



Arrêt général



⚠ Les 2 foyers induction, disposent d'une **puissance totale de 3100W répartie automatiquement** entre le foyer avant et le foyer arrière.

Cela implique par exemple que l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

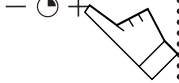
La dernière commande est prioritaire.

Utilisez votre table en toute simplicité

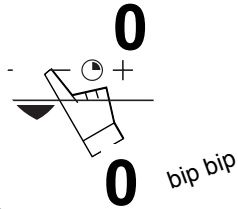
Réglage de minuterie

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

0...99mn



arrêt manuel



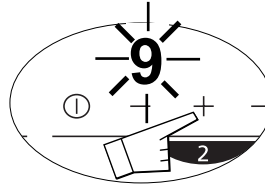
arrêt automatique



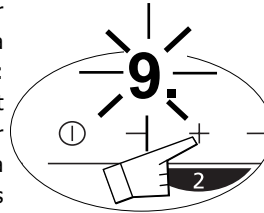
Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.

Zone additionnelle

Mettre la zone principale sur la puissance maximum.



Une impulsion supplémentaire sur le + déclenche la zone additionnelle : un bip et un point sur l'afficheur confirme la commande, vous pouvez alors régler la puissance selon votre besoin.



Pour éteindre l'additionnel, appuyez sur : arrêt puis marche et régler la puissance

Comment préserver et entretenir votre table

• Vous devez

Éviter les chocs avec les récipients:

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

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

Éviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la 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.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

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

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.





Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Mettre des casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)



Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER	
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires	
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre	
Auréoles et traces de calcaire	- Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux - Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique	
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique	
 poudre	 éponge abrasive	 crème	 éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

Petites pannes et remèdes

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants

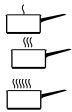
VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	RIEN : voir chapitre branchement
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	C'est normal
Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).	Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...)	C'est normal
La table ne fonctionne pas. les afficheurs 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 s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation 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'affichent	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir encastrement de votre table
La table ne fonctionne pas un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les afficheurs du clavier continuent de clignoter.	Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10cm sur foyer 160)	Voir casseroles
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient	A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. il n'y a aucun danger pour la table
La table dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

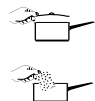
Guide de cuisson induction

PRÉPARATIONS	FRIRE PORTER À ÉBULLITION	CUIRE/DORER ETREPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS					CUIRE /MJOTER CHAUD			TENIR AU CHAUD
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES										
POISSONS										
SAUCES										
LÉGUMES										
VIANDES										
FRITURE										
VARIANTES										

les puissances maximale sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.



cuisson douce
cuisson vive
bouillir ou frire



bouillir avec couvercle
mettre les aliments

Guide de cuisson vitrocéramique

PRÉPARATIONS		MAXI 9	TRES VIF 8-7	VIF 6	MOYEN 5-4	MUOTAGE RECHAUFFAGE 3-2	TENIR AU CHAUD 1
SOUPES	BOUILLONS						
	POTAGES ÉPAIS						
POISSONS	COURT-BOUILLON						
	SURGELÉS						
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE						
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						
	LÉGUMES SECS						
	POMMES DE TERRE À L'EAU						
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						
	POMMES DE TERRE SAUTÉES DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES						
	STEAKS POILÉS						
	GRILLADE (GRIL FONTE)						
FRITURE	Frites surgelées						
	Frites fraîches						
VARIANTES	AUTO-CUISEUR						
	COMPOTES						
	CRÊPES						
	CRÈME ANGLAISE						
	CHOCOLAT FONDU						
	CONFITURES						
	LAIT						
	ŒUFS SUR LE PLAT						
	PÂTES						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)						
	RAGOUTS						
	RIZ CRÉOLE						
RIZ AU LAIT							

bouillir avec couvercle mettre les aliments cuisson douce
 bouillir ou frire cuisson vive

Índice

A sua placa em total segurança.....	18
Recipientes adequados.....	21
Instale a sua placa com o máximo de segurança	23
Utilize a sua placa com toda a facilidade.....	25
Como resguardar e manter a sua placa limpa.....	27
Pequenas avarias e soluções.....	28
Guia de cozedura.....	29-30

*Neste manual, os símbolos
abaixo identificam:*



*as instruções de
segurança,*



*os conselhos e
astúcias*

Caro(a) cliente,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT facto que desde já agradecemos.

As nossas equipas de pesquisa conceberam para si uma nova geração de aparelhos para poder cozinhar todos os dias com gosto.

Com linhas puras e uma estética moderna, a sua nova placa BRANDT integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e bons resultados de cozedura.

Encontrará igualmente na gama de produtos Brandt, uma grande escolha de fornos, de exaustores, de máquinas de lavar a louça e de frigoríficos integráveis que poderá combinar com a sua nova placa BRANDT.

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer o melhor possível as exigências relativas aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores estará à sua disposição para responder a todas as suas perguntas ou atender as suas sugestões.

No cume da inovação, a Brandt contribui assim, para a melhoria da qualidade do seu quotidiano fornecendo-lhe produtos cada vez mais eficazes, de utilização fácil, que protegem o ambiente e que são estéticos e fiáveis.

A Marca BRANDT.

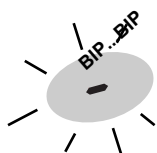
A sua placa em total segurança

para recipientes

Limitador de temperatura

- Cada zona de cozedura está equipada com um detector que controla em permanência a temperatura do fundo do recipiente, deste modo elimina-se o risco de sobreaquecimento. (caçarola vazia, etc.).
- Um detector controla em permanência a temperatura dos componentes da sua placa. Se esta temperatura aumenta excessivamente, a potência fornecida à placa será reduzida automaticamente.

para placa



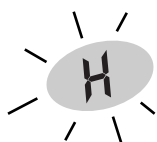
Protecção em caso de transbordamento

A paragem da placa, uma visualização específica (ver símbolo ao lado) e um bip sonoro* podem ser activados num dos 3 casos seguintes:

- transbordamento que oculta as teclas de programação,
- pano molhado colocado em cima das teclas,
- objecto metálico colocado em cima das teclas de comando.

Limpe ou retire o objecto e introduza novamente a função cozedura.

* dependendo do modelo



Indicador de calor residual


Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode conservar-se quente durante alguns minutos. Um "H" aparece no mostrador durante este período. Evite tocar nas zonas abrangidas.

Auto-stop system (sistema de paragem automática)

A função "Auto-stop" é activada automaticamente quando o utilizador se esquece de desligar a cozedura em curso

O mostrador luminoso da zona de aquecimento abrangida indica um **A** e um sinal sonoro é emitido durante, aproximadamente, 2 minutos. A visualização do **A**

mantém-se visível enquanto não se carregar numa das teclas do disco abrangido, um duplo sinal sonoro confirmará esta manobra.

Potência utilizada 	O disco apaga se automaticamente ao fim de
Compreendida entre 1...4	8 horas
entre 5...7	2 horas
entre 8...9	1 hora

Bloqueio das teclas


A sua placa possui um dispositivo de segurança criança que bloqueia a utilização da sua placa:

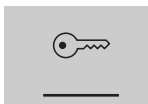
- quer à paragem (limpeza).
- quer durante a utilização (as operações em funcionamento subsistem e as regulações afixadas mantêm-se activas).

Nesse caso, por motivos de segurança, apenas a tecla "**desligar**" ficará sempre utilizável.


Não se esqueça de proceder ao desbloqueio antes de qualquer reutilização.

Como proceder ao bloqueio?

- Determine a posição da tecla específica de  bloqueio; pressione-a até visualizar a informação.



Como proceder ao desbloqueio?

- Prima a tecla  de bloqueio até a visualização dos dados se extinguir.

O visor desliga-se após uns segundos.

Qualquer acção sobre as teclas activará o visor.

Detecção automática de recipientes

A sua placa de indução é capaz de reconhecer a maioria dos recipientes.

- **Teste recipiente:** coloque o seu recipiente numa zona de aquecimento, na potência **4**.

Se o visor luminoso permanece em estado fixo, significa que o seu recipiente é compatível.

Se o visor luminoso se apresenta em estado intermitente, significa que o seu recipiente não pode ser utilizado em indução.

- **Pode igualmente utilizar um íman.**

Se o íman aderir ao fundo do recipiente, este é compatível com a indução.

A não aderência do recipiente à placa faz parar instantaneamente a potência da placa. Deve então premir a tecla "paragem" para parar suspender a zona de cozedura.

Segurança relativa a "objectos de pequenas dimensões"

Um objecto de pequenas dimensões como seja um garfo, uma colher ou mesmo um anel, o qual tenha sido pousado sobre a placa é detectado e identificado como diferente de um recipiente. O visor luminoso acende por intermitência e a potência fornecida é cortada.

Concebemos esta placa de cozedura para ser utilizada por particulares em locais de habitação.

Com a preocupação de aperfeiçoar constantemente o desempenho dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as suas características técnicas, funcionais ou estéticas que dependem da evolução da técnica.

Estas placas de cozedura destinam-se exclusivamente à cozedura de bebidas e géneros alimentícios e não contêm nenhum componente à base de amianto.

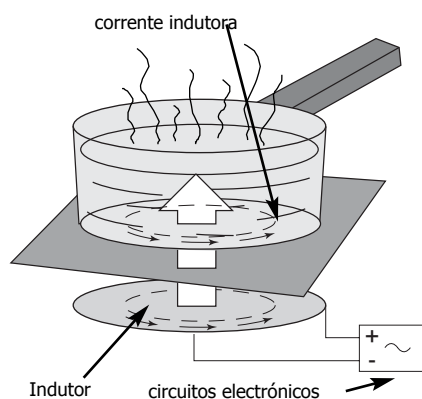
Aconselhamo-lo a verificar periodicamente se nenhum objecto (pano, papel, etc.) está em posição de obstruir a entrada de ar situada por debaixo da sua placa (ver encastramento).

A sua placa em total segurança

Princípio da indução

Depois de se ter ligado a placa, assim que se selecciona uma potência, os circuitos electrónicos produzem correntes induzidas que aquecem o recipiente o qual passa este calor para os alimentos.

Assim, a cozedura efectua-se **praticamente sem perda de energia** entre a placa e os alimentos.



Recomendação para os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes activos:

O funcionamento da placa está conforme as normas em vigor relativas às perturbações electromagnéticas.

A sua placa de cozedura por indução cumpre pois, perfeitamente, as exigências legais (directivas 89/336/CEE). Ela foi concebida para não interferir no funcionamento de outros aparelhos eléctricos na medida em que estes cumpram com a mesma regulamentação.

A sua placa de indução induz campos magnéticos nas suas proximidades.

Para que não existam interferências entre a sua placa de cozedura e um estimulador cardíaco, é necessário que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação respectiva.

A este respeito, só lhe podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto. No que diz respeito à conformidade do estimulador cardíaco, ou às eventuais incompatibilidades, deve informa-se junto do respectivo fabricante ou do seu médico de família.

Se aparecer uma fenda na superfície do vidro da sua placa, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico. Para este efeito retire os fusíveis ou desligue o disjuntor.



Não volte a utilizar a sua placa antes de ter mudado o vidro.

A placa não deve ser utilizada como mesa de trabalho para pousar seja o que for.

Não utilize nunca papel de alumínio para cozer os alimentos, nem pouse directamente sobre a placa produtos embalados com papel de alumínio ou produtos congelados em caixas de alumínio.

O alumínio derreteria danificando definitivamente o seu aparelho.

Não colocar caçarolas sobre o quadro ou aro (consoante o modelo).

Não deve ligar aparelhos eléctricos numa tomada de corrente situada nas proximidades da placa. Assegure-se que o cabo de alimentação não esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Não utilizar aparelhos de limpeza ao vapor.

Recipientes adequados (na zona de aquecimento indução)

Certamente já possui recipientes adaptados.

A sua placa de indução é capaz de identificar a maior parte dos recipientes.

Teste recipiente: coloque o recipiente sobre uma zona de aquecimento na potência 4 ; **se o indicador luminoso permanecer aceso fixamente** o seu recipiente é **compatível**, se o indicador atender por **intermitência** o seu recipiente **não é utilizável** em cozedura por indução. Também pode utilizar um íman: se este "colar" ao fundo do recipiente é porque é compatível com o modo de cozedura por indução. **Os recipientes compatíveis com a indução são:**

- recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento anti-adesivo.
- recipientes de ferro fundido com ou sem fundo esmaltado.

O fundo esmaltado evita riscar o tampo de vidro da sua placa.


- recipientes de inox adaptados ao modo de cozedura por indução.

A maioria dos recipientes de inox convém que respondam positivamente ao teste do recipiente (caçarolas, panelas, frigideiras,

fritadeiras,...).

- recipientes de alumínio com fundo especial.

Os recipientes cujo fundo não é chato também podem funcionar mas é necessário que este não esteja deformado.

Ao escolher um recipiente marcado com o logotipo  no fundo ou na embalagem, pode estar seguro da sua total compatibilidade com a sua placa em condições normais de uso. Para ajudá-lo a escolher, anexámos uma lista de utensílios a este guia.

