

GB

*Ceramic hob operating and
installation guide*

FR

*Guide d'utilisation et d'installation
de votre table vitroc eramique*

PT

*Guia de utilização e de instalação
da sua mesa de grelhar munida de
vidro cer amico*

GR

*Οδηγός χρ ησης και εγκατάστασης
των ναλοκεραμικών εστιών της
κουζίνας σας*

NL

*Gebruiks- en installatiehandleiding
van uw vitrokeramische kookplaat*

Brandt

REF CONSTRUCTEUR 419

9963 1251 07/02

List of contents

Using your hob in complete safety.....	3
Installing your hob in complete safety.....	4-5
Using your hob in all simplicity.....	7
The best way to use your ceramic hob.....	8
Small problems and solutions.....	8
Preserving and maintaining your hob.....	9
Cooking.....	10

In this Manual,



*displays safety
instructions*



displays tips and hints

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Brandt hob.

Our research teams have designed for you a new generation of appliances for pleasurable cooking every day.

With pure lines and a modern design, your new fits perfectly into your kitchen and is a perfect combination of easiness of use and cooking performance.

You will also find in the Brandt range a wide selection of ovens, extractor hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new Brandt hob.

Of course, constantly concerned with better satisfying your requirements, our consumer department can answer all your questions and welcomes all your suggestions (details at the end of this booklet).

At the cutting edge of innovation, Brandt contributes to the quality of daily life by giving you constantly improving products that are simple to use, respect the environment and are well-designed and reliable

BRANDT.

Using your hob in complete safety

We have designed this hob for private use in homes.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to their technical, program or aesthetic features connected with their technical evolution.

These hobs are exclusively designed for cooking drinks and foodstuffs and contain no asbestos based components.

If a crack appears in the glass surface, disconnect the appliance immediately to avoid any risk of electric shock. For disconnecting, remove the fuses or use the cutout switch.

Do not re-use your hob until the glass surface has been changed.

Your hob must never be used as a storage space for any products whatsoever.

When cooking never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium foil or products deep-frozen in aluminium packs on the hob.

The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.

Leave pans on your frame or plate (depending on the model).

Do not look at the halogen lamps in the cooking zones for long periods

Do not connect electrical

appliances on plugs close to the hob. Make sure that the power cable is not in contact with any heating zones.

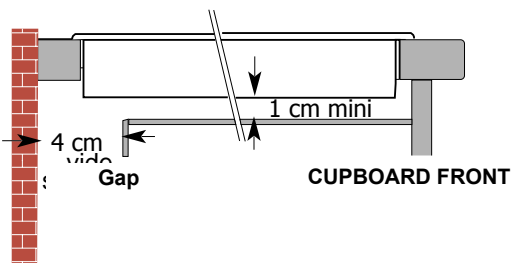
A steam cleaner must not be used.

Installing your hob in complete safety

Choice of installation

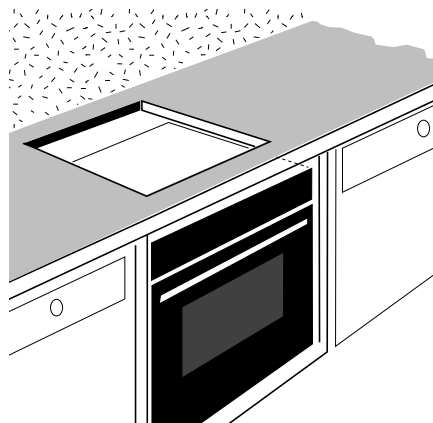
According to the layout of your kitchen, you should install your hob:

Above a cupboard



The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

Above an oven



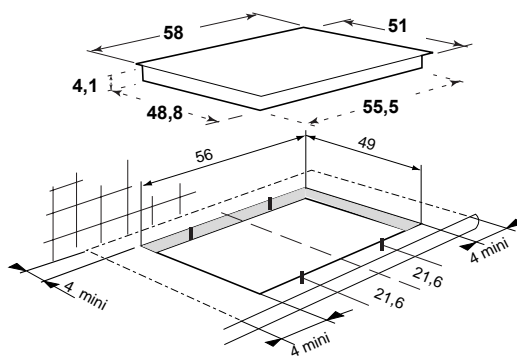
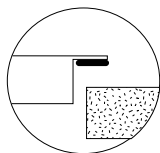
The hob can be fitted directly into the worktop above an oven placed in its upper position (Minimum distance 10 mm).