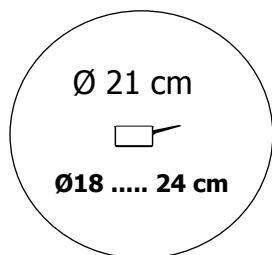
• **NOTA**

Os recipientes de vidro, de cerâmica ou de barro, de alumínio sem fundo especial ou de cobre e alguns de inox não magnéticos, são incompatíveis com o modo de cozedura por indução ; o indicador luminoso acende por intermitência assinalando esta incompatibilidade.

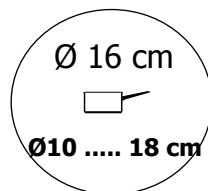
Deve escolher artigos munidos de fundo espesso e chato que assegurem uma cozedura homogênea (nestes o calor reparte-se melhor).

Utilize as zonas de cozedura em função dos recipientes (consoante o modelo)

Recipientes múltiplos



Pequenos recipientes



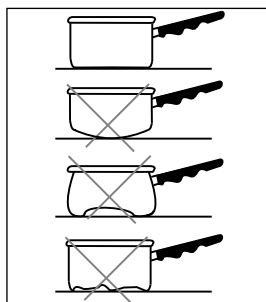
Preparações cremosas (molhos, doces cremes,...)
preparação de pequenas quantidades ou de porções individuais,...

Recipientes adequados (na zona de aquecimento radiante)

Os recipientes devem ser próprios para cozinhar a electricidade.

Utilize recipientes de fundo plano que assentem perfeitamente sobre a superfície da placa :

- em aço inoxidável com fundo em três metais, grosso ou com várias camadas,
- em alumínio com fundo liso e grosso,
- em aço esmaltado.



Utilize a sua placa com toda a facilidade

Para uma utilização mais confortável previmos zonas de cozedura adequadas às suas necessidades. No entanto:

É necessário aumentar a regulação em caso:

- de grandes quantidades
- de cozinhados em recipiente não coberto
- do emprego de caçarolas de vidro ou de cerâmica.

É necessário diminuir a regulação em caso:

- de cozedura de alimentos que queimam facilmente (começar por regular em potência mais fraca e, se necessário, aumentar a potência).
- de transbordamento (retire a tampa ou retire a caçarola, em seguida regule em potência mais

baixa).

Economia de energia:

Para terminar a cozedura, coloque o botão na posição **0**, e deixe o recipiente sobre a zona para utilizar o calor acumulado (deste modo economiza energia).

Utilize uma tampa sempre que puder para reduzir as perdas de calor por evaporação.

Regulação automática dos discos

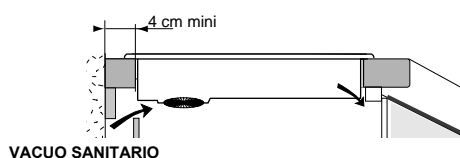
O disco radiante regula-se automaticamente, acende-se ou apaga-se para manter a temperatura seleccionada. Deste modo, a temperatura mantém-se homogénea e adaptada à cozedura dos alimentos. Além disso, a frequência da regulação varia com a potência seleccionada.


Instale a sua placa com o máximo de segurança

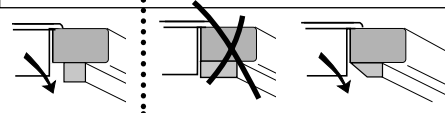
Deve obrigatoriamente tomar precauções de maneira a que as grades dos ventiladores situadas sob a sua placa estejam sempre desimpedidas.

O seu exaustor deve ser sempre correctamente ventilado.

Por cima de um móvel com porta ou gaveta

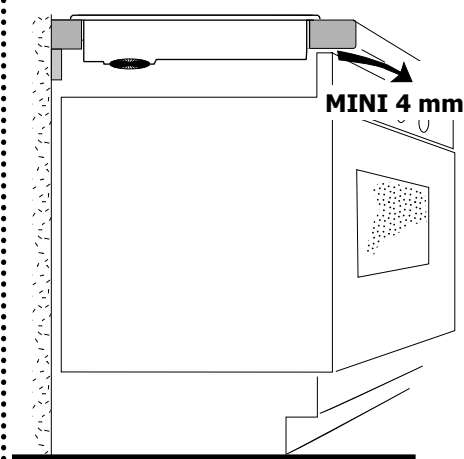


 No caso de cozeduras prolongadas e para favorecer a passagem de ar quente, deixe a gaveta ligeiramente aberta.



Certificar-se que a travessa do móvel não tapa a passagem do ar, se necessário faça uma chanfradura.

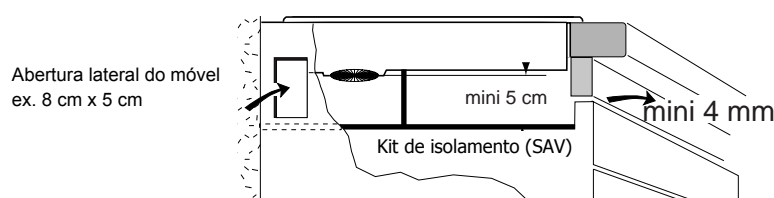
Por cima de um forno



Se o aparelho situado sob a sua placa provocar um sobreaquecimento :

A placa de indução está equipada com um dispositivo de segurança, nomeadamente anti-sobreaquecimento, que detectará uma temperatura elevada: uma **série de tracinhos** ou um **F7** exibem-se no teclado.

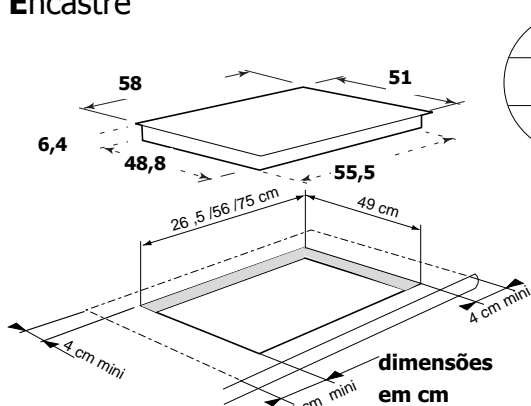
Neste caso recomendamos-lhe que pratique uma abertura lateral no seu móvel e/ou instale o kit de isolamento forno disponível em SAV (ref.: 75x1652) a fim de limitar os efeitos de sobreaquecimento do aparelho instalado na parte inferior.



Respeitando as condições de ventilação acima descritas, a sua placa pode ser instalada por cima de qualquer aparelho electrodoméstico.

Instale a sua placa com o máximo de segurança

Encastre



Uma junta garante a impermeabilidade em relação ao plano de trabalho.

-Esta junta está colada sobre a placa de cozedura ; insira a placa directamente no recorte.

-Esta junta encontra-se no saquinho de plástico que vem junto na embalagem da placa.

O aparelho deve ser instalado de modo a que a ficha da tomada de corrente esteja sempre acessível.

Ligação

Estas placas devem ser ligadas à rede por intermédio de uma tomada de corrente conforme a publicação CEI 83 ou através de um dispositivo de corte omipolar cujos contactos devem possuir uma distância de abertura de pelo menos 3 mm.

Se o cabo estiver estragado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Após Venda ou por pessoa de qualificação similar a fim de evitar acidentes.

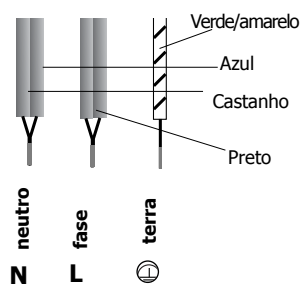
Sempre que liga a sua placa à corrente, ou depois de corte de corrente prolongado, um código luminoso aparece no teclado de comando. Ele desaparece automaticamente passados

aproximadamente 30 segundos, ou assim que se carrega numa tecla qualquer. Esta indicação é normal e reservada, se assim acontecer, contacte o Serviço de Após Venda. Quando se liga a placa à corrente trifásica de 400 V2N, em caso de anomalia, verifique se o fio do neutro está bem conectado. Estas precauções também são válidas para os outros aparelhos electrónicos que possui.

" Aquando da instalação da placa, certas precauções devem ser tomadas, de modo a evitar a danificação do cabo de alimentação com arestas vivas"

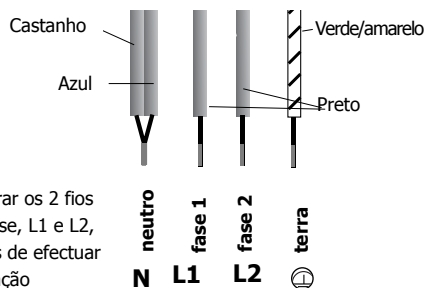
220 -240V monofásica

O fusível da sua instalação deve ser de 32 amperes

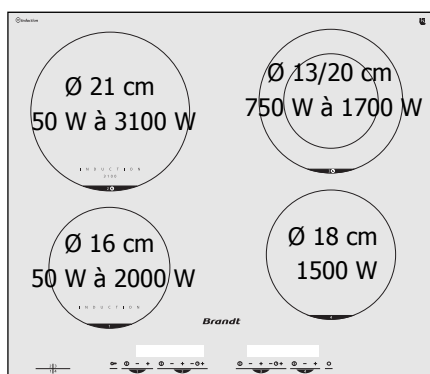


400 V 2N trifásica

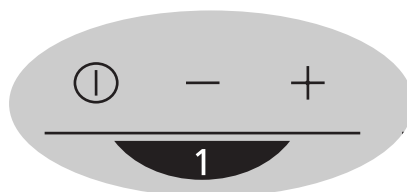
O fusível da sua instalação deve ser de 16 amperes



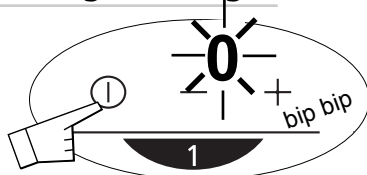
Utilize a sua placa com toda a facilidade



TI 315

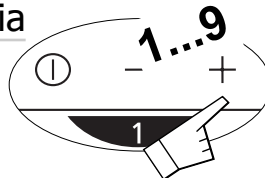


Botão ligar/desligar



Um sinal sonoro e um **0** assinalam que a zona em causa está acesa. Pode então escolher a potência pretendida. Sem que o seleccione, a zona de cozedura apagar-se-á automaticamente.

Regulação manual da potência



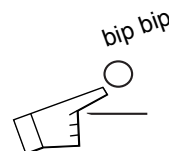
Os 2 focos Indução dispõem de uma **potência total de 3100 W repartida automaticamente** entre o disco dianteiro e o disco traseiro.

Isto implica, por exemplo, que a utilização em potência máxima de um dos focos provoca a redução automática do outro, redução que é indicada através dos visores luminosos de potência

A selecção efectuada em último lugar é sempre prioritária.

Paragem geral

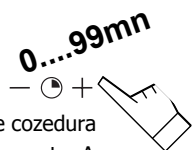
O botão de paragem geral desliga toda as zonas de cozedura.



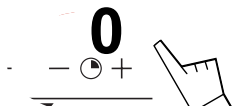
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Regulação do programador de tempo

Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento. A duração do tempo de cozedura pode modificar-se a qualquer instante.



Paragem manual



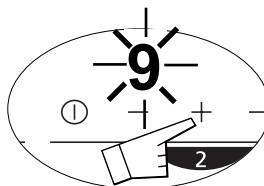
Paragem automática



Para interromper o sinal sonoro, prima qualquer uma das teclas de comando da zona de cozedura abrangida, senão o sinal interromper-se-á sozinho passado 1 minuto (aproximadamente).

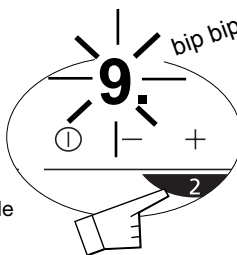
Zona adicional

A zona de aquecimento adicional só pode ser ligada depois de se ter ligado a zona de aquecimento principal.



Para aquecer as zonas adicionais:

- ligue a zona principal seleccionando potência.maxi **9** com a tecla + ,
- Em seguida, carregue outra vez na tecla + e a zona adicional aquece. Logo que a zona adicional liga, pode regular a potência pretendida.



Para apagar esta zona:

- Carregue na tecla ligar/desligar, em seguida regule a potência como quiser.
- O corte do disco desliga automaticamente a zona adicional.

Como resguardar e manter a sua placa limpa

● O que se deve fazer

Evitar os choques com os recipientes:

A superfície de vidro é muito resistente, mas não é inquebrável.

Evitar arrastar os recipientes sobre a placa pois com o tempo isto poderá produzir a degradação da decoração aplicada sobre o vidro cerâmico.

Evitar o uso de recipientes de fundo rugoso ou amolgados:

Estes podem reter e transportar matérias que deixarão manchas ou riscos sobre a placa.

Estes defeitos, que não interferem com o funcionamento ou a possibilidade de uso, não são cobertos pela garantia.

Pôr o seu recipiente **no centro** da zona de cozedura.

As zonas de vidro electrónicas estão equipadas com sistemas de **segurança térmica** que protegem a placa em caso de sobreaquecimento posicionando-a **em posição de "reserva"** até que os elementos arrefeçam.

A sua placa limpa-se com facilidade ; para o ajudar aqui vão alguns conselhos:

● O que não se deve fazer

Deixar utensílios de cozinha de metal, talheres, facas e objectos metálicos sobre a placa. Estes podem aquecer se estiverem situados nas proximidades de uma zona de cozedura em funcionamento.

Guardar no móvel situado por debaixo da placa de cozedura produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS**

Deixar um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura.

Aquecer uma lata de conservas fechada ; esta pode explodir. Esta precaução é válida evidentemente para todos os modos de cozedura.

Pôr caçarolas sobre o quadro ou aro (consoante os modelos).



Aquecer previamente em posição **máxima**, quando se utiliza um recipiente com um revestimento interior anti-adesivo (tipo téflon) não necessitando de acrescentar gordura ou em que basta pôr uma pequena quantidade de matéria gorda.

A posição máxima é reservada para levantar fervura ou para os fritos.

TIPO DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Ligeira	Molhe bem a zona com água quente e em seguida seque-a.	Esponja de limpeza
Acumulação de sujidade seca	Molhe bem a zona com água quente. Utilize um raspador especial para vidro, esfregue e finalmente seque-a.	Esfregão ou raspador
Manchas e vestígios de calcário	- Derrame vinagre branco sobre a sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio - ou utilize um produto do mercado.	Pasta especial para vidro vitrocerâmico
Incrustações residuais de açúcar, alumínio ou plástico derretido	- Aplique sobre a superfície da placa um produto especial para vidro vitrocerâmico, de preferência composto de silicões (protector).	Produto especial para vidro vitrocerâmico
 Pó	 Esponja abrasiva	 Creme
		 Esponja sanitária ou especial para louça delicada

Pequenas avarias e soluções

Tem alguma dúvida quanto ao funcionamento da sua placa indução..... isso não significa necessariamente que existe uma avaria. **Em todos casos, verificar as seguintes indicações.**

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
Ao pôr em funcionamento aparece uma indicação luminosa.	Funcionamento normal.	NADA: veja capítulo Observações ligação.
Ao pôr em funcionamento, o disjuntor da sua instalação salta.	A ligação da sua placa é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação .
Ao pôr em funcionamento só se acende um dos lados da sua placa.	A ligação da sua placa é defeituosa.	
A ventilação continua a funcionar durante alguns minutos após a paragem da sua placa.	Arrefecimento do sistema electrónico.	É normal.
A parte superior da sua placa permanece morna (mesmo apagada).	Sistema electrónico sob tensão como em qualquer outro aparelho electrónico (televisão, transformador...).	É normal.
A placa não funciona. Os mostradores do teclado permanecem apagados.	O aparelho não está alimentado. A alimentação ou a ligação é defeituosa.	Inspeccione os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa parou de funcionar durante a utilização e emite um sinal sonoro aproximadamente de 10 em 10 segundos e aparece um sinal  no visor luminoso.	Houve transbordamento ou um objecto atavanca o teclado de comando.	Limpe ou retire o objecto e torne a lançar a cozedura.
Aparecem uma série de pequenos  , ou F7 no mostrador.	Os circuitos electrónicos aqueceram.	Ver rubrica encastre da sua placa
A placa não funciona , acende-se outra mensagem no mostrador.	O circuito electrónico funciona mal.	Peça ajuda ao Serviço Após Venda.
Depois de se ter acendido uma zona de aquecimento, os mostradores do teclado continuam a piscar.	O recipiente que você utiliza não está adaptado à cozedura por indução ou é de diâmetro inferior a 12 cm (10 cm no disco 160)	Veja recipientes adequados.
Os tachos fazem barulho durante a cozedura.	É uma vibração devida à passagem da energia da placa para o recipiente.	Em potência elevada este fenómeno é normal para determinados tipos de tachos. Não existe perigo para a placa.
A placa liberta um cheiro durante as primeiras cozeduras.	Aparelho novo.	Aqueça cada disco durante 1/2 hora com um tacho cheio de água.

Em caso de quebra, fissura ou racha, ainda que ligeira da placa vitrocerâmica, desligue imediatamente o aparelho e contacte o serviço Após venda.

Guia de cozedura Indução

PREPARAÇÕES	FRITIR E LEVANTAR FERVURA	COZER/CORAR RETORNAR A FERVURA PEQUENA FERVURA			COZER/COZER LENTAMENTE			MANTER QUENTE		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS										
PEIXES										
MOLHOS										
LEGUMES										
CARNES										
FRITOS										
OUTROS										

As potências máximas são reservadas aos fritos e fervuras rápidas.

- ferver com a tampa
- cozedura a lume forte
- colocar os alimentos
- cozedura a lume brando
- levantar fervura ou fritar

Guia de cozedura vitrocerâmica

PREPARAÇÕES	MÁXIM. 9	MUITO FORTE 8-7	FORTE 6	MÉDIO 5-4	LUME BRANDO AQUECER 3-2	MANTER QUENTE 1
SOPAS	CAUDOS CREMES ESPessos
PEIXES	COZIDOS CONGELADOS
MOLHOS	ESPESSE À BASE DE FARINHA COM MANTEIGA E OVOS (BEARNES, HOLLANDES)
LEGUMES	ENDÍVIAS, ESPINAFRES LEGUMES SECOS BATATAS COZIDAS BATATAS CORADAS BATATAS SALTEADAS DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES
CARNES	CARNES POUCO ESPESAS BIFES NA FRIGIDEIRA GRElhADOS (GRELHA DE FERRO FUNDIDO)
FRITOS	FRITOS CONGELADOS FRITOS FRESCOS
OUTROS	PANELA DE PRESSÃO COMPOTAS CREPES LEITE CREME CHOCOLATE FUNDIDO DOCES LEITE OVOS ESTRELADOS MASSAS BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO) GUISADOS ARROZ CRIOLLO ARROZ DOCE

 ferver com a tampa
 levantar fervura ou fritar
 colocar os alimentos
 cozedura a lume brando
 cozedura a lume forte

Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας.....	32
Μαγειρικά σκεύη	35
Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της πλάκας της κουζίνας σας.....	37
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας.....	39
Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε την πλάκα της κουζίνας σας;.....	41
Μικροβλάβες και επισκευές.....	42
Οδηγός ψησίματος.....	43-44

Μέσα στις οδηγίες χρήσης σας επισημαίνονται λεπτομερώς κάθε φορά



οι οδηγίες ασφαλείας,



σας δίνονται συμβουλές και σας υποδεικνύονται διάφορα χρήσιμα "τεχνάσματα"

.....
Αγαπητή Πελάτισσα, Αγαπητέ Πελάτη,

Μόλις αποκτήσατε μία κουζίνα BRANDT και σας ευχαριστούμε γι' αυτό.

Οι ερευνητικές ομάδες μας συνέθεσαν για σας μία νέα γενιά κουζινών, που θα κάνει το καθημερινό σας μαγείρεμα πιο ευχάριστο.

Με γραμμές λιτές και μοντέρνα αισθητική, οι καινούριες υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας BRANDT δένουν αρμονικά με τα υπόλοιπα μέρη της κουζίνας σας και συνδυάζουν άψογα απλουστευμένη χρήση και υψηλή απόδοση στο ψήσιμο.

Στην ποικιλία των προϊόντων Brandt, μπορείτε επίσης να βρείτε, μία μεγάλη επιλογή από φούρνους, απορροφητήρες, πλυντήρια πιάτων και ψυγείων, τα οποία μπορείτε να συνδυάσετε με την καινούρια σας κουζίνα BRANDT.

Έχοντας πάντα ως πρώτο μας μέλημα, την ικανοποίηση του πελάτη μας και επιθυμώντας τα προϊόντα μας να ανταποκρίνονται κατά τον καλύτερο τρόπο στις απαιτήσεις του, η υπηρεσία μας εξυπηρέτησης καταναλωτών βρίσκεται στη διάθεσή σας για να απαντήσει σε τυχόν ερωτήσεις σας, ή να ακούσει τις προτάσεις σας (διευθύνσεις και τηλέφωνα στο τέλος του βιβλίου).

Στην κορυφή της καινοτομίας, η Brandt συμβάλλει με αυτόν τον τρόπο στην καλύτερευση της ποιότητας της καθημερινής σας ζωής, προσφέροντά σας πάντα προϊόντα υψηλών αποδόσεων, απλουστευμένων στη χρήση τους, σεβόμενων το περιβάλλον, με αισθητική και πιστότητα.

Το σήμα BRANDT.

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας

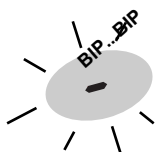
για τα
σκεύη

Περιοριστής θερμοκρασίας

- Σε κάθε εστία ψησίματος υπάρχει κι ένας θερμοστάτης, ο οποίος ελέγχει συνεχώς, με τέτοιο τρόπο την θερμοκρασία στον πάτο του μαγειρικού σκεύους, ώστε να μην δημιουργείται κανένας κίνδυνος υπερθέρμανσης (π.χ. άδεια κατσαρόλα...).

για την πλάκα
κουζίνας

- Ένας θερμοστάτης ελέγχει συνεχώς, την θερμοκρασία των εστιών της κουζίνας σας. Αν αυτή η θερμοκρασία υπερβεί τα κανονικά όρια, η παράγωγή ισχύος θα μειωθεί αυτόματα.



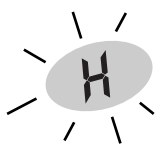
Προστασία σε περίπτωση ξεχειλίσματος

Το σταμάτημα της λειτουργίας, μια ειδική ένδειξη (απέναντι σύμβολο) και ένα ηχητικό "μπιπ" * μπορούν να συμβούν στις εξής 3 περιπτώσεις:

- Ξεχείλισμα που καλύπτει τα πλήκτρα εντολών.
- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα εντολών.
- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα εντολών.

Καθαρίστε ή αφαιρέστε το αντικείμενο και ξεκινήστε και πάλι το ψήσιμο.

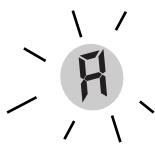
* ανάλογα με το μοντέλο



Δείκτης της εναπομείνουσας θερμότητας

Μετά από εκτεταμένη χρήση, η αντίστοιχη εστία ψησίματος μπορεί να παραμείνει ζεστή.

Σ' αυτό το χρονικό διάστημα, ένα "H" εμφανίζεται στον πίνακα ενδείξεων.



Σύστημα Auto-Stop

Η λειτουργία "Automatic-stop" (αυτόματου σταματήματος) τίθεται αυτόματα σε λειτουργία όταν ο χρήστης ξεχάσει να σβήσει το φαγητό που έχει πάνω.

Η ένδειξη της αντίστοιχης εστίας ψησίματος δείχνει A και ένα ηχητικό "μπιπ" ακούγεται για περίπου 2 λεπτά.

Αυτή η ένδειξη A θα παραμείνει, για όσο διάστημα δεν πατάτε ένα οποιοδήποτε κουμπί από τον πίνακα εντολών της κουζίνας σας, στην τελευταία περίπτωση, ένα δεύτερο μπιπ θα επιβεβαιώσει το πάτημα του κουμπιού.

Χρησιμοποιούμενη ένταση	η εστία ψησίματος σβήνει αυτόματα σε
ανάμεσα 1...4 φωτιάς	8 ώρες
μεταξύ 5...7 φωτιάς	2 ώρες
μεταξύ 8...9	1 ώρα

Κλείδωμα ηλεκτρολογίου

Οι εστίες σας διαθέτουν μια ασφάλεια για τα παιδιά η οποία ασφαλίζει τη χρήση τους:

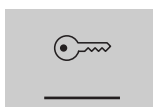
- είτε σε διακοπή (καθάρισμα)


- είτε κατά το μαγείρεμα (οι τρέχουσες ενέργειες συνεχίζονται και οι εμφανιζόμενες ρυθμίσεις παραμένουν ενεργές).

Στην περίπτωση αυτή, για λόγους ασφαλείας, μόνο το πλήκτρο "**διακοπής**" μπορεί ακόμη να χρησιμοποιηθεί.

Μην ξεχάσετε να απασφαλίσετε πριν τη νέα χρησιμοποίηση.


Πως θα ασφαλίσετε:



Εντοπίστε τα ειδικά πλήκτρα κλειδώματος, Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα μέχρι να εμφανιστεί η πληροφορία 

Η εμφάνιση σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα

Πως θα απασφαλίσετε:

Πατήστε ταυτόχρονα  α πλήκτρα ασφάλισης μέχρι να σβήσει η εμφάνιση στην οθόνη.

Αυτόματη ανίχνευση κατσαρόλας

Η πλάκα της κουζίνας σας μπορεί να ανιχνεύσει τα περισσότερα σκεύη.

- Δοκιμή σκεύους: τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια ζώνη θέρμανσης με ισχύ 4.