Fitting

A seal exists for preventing any humidity getting under the hob.

-Stick the seal under the rim of the hob and lower the hob into position on the worktop.

-This seal is supplied in the sachet; stick it in place beneath the hob.



dimensions in cm

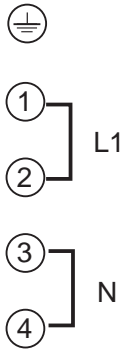
Installing your hob in complete safety

Connection

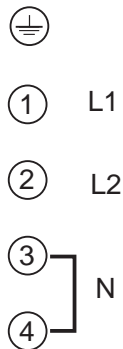
If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.

When the power is switched on, or after a long power failure, a light code appears on the control panel. This disappears automatically after about 30 seconds or as soon as any touch control is touched on the panel. This is normal, as the display is for use by the after-sales service when required. The user must not take this into account under any circumstances. If the unit has a 3 phase 400 V2N connection, and is not working correctly, check that the neutral wire is correctly connected. This precaution should also be taken for all your other electronic apparatus.

220-240V ~



400v 2N ~



Your hob must be connected to the mains with:

- A H05RRF type cable with three 2.5 mm² conductors or five 1.5 mm² conductors (including a yellow / green earth wire)
- A plug that complies to CEI 60083 recommendations or an all-pole circuit breaker with contacts that open by at least 3 mm.

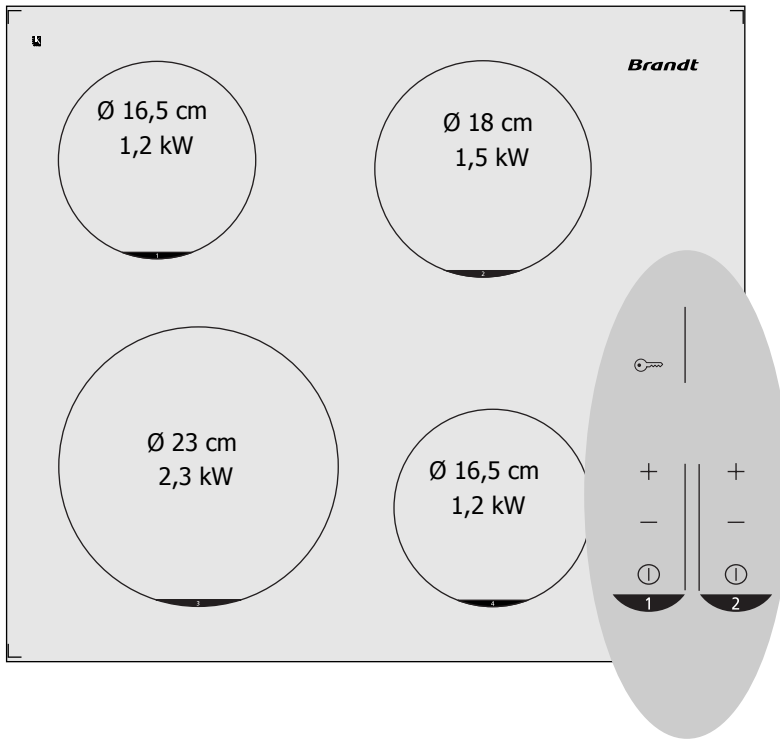
You must use a 32 Amp fuse on your installation

You must use a 16 Amp fuse on your installation

220-240 V~ 50 Hz
Total energy consumption:
TV320.....6,2 kW

What your hob looks like?

TV 220



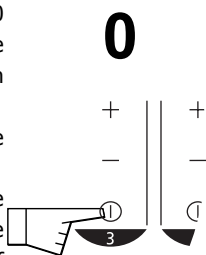
Using your hob in all simplicity

Start/Stop

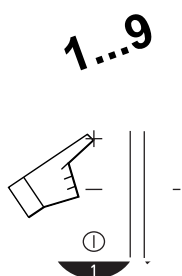
A beep and a flashing 0 show that the zone concerned has been lighted.