Αν η φωτεινή ένδειξη ανάβει συνέχεια σταθερά το σκεύος σας είναι συμβατό.

Αν αναβοσβήνει τότε το σκεύος σας δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε τέτοια κουζίνα .

- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα μαγνήτη.

Αν "κολλά" στον πάτο του σκεύους, το σκεύος είναι συμβατό με την επαγωγή.

Η απομάκρυνση του σκεύους από την πλάκα κουζίνας σταματά αμέσως το ρεύμα στην πλάκα κουζίνας. Πατήστε απλώς το πλήκτρο "σταμάτημα" (OFF) για να σταματήσετε οριστικά τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος.

Ασφάλεια "μικρά αντικείμενα"

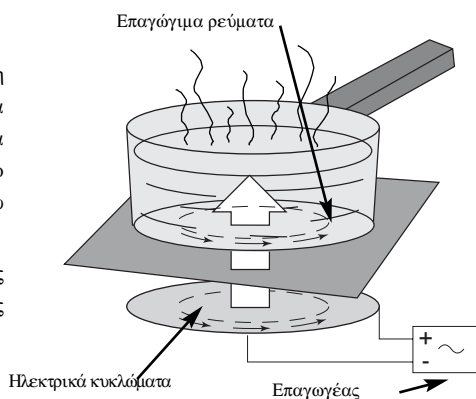
Ένα αντικείμενο μικρών διαστάσεων, όπως : ένα κατσαρολάκι, ένα πειρούνι, ένα κουτάλι, ή ακόμη κι ένα δαχτυλίδι..., αφήμένο πάνω στην πλάκα της κουζίνας σας, δεν λαμβάνεται υπόψη από την κουζίνα σας, ως μαγειρικό σκεύος. Ένα μήνυμα αναβοσβήνει στον πίνακα ενδείξεων και καμία ισχύς δεν παράγεται.

Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της πλάκας της κουζίνας σας

Αρχές λειτουργίας της επαγωγής

Όταν βάζουμε σε λειτουργία την συσκευή, από τη στιγμή που επιλέγουμε μία συγκεκριμένη ισχύ, τα ηλεκτρικά κυκλώματα παράγουν επαγωγίμα ρεύματα, τα οποία ζεσταίνουν στιγμιαία τον πάτο των μαγειρικών σκευών, ο οποίος με τη σειρά του μεταδίδει αυτήν τη θερμότητα στις τροφές.

Κατ' αυτόν τον τρόπο, το ψήσιμο γίνεται χωρίς χάσιμο ενέργειας, μεταξύ της πλάκας της κουζίνας και των τροφών.



Ποσειδοποίηση στους φέροντες βηματοδότη καρδιάς και ενεργά μοσχεύματα:

Η λειτουργία της πλάκας της κουζίνας πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές των ηλεκτρομαγνητικών αναταραχών.

Η πλάκα της επαγωγικής κουζίνας σας είναι απολύτως εναρμονισμένη με τους ρυθμιστικούς κανόνες (Κοινοτικές Οδηγίες 89/336/CEE).

Έχει κατασκευαστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην παρεμποδίζει την λειτουργία των υπόλοιπων ηλεκτρικών συσκευών, υπό την προϋπόθεση ότι και αυτές οι τελευταίες σέβονται το ίδιο ρυθμιστικό πλαίσιο. Η επαγωγική πλάκα της κουζίνας σας, δημιουργεί μαγνητικά κύματα στο πλέον εγγύς περιβάλλον της. Προκειμένου να αποφευχθούν οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ της πλάκας της κουζίνας σας και ενός βηματοδότη καρδιάς, πρέπει ο τελευταίος να πληροί τις προϋποθέσεις του ρυθμιστικού πλαισίου, από το οποίο διέπεται. Από αυτή τη σκοπιά, δεν μπορούμε να σας εγγυηθούμε, παρά μόνο την εναρμόνιση του δικού μας προϊόντος με τους ρυθμιστικούς κανόνες, από τους οποίους διέπεται. Όσον αφορά στην αντίστοιχη εναρμόνιση του βηματοδότη καρδιάς, ή στις ενδεχόμενες παρενέργειες ή ασυμβατότητες του, μπορείτε να συμβουλευτείτε σχετικά τον κατασκευαστή του, ή τον θεράποντα γιατρό σας.

Σε περίπτωση που εμφανιστεί οποιοδήποτε ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, διακόψτε αμέσως την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, κλείνοντας το διακόπτη ασφαλείας ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη ασφαλείας,



Μα μην χρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας, πριν, από την αλλαγή του ραγισμένου γυαλιού της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών.

Στην επιφάνεια της κουζίνας δεν πρέπει να τοποθετείτε κανένα αντικείμενο.

Κατά το ψήσιμο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας αντικείμενα τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο, ή οποιαδήποτε αλουμινένια συσκευασία, που περιέχει κατεψυγμένες τροφές.

Σε μία τέτοια περίπτωση το αλουμίνιο θα λιώσει και θα καταστρέψει τελειωτικά την συσκευή σας.

Να μην τοποθετείτε κατασρόλες πάνω στα μάτια της κουζίνας ή τα καλύματά τους (αναλόγως το μοντέλο)

Να μην συνδέετε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές με πρίζες που βρίσκονται κοντά στις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας: βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδότησης ηλεκτρικού ρεύματος δεν ακουμπά στις εστίες ψησίματος της κουζίνας σας.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατιμό.

Μαγειρικά σκεύη και επαγωγικές εστίες.

Χωρίς αμφιβολία, διαθέτετε, ήδη, μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για την κουζίνα σας.

Η επαγωγική πλάκα της κουζίνας σας είναι σε θέση να αναγνωρίζει τα περισσότερα μαγειρικά σκεύη.

Τεστ μαγειρικού σκεύους: Τοποθετήστε το μαγειρικό σας σκεύος πάνω σε μία εστία ψησίματος με ισχύ 4, εάν το μήνυμα στον πίνακα ενδείξεων παραμένει σταθερό, το μαγειρικό σκεύος σας είναι συμβατό με την κουζίνα σας, αν όμως αναβοσβήνει, τότε είναι ασύμβατο για χρήση σε επαγωγική κουζίνα.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε έναν μαγνήτη, αν αυτός "κολλάει" στον πάτο του σκεύους, τότε το μαγειρικό σας σκεύος είναι συμβατό με την επαγωγή.

Τα συμβατά μαγειρικά σκεύη με την επαγωγή είναι:

- σκεύη εμαγιέ με, ή χωρίς αντικολλητική επίστρωση.
- μαντεμένα σκεύη με ή χωρίς πάτο εμαγιέ

Με τον εμαγιέ πάτο αποφεύγονται τα ραγίσματα στην γυάλινη επιφάνεια της πλάκας της κουζίνας σας.

- ανοξείδωτα σκεύη κατάλληλα για επαγωγή
- Τα περισσότερα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη

είναι κατάλληλα, εάν πληρούν το τεστ καταλληλότητας του μαγειρικού σκεύους (κατσαρόλες, τεντζερέδες, τηγάνια, ριτέζες...)

- μεταλλικά σκεύη με ειδικό πάτο.

Τα σκεύη με ανισόπεδο πάτο μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο, αν ο τελευταίος δεν είναι εξαιρετικά παραμορφωμένος.

Αγοράζοντας σκεύη που φέρουν το σήμ **CLASS INDUCTION** στον πάτο, ή στη συσκευασία τους, είστε βέβαιοι, ότι είναι απολύτως συμβατά με την πλάκα της κουζίνας σας, υπό φυσιολογικές συνθήκες. Για να σας βοηθήσουμε στην επιλογή σας, μαζί με τον οδηγό χρήσης σας προσφέρεται κι ένας κατάλογος με κουζινικά σύνεργα.

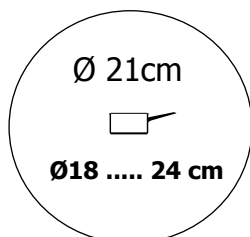
• ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Τα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, κέραμο, πύλο, αλουμίνιο (χωρίς ειδικό πάτο), ή χαλκό, ορισμένα ανοξείδωτα μη μαγνητικά είναι ασύμβατά με το ψήσιμο κατ' επαγωγή. Ένα μήνυμα στον πίνακα ενδείξεων αναβοσβήνει, σ'αυτήν την περίπτωση, για να σας ποειδοποιήσει

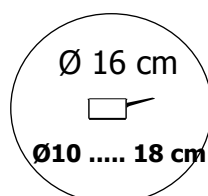
Να προτιμάτε σκεύη με παχύ και ίσιο πάτο, γιατί αυτά εξασφαλίζουν ένα περισσότερο ομοιογενές ψήσιμο (η θερμότητα κατανέμεται καλύτερα).

Να χρησιμοποιείτε εκείνη την εστία ψησίματος, που αναλογεί στο κάθε μαγειρικό σκεύος σας (δείτε το σχέδιο).

Πολλαπλών χρήσεων



Μικρά σκεύη



Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά (σάλτσες, κρέμες...).

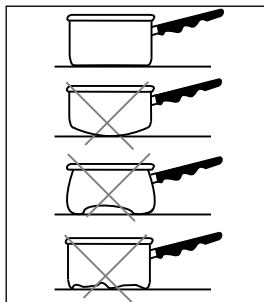
Μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων ή ατομικών μερίδων...

Μαγειρικά σκεύη για υαλοκεραμικές εστίες

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές χρήσης τους σε ηλεκτρικές κουζίνες.

Τα μαγειρικά σκεύη, που χρησιμοποιείτε, πρέπει να εφάπτονται απολύτως της επιφάνειας των εστιών και να είναι κατασκευασμένα:

- από ανοξείδωτο μέταλλο με παχύ πάτο 3 μετάλλων ή "σάντουιτς".
- από αλουμίνιο με ίσιο, παχύ πάτο.
- από μέταλλο εμαγιέ.



Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

Για τη δική σας άνετη χρήση, κατασκευάσαμε εστίες ψησίματος που εξυπηρετούν τις ανάγκες σας, παρόλα αυτά:

Η ρύθμιση δυνατής φωτιάς κρίνεται απαραίτητη σε περίπτωση:

- μεγάλης ποσότητας μαγειρέματος
- μαγειρέματος φαγητού σε σκεύος χωρίς κάλυμμα
- χρήσης μίας γθάλινης ή κεραμικής κατασαρόλας.

Η ρύθμιση χαμηλής φωτιάς κρίνεται

απαραίτητη σε περίπτωση:

- που ψήνονται τροφές, οι οποίες συνήθως καίγονται εύκολα (ξεκινήστε το ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά και στη συνέχεια αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να ανεβάσετε η φωτιά)
- που το φαγητό ξεχειλίζει-χύνεται (αφαιρέστε το καπάκι, ή πάρτε την κατασαρόλα από τη φωτιά, κατόπιν χαμηλώστε τη φωτιά).

Εξοικονόμηση ενέργειας:

Κατά το τέλος του ψησίματος, γυρίστε το διακόπτη στη θέση **0** και αφήστε το σκεύος με το φαγητό που μαγειρεύετε στην ίδια θέση, προκειμένου να απορροφήσει την εναπομένουσα-συσσωρευμένη θερμότητα (έτσι εξοικονομείτε ενέργεια).

Να σκεπάζετε, όσο το δυνατόν συχνότερα τα φαγητά, κατά τη διάρκεια του ψησίματός τους, ώστε να μειώνεται το ποσό της θερμότητας που χάνεται με την εξάτμιση.

Αυτόματη ρύθμιση των εστιών :

Η αναμμένη εστία ρυθμίζεται αυτόματα

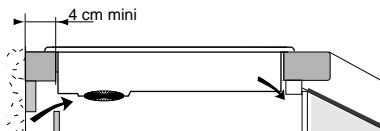
Ανάβει και σβήνει, μόνη της για να διατηρήσει την ένταση της φωτιάς που έχετε επιλέξει. Μ' αυτόν τον τρόπο, η θερμοκρασία παραμένει ομοιογενής και προσαρμόζεται στις ανάγκες ψησίματος των τροφών σας. Τέλος, η συχνότητα της αυτόματης ρύθμισης ποικίλλει ανάλογα με την ένταση της φωτιάς που έχετε επιλέξει.

Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της πλάκας της κουζίνας σας.

Φροντίστε οπωσδήποτε τα πλέγματα των ανεμιστήρων που βρίσκονται κάτω από τις εστίες σας να παραμένουν πάντα ελεύθερα.

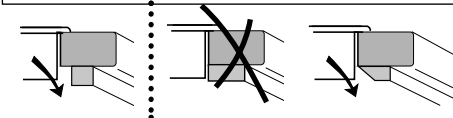
Σε κάθε περίπτωση εγκατάστασης, οι επαγωγικές εστίες σας χρειάζονται καλό εξαερισμό.

Πάνω από ένα έπιπλο με πόρτα ή συρτάρι



υγειονομικό κεν

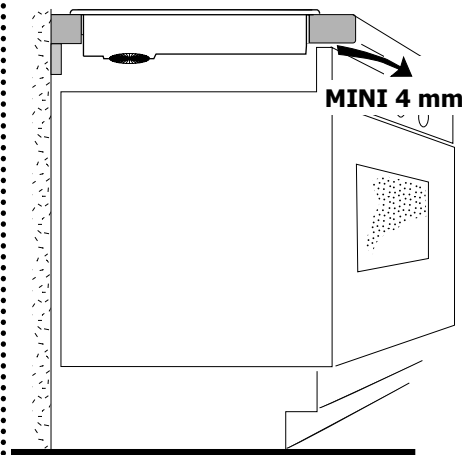
Όταν μαγειρεύετε φαγητά που απαιτούν πολύ χρόνο, αφήνετε το συρτάρι λίγο ανοικτό για να διευκολύνετε τη διέλευση ζεστού αέρα.



Βεβαιωθείτε πως η τραβέρσα του επίπλου δεν εμποδίζει το πέρασμα του αέρα.

Στην ανάγκη, κάντε μια λοξοτομή.

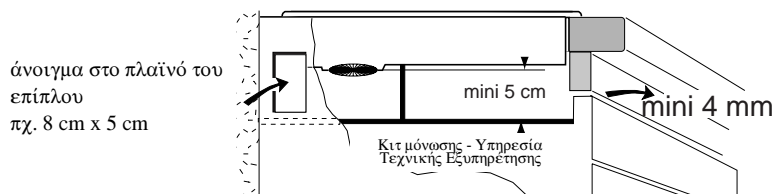
Πάνω από φούρνο



Αν η συσκευή που βρίσκεται κάτω από τη βάση εστιών σας δημιουργεί υπερθέρμανση:

Οι επαγωγικές εστίες είναι εξοπλισμένες με ασφάλειες, κυρίως κατά της υπερθέρμανσης, που ανιχνεύουν τις υψηλές θερμοκρασίες: **στην οθόνη θα εμφανιστεί μια σειρά από γραμμούλες ή ένα F7.**

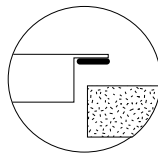
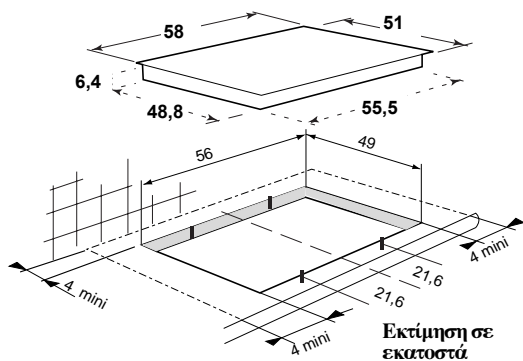
Στην περίπτωση αυτή σας συνιστούμε να κάνετε ένα άνοιγμα στο πλαϊνό του επίπλου σας ή/και να τοποθετήσετε ένα κιτ μόνωσης το οποίο διατίθεται από την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης (κωδ: 75X1652) ώστε να περιορίσετε τις επιπτώσεις της υπερθέρμανσης της συσκευής που βρίσκεται από κάτω.



Τηρώντας τις παραπάνω περιγραφόμενες συνθήκες αερισμού, η βάση εστιών σας μπορεί να εγκατασταθεί πάνω από οποιαδήποτε οικιακή συσκευή.

Ασφαλής εγκατάσταση της κουζίνας σας.

Εντοιχισμός



Ένα λάστιχο εγγράται την στεγανότητα με τον υπόλοιπο πάγκο εργασίας.
-Αυτό το λάστιχο βρίσκεται κολλημένο στο κάτω μέρος της επαγωγικής πλάκας της κουζίνας σας.
τοποθετείστε την επαγωγική πλάκα της κουζίνας σας, στην υποδοχή.
-αυτό το λάστιχο θα το βρείτε στη σακουλίτσα, που βρίσκεται κολλημένη στο κάτω μέρος της επαγωγικής πλάκας της κουζίνας σας.

Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε η υποδοχή της ηλεκτρικής πρίζας να είναι σε προστό σημείο.

Ηλεκτρική σύνδεση

Αντές οι πλάκες κουζίνας πρέπει να συνδεθούν με το ηλεκτρικό δίκτυο, δια μέσου μίας ηλεκτρικής πρίζας, που να πληροί τις προδιαγραφές CEI 60083, ή μίας πρίζας πολυπολικής με μία απόσταση, τουλάχιστον 3χιλ, μεταξύ των υποδοχών.

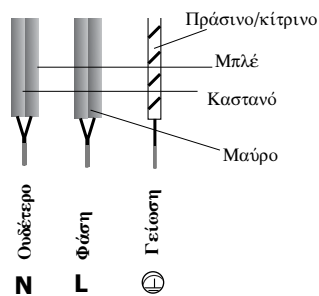
Αν το καλώδιο καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί, ή από τον κατασκευαστή, ή από την αρμόδια υπηρεσία βλαβών μετά την πώληση, ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, ώστε να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος.

Όταν η κουζίνα σας τίθεται σε χαμηλή τάση, ή κατόπιν μιας εκτεταμένης διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος, μία φωτεινή ένδειξη εμφανίζεται στον πίνακα εντολών της πλάκας της κουζίνας σας. Εξαφανίζεται αυτόματα, μετά το πέρας 30 δευτερολέπτων, ή από τη στιγμή που πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί από το πληκτρολόγιο της κουζίνας σας. Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική. Σε καμία περίπτωση ο χρήστης της κουζίνας δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη.

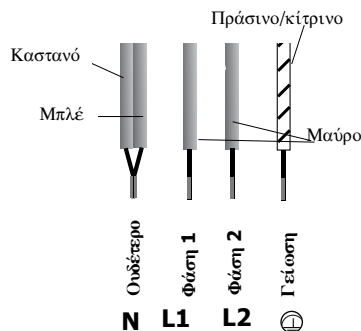
Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της πλάκας της κουζίνας σας, κατά τη διάρκεια μίας τριφασικής σύνδεσης 400 V2N, βεβαιωθείτε ότι το ουδέτερο καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο.

Κατά την εγκατάσταση της βάσης εστιών σας, πρέπει να ληφθούν ορισμένα μέτρα ώστε να μην υποστεί ζημιά το καλώδιο παροχής ρεύματος λόγω οξείων ακμών.

**- 220 -240V μονοφασικό
ασφάλεια : 32 αμπέρ**

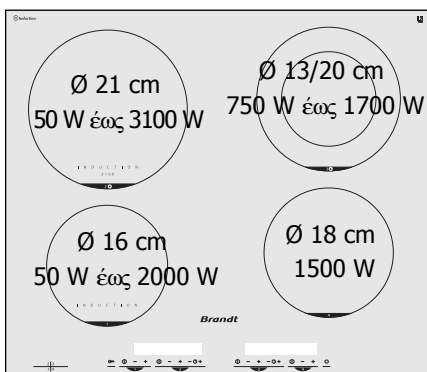


**- 400 V 2N τριφασικό
ασφάλεια : 16 αμπέρ**

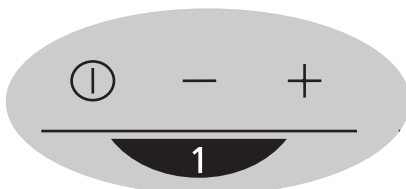


Πριν τη σύνδεση, διαχωρίστε τα 2 καλώδια, φάσης L1, L2.

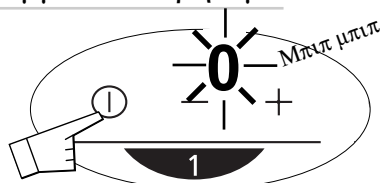
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας



TI 315

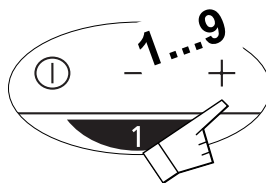


Άναμμα και σβήσιμο

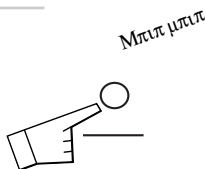


Ένα "μπιπ" και ένα **0**, που αναβοσβήνει σας ειδοποιούν ότι η αντίστοιχη εστία ψησίματος είναι αναμμένη. Μπορείτε κατόπιν να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε κάποια συγκεκριμένη ισχύ, η εστία ψησίματος θα σβήσει αυτόματα.

Ρύθμιση ισχύος με το χέρι



Σβήσιμο γενικό

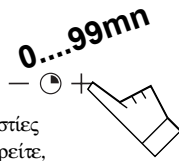


⚠ Οι δύο επαγωγικές εστίες, είναι συνολικής ισχύος **2800W**, της οποίας η κατανομή γίνεται αυτόματα, ανάμεσα στην μπροστινή και πισινή εστία. Αυτό συνεπάγεται, ότι η χρήση της μίας εστίας στη μέγιστη δυνατή ισχύ της θα προκαλέσει την αυτόματη μείωση της ισχύος της άλλης εστίας, γεγονός που θα παρουσιάζεται στον πίνακα ενδείξεων.

Η τελευταία εντολή έχει πάντα προτεραιότητα.

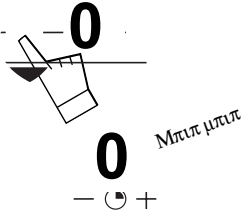
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας

Ρύθμιση του χρονομέτρου μαγειρέματος



Λειτουργεί όταν οι αντίστοιχες εστίες ψησίματος είναι αναμμένες. Μπορείτε, σε κάθε στιγμή, να αλλάξετε την διάρκεια μαγειρέματος.

Σβήσιμο με το χέρι

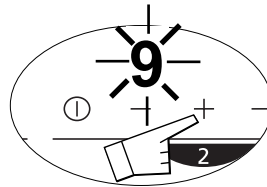


Αυτόματο σταμάτημα

Για να σταματήσετε αυτό το μπιπ, πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί εντολής, της αντίστοιχης εστίας της κουζίνας σας, αν δεν το κάνετε θα σταματήσει μετά από ένα λεπτό περίπου.

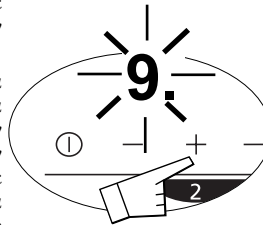
Επιπρόσθετη ζώνη

Δώστε στην κεντρική ψησίματος τη μέγιστη ισχύ.



Ενα πάτημα στο σήμα + θέτει σε λειτουργία την επιπρόσθετη ζώνη:

ένα "μπιπ" και μία τελεία στον πίνακα ενδείξεων επιβεβαιώνει την εντολή, μπορείτε κατόπιν να ρυθμίσετε την ισχύ ανάλογα με τις ανάγκες σας.



Για να σβήσετε την επιπρόσθετη ζώνη,

πατήστε το κουμπί του σβήσιματος, μετά αυτό, της λειτουργίας και κατόπιν ρυθμίστε την ισχύ.

Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε την πλάκα της κουζίνας σας

• Πρέπει

Να αποφεύγετε να τοποθετείτε απότομα τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις εστίες:

η επιφάνεια του γυαλιού είναι πολύ νηεκτική, όχι όμως και άρρηκτη.

Να αποφεύγετε τις τριβές με τα μαγειρικά σκεύη, οι οποίες θα μπορούσαν να προκαλέσουν μία φθορά στο ντεκόρ της επιφάνειας των υαλοκεραμικών εστιών. Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με πάτο τραχύ ή με πολλά γδαρσίματα:

τα στοιχεία που έχουν τυχόν απορροφηθεί απ'αυτά, μπορούν να μεταφερθούν στην επιφάνεια των υαλοκεραμικών εστιών και να προκαλέσουν σ'αυτές λεκέδες και ραγίσματα.

Αυτές οι παραλείψεις, ακόμη κι όταν δεν επιφέρουν τη δυσλειτουργία της κουζίνας σας, δεν καλύπτονται από την προβλεπόμενη εγγύηση.

Κεντράρετε το μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη του ίδιου μεγέθους με αυτού των υαλοκεραμικών εστιών ψησίματος.

Η διάμετρος του πάτου των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι ίση, ή μεγαλύτερη της διαμέτρου

της σπριγγαφίας (του σχεδίου, που αντικατοπτρίζει

στην επιφάνεια της κουζίνας σας τις υαλοκεραμικές εστίες).

• Δεν πρέπει

Να αφήνετε μεταλλικά σόνεργα μαγειρικής,

μαχαιροπίρουνα κι άλλα μεταλλικά αντικείμενα πάνω στην πλάκα της κουζίνας. Κινδυνεύουν να θερμανθούν, αν βρίσκονται κοντά σε αναμμένη εστία.

Να τακτοποιείτε στο έπιπλο, που υπάρχει κάτω από τις εστίες της κουζίνας σας, τα προϊόντα ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ή εκείνα που είναι ΕΥΦΛΕΚΤΑ.

Να αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια ψησίματος των υαλοκεραμικών εστιών σας.





Να ζεσταίνετε κονσέρβες κλειστές, υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν, αυτή η προφύλαξη ισχύει για κάθε είδους ψήσιμο.

Να τοποθετείτε τις κατσαρόλες πάνω στις εστίες, ή στα καλύμματά τους

Να προθερμαίνετε στη μέγιστη θερμοκρασία το σκεύος, όταν αυτό δεν διαθέτει αντικολλλητική επίστρωση και περιέχει πολύ λίγο, έως καθόλου, λιπαρές ουσίες.

Οι μέγιστες θερμοκρασίες συνιστώνται για βράσιμο και τηγάνισμα.

Η επιφάνεια των υαλοκεραμικών εστιών καθαρίζεται εύκολα, για να σας βοηθήσουμε διαβάστε τις παρακάτω συμβουλές μας :

ΕΙΔΗ ΛΕΚΕΔΩΝ	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ
Απαλοί λεκέδες	Μουσκέψτε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε και μετά σκουπίστε την.	Σφουγγάρι υγιεινής
Συσσώρευση λεκέδων, που έχουν ψηθεί.	Μουσκέψτε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε, χρησιμοποιείστε ένα ειδικό ξύστρο από γυαλί για να τρίψετε τους λεκέδες και τελειώστε με την σκληρή επιφάνεια ενός υγιεινού σφουγγαριού, κατόπιν σκουπίστε	Σύρμα ειδικό για τις υαλοκεραμικές εστίες
Λεκέδες αλάτων.	- Ρίξτε ξύδι ή ζεστό λευκό οινόπνευμα πάνω στο λεκέ, αφήστε το να δράσει, σκουπίστε με ένα μαλακό σφουγγάρι - Χρησιμοποιείστε ένα προϊόν καθαριότητας του εμπορίου.	κρέμα ειδική για τις υαλοκεραμικές εστίες
Αποξηραμένοι λεκέδες από ζάχαρη, λειωμένο αλουμίνιο, ή πλαστικό	- Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα προϊόν ειδικό για τον καθαρισμό των υαλοκεραμικών εστιών, που να περιέχει, κατά προτίμηση, σιλικόνη (προστατεύει).	Ειδικό πρίον για τις υαλοκεραμικές εστίες
 Σκόνη	 λειαντικό σφουγγάρι	 κρέμα
		 ειδικό σφουγγάρι υγιεινής για απαλό πλύσιμο πιάτων

Μικροβλάβες και επισκευές

Έχετε κάποια αμφιβολία σχετικά με την καλή λειτουργία της πλάκας των εστιών σας.....αυτό δε συνεπάγεται απαραίτητα ότι η κουζίνα σας έχει κάποια βλάβη. Σε κάθε περίπτωση βεβαιωθείτε για τα παρακάτω:

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ...	ΤΙΣ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;
Όταν θα την ξαναθέσετε σε λειτουργία μία φωτεινή ένδειξη θα παρουσιαστεί.	Κανονική λειτουργία	ΤΙΠΟΤΑ: δείτε το σχετικό κεφάλαιο για τη σύνδεση του φούρνου
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Πέφτει ο αυτόματος γενικός διακόπτης.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	Βεβαιωθείτε ότι έχει γίνει η σωστή συνάρμωση και σύνδεση των καλωδίων.
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Η μία μόνο πλευρά της πλάκας των αλκοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, λειτουργεί.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	Είναι φυσιολογικό.
Ο εξαερισμός συνεχίζεται για μερικά λεπτά μετά το σβήσιμο της πλάκας της κουζίνας.	Πάγωμα του ηλεκτρονικού συστήματος.	Είναι φυσιολογικό.
Το πάνω μέρος της πλάκας της κουζίνας σας είναι συνεχώς χλιαρό. (ακόμη και κατά το άναμμα).	Ηλεκτρονική συσκευή υπό τάση, όπως κάθε άλλη ηλεκτρονική συσκευή (τηλεόραση...)	Να ελέγχετε τις ασφάλειες και το γενικό διακόπτη ασφαλείας.
Η πλάκα της κουζίνας σας δε λειτουργεί. Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα της κουζίνας είναι σβηστές.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα. Η ηλεκτρική προφodότηση ή σύνδεση είναι ελαττωματική.	Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξαναανάψτε τη φωτιά.
Η πλάκα της κουζίνας σας σταμάτησε να λειτουργεί, ενόσω την χρησιμοποιούσατε και εκπέμπε ένα "μπιπ", κάθε 10 δευτερόλεπτα περίπου και η  , ένα F7 εμφανίζεται στον πίνακα ενδείξεων.	- Παρατηρείται μία υπερχειλίση, ή κάποιο αντικείμενο φράζει το πληκτρολόγιο εντολών της κουζίνας σας.	Δείτε το σχετικό κεφάλαιο με τον εντοχισμό της πλάκας της κουζίνας σας.
Μία σειρά από μικρά  , ή F7 εμφανίζεται στον πίνακα της κουζίνας σας.	Τα ηλεκτρικά κυκλώματα θερμάνθηκαν.	Καλέστε την υπηρεσία πελατών, μετά την πώληση.
Η πλάκα της κουζίνας δεν λειτουργεί, ένα άλλο μήνυμα παρουσιάζεται στον πίνακα ενδείξεων.	Το ηλεκτρικό κύκλωμα δε λειτουργεί καλά.	Δείτε το σχετικό κεφάλαιο με τα μαγειρικά σκεύη.
Αφού έχετε ανάψει μία εστία ψησίματος, οι ενδείξεις συνεχίζουν να αναβοσβήνουν στον πίνακα της κουζίνας σας.	Το σκεύος που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο για το επαγωγικό ψήσιμο, ή είναι μιας διαμέτρου μικρότερης των 12 εκατοστών (10εκ πάνω σε εστία 160)	Σε μεγάλη ισχύ και με ορισμένους τύπους καταρολικών σκευών, από το φαινόμενο είναι φυσιολογικό. Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος για την πλάκα της κουζίνας σας.
Οι καταρόλες κάνουν θόρυβο, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Είναι μία δόνηση, που οφείλεται στη μετάδοση της ενέργειας από την πλάκα της κουζίνας στο μαγειρικό σκεύος.	Να ζεσταίνετε μία καταρόλα γεμάτη νερό σε κάθε εστία ψησίματος, για περίπου 1/2 ώρα.
Η συσκευή απελευθερώνει μία ιδιαίτερη μυρωδιά κατά τη διάρκεια των πρώτων μαγειρεμάτων.	Η συσκευή είναι καινούρια	

Σε περίπτωση που διαπιστώσετε στην πλάκα της κουζίνας σας, οποιαδήποτε είδος σπασίματος, ραγίσματος, ρογμής, ακόμη και ελαφρού, αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την πρίζα και καλέστε αμέσως την υπηρεσία των πελατών μετά την πώληση.

Οδηγός μαγειρέματος σε υαλοκεραμική κουζίνα.

Προετοιμασίες		9 μέγιστη φωτιά	8-7 πολύ δυνατή φωτιά	6 δυνατή φωτιά	5-4 μεσαία φωτιά	3-2 ΣΥΓΚΡΑΣΙΜΟ ΖΕΣΤΑΜΑ	1 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΗΣ	
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμιοί Ποχτές σουπές							
ΨΑΡΙΑ	Ψαρόσουπα Κατεψυγμένα							
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ποχτές με αλεύρι Με βούτυρο και αβγά (σάλτσες μπικονιτί, ολιαντές)							
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αιταί, σπανάκια Οσπρία, Βραστές πατάτες Πατάτες ηλιανθές Πατάτες σοταρισμένες Απόψυξη λαχανικών							
ΚΡΕΑΤΑ	Ολιγόπαχα κρέατα Τηγανισμένες μαριζόλες Ψητά κρέατα							
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Τηγανητές πατάτες κατεψυγμένες Φρέσκες ηλιανθές πατάτες							
ΔΙΑΦΟΡΑ	Χύτρα ταχύτητος Κομπόστες Κρέπες Κρέμ ανγλίαις Λειωμένη σοκολάτα Μαρμελάδες Γάλα Αβγά ηλιανθιά Μακαρόνια Φαγητά για μωρά (μπέν μαρι) Ρεγκού Ρύζι κρεώ Ρυζόγαλο							

ελαφρύ ψήσιμο
 δυνατά ψήσιμο

Βάζουμε τις τροφές

Βράσιμο με σκέπασμα
 βράσιμο ή τηγάνισμα

inhoud

Veilig gebruik van uw kookplaat.....	46
Kookpannen.....	49
Veilige installatie van uw kookplaat.....	51
Praktisch gebruik van uw kookplaat.....	53
Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat.....	55
Problemen en oplossingen.....	56
Bakgids.....	57-58

*In deze
gebruikshandleiding
geeft symbol*



veiligheidsaanwijzingen en symbol,



*tips en praktische
richtlijnen aan*

.....

Geachte klant,

U heeft net een kookplaat van BRANDT aangekocht. We willen u hier graag voor bedanken.

Onze onderzoeksteams hebben voor u een nieuwe generatie van apparaten ontworpen waarmee koken en bakken dag na dag een waar plezier wordt.

Dank zij het moderne en verfijnde ontwerp zal uw nieuwe BRANDT-kookplaat harmonieus in uw keuken kunnen worden ingepast. Uw kookplaat is een geslaagde combinatie van gebruiksvriendelijkheid en optimale kookprestaties.

In het gamma van BRANDT-produkten vindt u een ruime keuze aan ovens, afzuigkappen, vaatwasautomaten en koelkasten die allemaal kunnen worden ingebouwd en harmonieus met uw kookplaat van BRANDT kunnen worden gecombineerd.

Uiteraard wensen wij onze klanten ook na de aankoop altijd tevreden te houden. Onze servicedienst zal u altijd met uw vragen of suggesties verderhelpen (zie achteraan deze handleiding).

Brandt staat niet alleen voor technologische innovatie, maar verbetert tevens de kwaliteit van uw dagelijkse leven. Brandt biedt u immers apparaten met een bijzonder mooie vormgeving die prestaties en gebruiksgemak aan milieuvriendelijkheid en betrouwbaarheid koppelen.

BRANDT.

Veilig gebruik van uw kookplaat

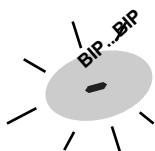
voor de
kookpannen

Temperatuurbegrenzer

- Elke kookzone is voorzien van een sensor die ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan controleert om elk risico op oververhitting (lege kookpan...) te vermijden.

voor de
kookplaat

- Een sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de onderdelen van de kookplaat. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd.



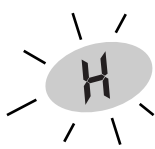
Overkookbeveiliging

Het stoppen van de inhoudsopgave, een speciale display (symbool hiernaast) en een heldere "bleep" * kunnen in werking treden in één van de drie volgende gevallen:

- Overloop die de commandotoetsen bedekt.
- Vochtige doek die op de toetsen ligt.
- Metaalhoudend voorwerp dat op de toetsen ligt.

Reinig of verwijder het object en begin opnieuw.

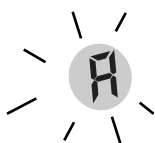
* volgens model



Indicator voor de overblijvende warmte

Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven.

Zolang de kookzone te warm blijft, zal er een "H" op de display blijven staan.



Auto-Stop-systeem

De functie "Automatic-Stop" wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten.

Bij het automatisch uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone **A** op de display en hoort u ongeveer 2 minuten lang een biepton. **A** blijft op de display staan tot op het moment dat u op om het even welke toets van de betreffende kookzone drukt. U hoort dan een dubbele biepton.

Vermogen	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na
tussen 1...4	8 uur
tussen 5...7	2 uur
tussen 8...9	1 uur

Vergrendeling van het bedieningspaneel

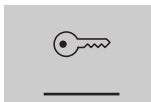
Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging die uw kookplaat vergrendelt :


- wanneer de kookplaat is uitgeschakeld (met het oog op een reiniging).
- tijdens een bereiding (de bereiding gaat dan gewoon door en de op de display weergegeven instellingen worden niet gewijzigd).

Bij een vergrendeling kan u om veiligheidsredenen enkel de toets "**stop**" gebruiken.


Vergeet het toetsenbord niet te ontgrendelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

Hoe vergrendel ik het toetsenbord?



De vergrendelingstoetsen  Druk gelijktijdig op de vergrendelingstoetsen op de display verschijnt.

Hoe ontgrendel ik het toetsenbord?

Druk gelijktijdig op de vergrendelingstoetsen  tot het vergrendelingssymbool van de display verdwijnt.

De displayvermelding verdwijnt na enkele seconden. Met een druk op om het even welke knop wordt de display weer actief.

Automatische detectie van kookpannen

Uw inductiekookplaat kan de meeste types van kookpannen herkennen.

- Kookpantest : plaats de kookpan op een kookzone die u op stand **4** instelt.

Indien de display niet knippert, is uw kookpan geschikt voor inductiekoken.

Indien de display knippert, is uw kookpan niet geschikt voor inductiekoken.

- U kan ook een magneet gebruiken.

Als de magneet aan de kookpan blijft "kleven", is de kookpan geschikt voor de inductiekookzones.

Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijderd, stopt de kookactiviteit automatisch onmiddellijk. U hoeft dan nog enkel op de STOP-toets te drukken om de kookzone definitief uit te schakelen.

Veiligheid "kleine voorwerpen"

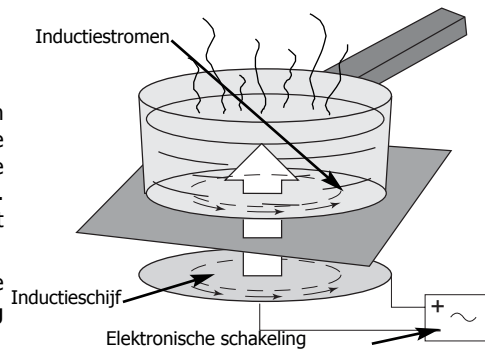
Een klein voorwerp zoals een kleine kookpan, een vork, een lepel of een ring dat alleen op de kookplaat ligt, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Veilig gebruik van uw kookplaat

Principe van inductie

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een vermogen instelt, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die de bodem van de kookpan onmiddellijk verwarmen. De bodem geeft de warmte door aan het gerecht in de kookpan.

Op die manier wordt **energieverlies** tussen de kookplaat en het te bereiden gerecht **nagenoeg volledig vermeden**.



Belangrijke opmerking voor personen met pacemakers en actieve onderhuidse implantaten :

De werking van de kookplaat voldoet aan de geldende normen betreffende elektromagnetische storingen.

Uw inductiekookplaat voldoet zo volledig aan de wettelijke bepalingen (richtlijnen 89/336/EEG). De werking van de kookplaat heeft geen storende invloed op de werking van andere elektrische apparaten indien ook deze aan dezelfde bepalingen voldoen.

Uw inductiekookplaat produceert magnetische velden in de nabijheid van de kookplaat.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden dient de pacemaker te voldoen aan de geldende bepalingen met betrekking tot pacemakers.

Wij kunnen u enkel garanderen dat onze kookplaat aan de geldende normen voldoet. Wat de technische specificatie van de pacemaker of mogelijke storingen tussen de pacemaker en onze kookplaat betreft, raden wij u aan informatie in te winnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelende arts.

Indien u een barstje op de glasplaat vaststelt, schakelt u via de zekeringen of de beveiligingsschakelaar meteen de elektrische stroomtoevoer naar de kookplaat uit om elektrische schokken te vermijden.

Contacteer vervolgens de servicedienst

Gebruik de kookplaat pas opnieuw na de installatie van een nieuwe glasplaat.

De kookplaat mag niet dienen als "opslagplaats" voor eender welk voorwerp.

Let er op dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat, dat op een vlak bij de kookplaat gelegen stopcontact is aangesloten, de kookzones niet kan raken.

Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. Plaats in aluminiumfolie verpakte producten of diepvriesproducten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat. Aluminium smelt en brengt de kookplaat onherstelbare schade toe.

Indien uw oven zich onder uw kookplaat bevindt (zie inbouwmogelijkheden), is het omwille van de thermische veiligheidsomstandigheden onmogelijk gelijktijdig de kookplaat en de oven in pyrolysestand te gebruiken.

Gebruik geen stoomreiniger.

Kookpannen voor de inductiekookzones

U bezit ongetwijfeld al kookpannen die geschikt zijn.

Uw inductiekookplaat kan de meeste kookpantypes herkennen.

Kookpantest : plaats de kookpan op een kookzone die u op stand 4 instelt. **Indien de display niet knippert**, is uw kookpan geschikt. **Indien de display knippert**, is uw kookpan niet geschikt voor inductiekoken.

U kan ook een magneet gebruiken. Als de magneet aan de kookpan blijft "kleven", is de kookpan geschikt voor de inductiekookzones.

Overzicht van geschikte kookpannen voor inductiekoken :


- kookpannen van geëmailleerd staal met of zonder anti-aanbaklaag.
- Gietijzeren kookpannen met of zonder geëmailleerde bodem.

Met een kookpan met geëmailleerde bodem vermijdt u krassen op de glasplaat van uw kookplaat.

- roestvrij stalen kookpannen geschikt voor inductie.
- De meeste roestvrij stalen kookpannen zijn geschikt voor inductiekoken indien ze de

kookpantest doorstaan (kookpannen, braadpannen, frituurpannen...)

- aluminiumpannen met een speciale bodem. Kookpannen met een niet perfect vlakke bodem zijn ook geschikt, maar let erop dat ze niet teveel vervormd zijn.

Gebruik bij voorkeur kookpannen met het logo  op de bodem of de verpakking om een perfecte kookprestatie bij een werking van de kookplaat in normale omstandigheden te garanderen.

Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, bieden wij u als bijlage een lijst met geschikt kookgerei voor de kookplaat aan.

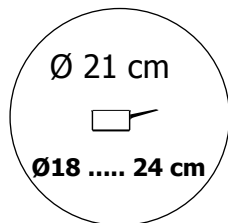
• OPMERKING

Glazen, keramische en aarden kookpannen, aluminiumpannen (zonder speciale bodem), koperen kookpannen en bepaalde kookpannen van niet magnetisch roestvrij staal zijn niet geschikt voor inductiekoken. De display zal knipperen om u hierop te wijzen.

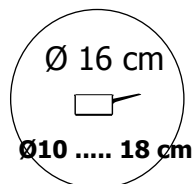
Kies kookpannen met een dikke effen bodem. Dit type van kookpannen garandeert een gelijkmatig kookproces (betere verspreiding van de warmte).

Optimaal gebruik van de inductiekookzones

Geschikt voor alle kookpannen



Kleine kookpannen



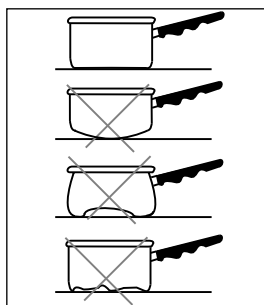
Voor zachte bereidingen (sauzen, crèmes, ...)
Bereiden van kleine hoeveelheden of porties voor 1 persoon...

Kookpannen voor de vitrokeramische kookzones

Kies altijd kookpannen die geschikt zijn voor elektrisch koken.

Gebruik kookpannen met een vlakke bodem die perfect op de oppervlakte van de kookplaat liggen :

- kookpannen in roestvrij staal met een trimetalbodem of sandwichstructuur.
- kookpannen in aluminium met dikke vlakke (gladde) bodem.
- kookpannen in geëmailleerd staal.



Optimaal gebruik van de vitrokeramische kookzones

Voor een optimaal gebruikskomfort hebben we meerdere kookzones ontworpen.

Niettemin dient u :

het vermogen hoger in te stellen :

- indien u grote hoeveelheden bereidt,
- indien u een kookpan zonder deksel gebruikt,
- indien u een glazen of keramische kookpan gebruikt.

het vermogen lager in te stellen :

- indien u een gerecht bereidt dat makkelijk aanbrandt,
(begin met een lagere kookstand en verhoog de bakstand indien nodig)
- indien een kookpan dreigt over te koken
(verwijder het deksel of neem de kookpan van de kookplaat en verlaag de kookstand).

Energiebesparing :

Op het einde van de bereiding zet u de kookstand op **0** en laat u de kookpan op de kookplaat staan. De kookpan zal dan nog van de opgeslagen warmte kunnen genieten (u bespaart zo energie).

Gebruik indien mogelijk altijd een deksel om warmteverlies door verdamping te beperken.

Automatische werking van de kookzones

De kookzones schakelen zichzelf automatisch in- en uit, om het ingestelde vermogen te behouden. De kookzone garandeert zo een homogene kooktemperatuur en bijgevolg optimale kookprestaties.

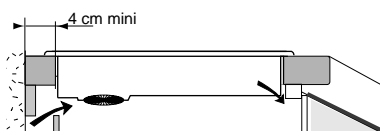
Het aantal malen dat de kookplaat zichzelf automatisch in- en uitschakelt, hangt af van het ingestelde vermogen.

Veilige installatie van uw kookplaat

Let erop dat de luchttoevoer langs de ventilatorroosters aan de onderzijde van de kookplaat niet wordt gehinderd.

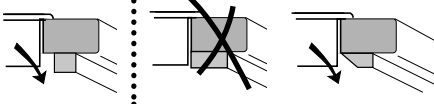
Zorg altijd voor een goede verluchting van uw kookplaat.

Bovenop een meubel met een deur of met een lade



Lege ruimte

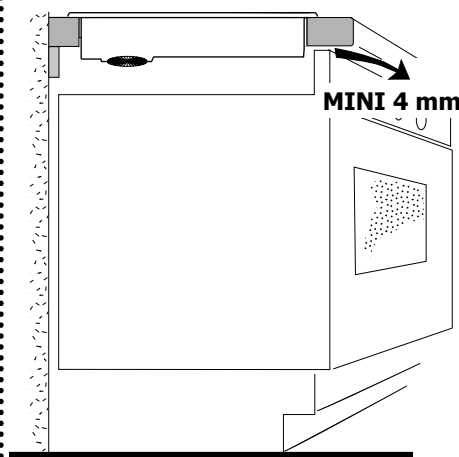
Lors de cuissons longues, pour favoriser le passage d'air chaud, laissez le tiroir légèrement ouvert.



Opgelet : zorg ervoor dat de dwarsregel de luchtdoorvoer niet hindert.

Schaaf of zaag de dwarsregel desnoods schuin af.

Boven een oven

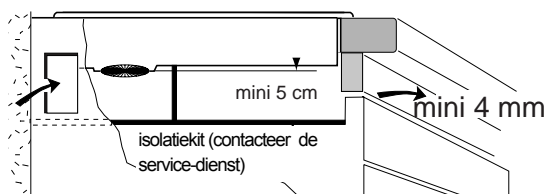


Het apparaat onder uw kookplaat wordt te heet :

De inductiekookplaat is voorzien van veiligheidsvoorzieningen, met name veiligheidsvoorzieningen tegen oververhitting, die een hoge temperatuur detecteren. Op de display verschijnt dan een **serie streepjes** of het symbool **F7**.

Wij raden u in dit geval aan om aan de zijkant van uw meubel een opening te maken en/of een isolatiekit voor ovens (beschikbaar bij de servicedienst met als referentie 75 x 1652) te installeren om de gevolgen van oververhitting van het apparaat onder de kookplaat te beperken.

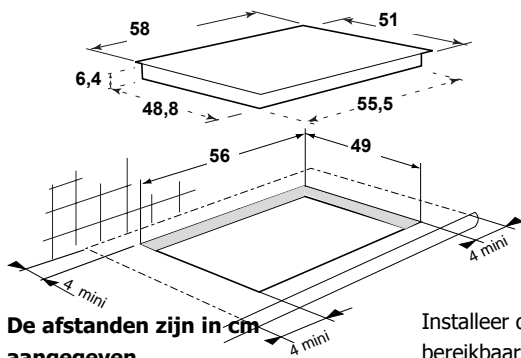
Opening aan de zijkant van het meubel
bv. 8 cm x 5 cm



Indien u de hierboven beschreven maatregelen met betrekking tot de ventilatie naleeft, kan u uw kookplaat boven om het even welk elektrisch huishoudtoestel installeren.

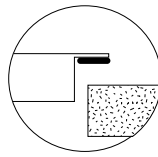
Veilige installatie van uw kookplaat

Raadgevingen voor het inbouwen



De afstanden zijn in cm aangegeven.

Installeer de kookplaat zo dat de stekker altijd makkelijk bereikbaar blijft.



Een soldeerverbinding garandeert de waterdichtheid met het werkvlak.
- Deze soldeerverbinding wordt onder uw plaat gekleefd. Voeg de plaat direct in de uitsnijding in.
- Deze soldeerverbinding wordt in een zakje geleverd. Kleef deze onder de kookplaat.

Aansluiting

Deze kookplaten dienen via een stopcontact (overeenkomstig de EEG-publicatie 60083) of een omnipolair schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van minstens 3 mm te worden aangesloten op het elektriciteitsnet.

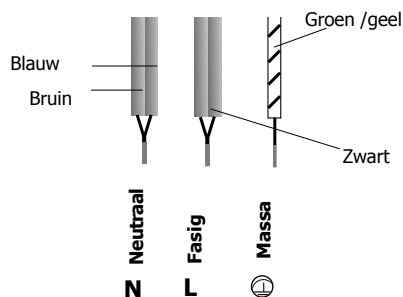
Bij een beschadigde voedingskabel of indien u de kabel wenst te vervangen, dient u voor de vervanging uitsluitend een beroep te doen op de nazorgdienst die beschikt over daartoe benodigd speciaal gereedschap.

Wanneer uw plaat onder spanning wordt gebracht, of na een langdurige stroomonderbreking, kan een codering op de display van het bedieningspaneel verschijnen. Deze verdwijnt automatisch na ongeveer 30 seconden, of na het drukken op eender welke toets van het paneel. Deze boodschap op de display is normaal en in het geval deze zich voordoet, bestemd voor uw naverkoopdienst

Bij een driefasige aansluiting (400 V2N) controleert u in geval van een storing van uw kookplaat of de nulleider goed is aangesloten.

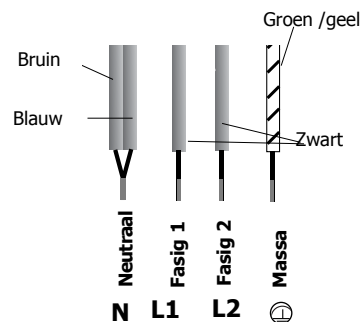
- 220-240 V eenfasig

Gebruik zekeringen van 32 A voor uw installatie



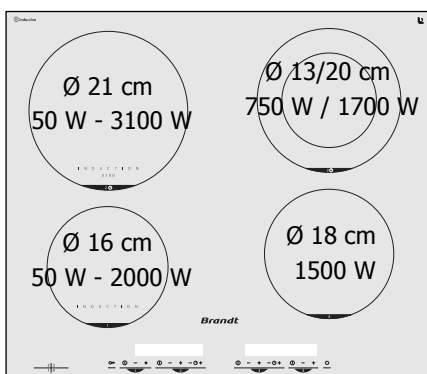
- 400 V 2N driefasen

Gebruik zekeringen van 16 A voor uw installatie

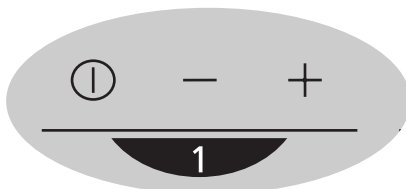


Scheid de 2 fasedraden L1 en L2 alvorens ze aan te sluiten

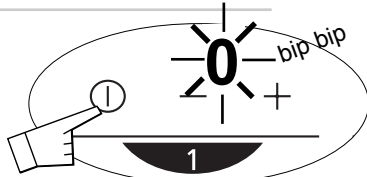
Praktisch gebruik van uw kookplaat



TI 315



In- en uitschakelen

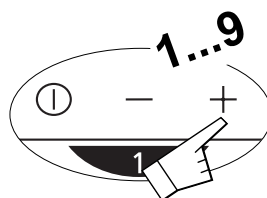


Een biepton en symbool **0** op de display geven aan dat de kookzone is ingeschakeld.

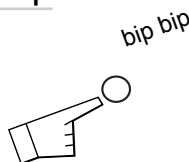
U kan nu het gewenste kookvermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

! Indien u één van de inductiekookzones in de maximale kookstand zet, wordt het vermogen van de andere inductiekookzone automatisch verminderd (dit wordt aangegeven op de display).

Instellen van vermogen



Algemene Stop

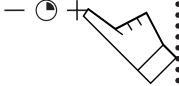


Praktisch gebruik van uw kookplaat

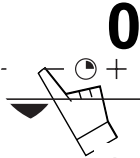
Instellen van de schakelklok

Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

0...99mn



manueel stoppen

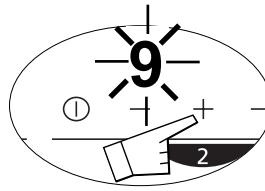


automatisch stoppen



Om de biepton te stoppen, drukt u op om het even welke bedieningstoets van de betreffende kookzone.

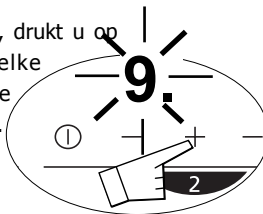
Hoe gebruik ik de bijkomende kookzone?



De bijkomende kookzone kan enkel worden gebruikt indien ook de hoofdkookzone is ingeschakeld.

Inschakelen van de bijkomende kookzone :

Zet de hoofdkookzone in de maximale stand (ofwel met toets + ofwel via de preselectietoets).



Druk nogmaals op toets + om de bijkomende kookzone in te schakelen. U hoort een biepton en er verschijnt een punt om uw keuze te bevestigen.

U kan nu het gewenste vermogen instellen.

Om de bijkomende kookzone uit te schakelen, drukt u op de UIT-toets. Druk vervolgens op de AAN-toets en kies het gewenste vermogen.

Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat

● **Vermijd bruuske bewegingen** van de kookpan op de kookplaat.

De glasplaat is weliswaar zeer bestendig maar niet onbreekbaar.

● **Vermijd kookpannen over de kookplaat te schuiven.** Na verloop van tijd kan dit de lijnen van de vitrokeramische plaat beschadigen.

Plaats geen kookpannen op de rand van de kookplaat of de sierstrip (volgens model).

● **Gebruik geen kookpannen met een te groffe of oneffen bodem.**

Deze kookpannen kunnen stofdeeltjes meevoeren en vlekken of krassen op de kookplaat veroorzaken.

● **Plaats** de kookpan altijd **precies in het midden** van de kookzone.

● **Laat nooit een lege kookpan** op een kookzone staan.

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

Gebruik een kookpan met een aangepaste diameter. **De diameter van de onderzijde van de kookpan dient tenminste even groot te zijn als de diameter van de gebruikte kookzone (door een cirkellijn aangegeven).**

● **Plaats geen metalen keukengerei, bestek, messen of metalen voorwerpen op de kookplaat.** Deze voorwerpen kunnen heet worden indien ze te dicht bij een kookzone in werking staan.

● **Berg nooit ONDERHOUDSPRODUKTEN of ONTVLAMBARE PRODUKTEN** op in het meubel onder de kookplaat.

● **Warm nooit gesloten conservenblikjes op,** om ontploffen van het blikje te vermijden (dit geldt voor alle kookwijzen).

● **Zet de kookzone bij een voorverwarming nooit in de maximale stand** indien u een kookpan met een antikleef-binnenlaag (teflonpan) zonder of met weinig vetstof gebruikt..

Gebruik de maximale stand enkel voor koken en frituren.

Uw kookplaat kan makkelijk worden schoongemaakt. Hieronder volgen enkele praktische tips :

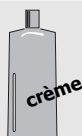
TYPES VLEKKEN	REINIGINGSMETHODE	BENODIGDHEDEN
Lichte vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water, vervolgens afvegen.	sanitairsponsje
Ingebakken vlekken	De vlekken goed doorweken met warm water. Gebruik een speciaal glaskrabbertje om het ergste vuil te verwijderen. Verwijder het resterend vuil met de schuurzijde van een sanitairsponsje en veeg vervolgens de kookplaat af.	Sanitaire sponzen met een speciale schraper voor glas.
Kringen en kalkaanslag	- Breng warme witte alcoholazijn op de vlekken aan. Laat de azijn inwerken en veeg de vlekken met een zachte doek af - Gebruik een in de handel verkrijgbare azijn	Speciaal voor vitrokeramisch glas
Aankorstringen van overgekookte suiker, aluminium of gesmolten plastic	- Giet een speciaal produkt voor vitrokeramische glasplaten op de vlekken, bij voorkeur met silicone (voor een beschermend effect).	Speciaal middel voor vitrokeramisch glas



poeder



schuur spons



crème




speciale sanitaire spons voor delicate afwas

Problemen en oplossingen

INDUCTIE

U twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat... .. dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten.

PROBLEEM...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Bij het in werking stellen verschijnt een display	Normale werking	NIETS : zie hoofdstuk "Elektrische aansluiting"
Bij het aanzetten slaat uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de aansluiting.
Bi het aanzetten werkt slechts één zijde van de kookplaat.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de elektronische schakeling.	Dit is normaal.
De bovenzijde van de kookplaat is konstant	De elektronica staat onder spanning zoals een ander elektronisch toestel (TV, transformator...).	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door een defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische veiligheidsschakelaar.
De kookplaat stopt plots tijdens de werking . U hoort om de 10 seconden een bieptoon en op de display verschijnt symbool  , of F7 .	- De tijd van de schakelklok is voorbij- Er is iets overgekookt of een voorwerp hindert het bedieningspaneel	Druk op eender welke toets en de bieptoon stopt. Reinig of verwijder het voorwerp en begin opnieuw te koken.
Een reeks kleine  , of F7 svershijnt	De electronische circuits zijn warm geworden	Zie inbouwen van uw kookplaat
De kookplaat werkt niet, de schakelklok toont een andere boodschap.	Het electronisch circuit werkt slecht.	U moet zich wenden tot de naverkoopdienst.
Nadat u een kookzone in werking heeft gesteld, blijven de displays van het bedieningspaneel knipperen.	De kookpan die u gebruikt is niet geschikt voor koken met inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm (10 cm voor formuis 160)	Zie hoofdstuk "Kookgerei".
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Deze trilling wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet gevaarlijk voor de kookplaat.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een geur af.	Normaal voor een nieuw apparaat.	Laat elke kookzone 30 minuten met een volledig met water gevulde kookpan werken.

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de vitrokeramische glasplaat vaststelt, trekt u meteen de stekker van de kookplaat uit het stopcontact en contacteert u de service-dienst.

Problemen en oplossingen

VITROKERAMISCH

PROBLEEM...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Bij het aanzetten slaat uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de aansluiting.
Bij het aanzetten werkt slechts één zijde van de kookplaat.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	
Bij het in werking stellen verschijnt een display	Normale werking	NIETS : zie hoofdstuk " Elektrische aansluiting "
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door een defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische veiligheidschakelaar.
De kookplaat stopt met werken tijdens gebruik en brengt een bleeptoon voort.	- De tijd van de schakelklok is voorbij- Er is iets overgekookt of een voorwerp hindert het bedieningspaneel	Druk op eender welke toets en de bleeptoon stopt. Reinig of verwijder het voorwerp en begin opnieuw te koken.
Op de display verschijnt de letter E	De elektronische schakelingen zijn verhit. De kookplaat staat in de stand "thermische veiligheid".	Laat de kookplaat afkoelen.

Bakgids

BEREIDINGEN OP VITROKERAMISCHE KOOKZONE		ZEER HOGE		NORMALE		SUDDEREN		WARM	
		STAND	HOGE	STAND	HOGE	OPWARMEN	HOUDEN	STAND	HOUDEN
		14-12-13	12-11-10	9-8-7	6-5	4-3	2-1		
SOEPEN	BOUILLONS
	DIKKE SOEPEN
VISSEN	COURT-BOUILLON
	DEIEPVRIESVIS
SAUZEN	DIKKE SAUZEN OP BASIS VAN BLOEM
	SAUZEN MET ROTER EN EIERN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)
GROENTEN	WITLOOF, SPINAZIE
	DROGE GROENTEN,
	AARDAPPELEN IN WATER
	GERAKKEN AARDAPPELEN
	ONTDOOEN VAN GROENTEN
VLEES	DUN VLEES
	GERAKKEN STEAK
	GRILLADE (GRIETZEREN BRAADPAAN)
FRITUREN	DEIEPVRIESFRITTEN
	VERSE FRITTEN
VARIA	SNELKOKER
	VRUCHTENMOES
	PANNEKOEKEN
	CREME ANGLAISE
	GESMOLTEN CHOCOLADE
	CONFITUUR
	MELK
	SPIEGELEIEN
	PASTA
	KLEINE BABYPOTJES (BAIN-MARIE)
	RAGOUTS
KREDOELSE RIJST	
RIJSTPAP	

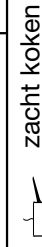
kooktemperatuur bij het begin van de bereiding



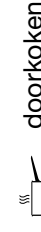
koken met deksel



koken of bakken



zacht koken



doorkoken

BEREIDINGEN OP INDUCTIE KOOKZONE		STERK BAKKEN / KOKEN AAN DE KOOKBRENGEN		GAAR KOKEN/BRUIN BAKKEN WEER AAN DE KOOK BRENGEN		GAAR KOKEN/STOVENGAAR					WARM HOUDEN			
		9	8	7	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
KOOKVERMAGEN OP DE KOOKZONE														
SOEPEN	BOUILLONS													
	DIKKE SOEPEN													
VISSEN	COURT-BOUILLON													
	DEEPPVRIESVIS													
SAUZEN	DIKKE SAUZEN OP BASIS VAN BLOEM													
	SAUZEN MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)													
GROENTEN	WITLOOF, SPINAZIE													
	DROGE GROENTEN													
	AARDAPPELEN IN WATER													
	GEBAKKEN AARDAPPELEN													
VLEES	ONTDOOIEN VAN GROENTEN													
	DUN VLEES													
	GEBAKKEN STEAK													
	GRILLADE (GIETIJZERN BRAADPAN)													
FRITUREN	DEEPPVRIESFRITTEN													
	VERSE FRITTEN													
VARIA	SNELKOKER													
	VROUCHTENMOES													
	PANNEKOEKEN													
	CREME ANGLAISE													
	GESMOLTEN CHOCOLADE													
	CONFITUUR													
	MELK													
	SPIEGELEIERN													
	PASTA													
	KLEINE BABYPOTJES (BAIN-MARIE)													
RAGOUTS														
KREOOLE RIJST														
RIJSTPAP														

- zacht koken
- doorkoken
- koken of bakken
- koken met deksel
- kooktemperatuur bij het begin van de bereiding