You can then choose the desired power.

If you do not set the power, the cooking zone will turn itself off automatically.



Setting manual power



Automatic-Stop

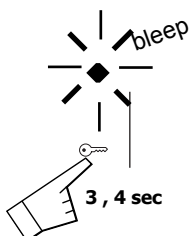
Automatic stop is a safety function for your hob. It starts up automatically if ever you forget to turn off your cooking.

Power consumed	The heating zone goes out automatically after
Between 1...4	8 hours
Between 5...7	2 hours
Between 8...Max	1 hour

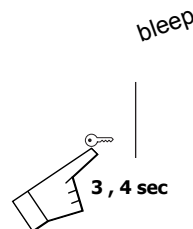
The letter **A** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **A** will continue to be displayed until any control of the zone in question is touched. The hob will then bleep twice to confirm your action.

Child safety

Locked



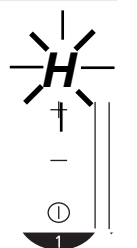
Unlocked



Controls can be locked:

- Either when turned off (cleaning)
 - Or during use (the operations in progress continue and the settings displayed stay active).
- However when in the locked position, the "STOP" touch control has priority and cuts off the power to the oven. The display turns off after a few seconds. It can be reactivated by touching any touch control.

Residual heat indicator



The display shows **H**.

After a prolonged power cut, a light display may appear. It will turn itself off after pressing any key for a while. However, the temperature of the cooking areas may remain high.

WARNING

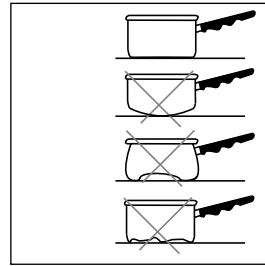
Do not touch these areas, risk of burns.

The best way to use your ceramic hob

Pans and casseroles must be designed for use with electric hobs.

Use pans with flat bases that have good surface contact with the cooking zone surface. They must be made out of:

- Stainless steel with a thick tri-metal or "sandwich" bottom.
- In aluminium with a thick smooth bottom.
- In enamelled steel.



For easy use, we have provided cooking zones specially adapted to your needs, nevertheless:

However, higher temperatures may be required

for:

- Large quantities
- Cooking with a non-covered casserole.
- Using a glass or ceramic casserole.

And lower temperatures are required for:

- Cooking food products that tend to burn easily (start with a low temperature that can always be increased if possible).

- In case of overflowing (take the lid off, or remove the pan from the heat, then lower the temperature).

Energy saving:

To finish off cooking turn the knob back to **0** and leave the pan in place to use up all the accumulated heat (which saves energy).

Use a lid whenever possible to reduce any loss of heat through evaporation.

Automatic cooking zone temperature adjustment

The radiant cooking zone is self-regulating. It switches itself on and off so as to remain at the programmed power. Under these conditions the temperature remains constant and is correctly adapted to the food you are cooking.

The frequency of self-regulation depends on the power being used.

Minor troubleshooting

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
<i>When you switch on, the fuse blows</i>	<i>Your hob is connected incorrectly</i>	<i>Check the connection and make sure it complies with requirements.</i>
<i>When you switch on, only one side of the hob works</i>	<i>Your hob is connected incorrectly</i>	
<i>When you switch on, the display lights up</i>	<i>The hob is working normally</i>	<i>NOTHING: see chapter Remarks on connections</i>
<i>The hob doesn't work. The display lights don't come on</i>	<i>The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.</i>	<i>Inspect the fuses and the cut-out switch.</i>
<i>The hob has stopped during use and is giving out a bleep</i>	<i>- Something has overflowed and or an object is touching the control panel.</i>	<i>Clean the hob or remove the object in question and start cooking again.</i>
<i>The display reads Message E</i>	<i>The electronic circuits have overheated. The hob has gone into its overheating protection mode.</i>	<i>Leave to cool.</i>

Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with recipients etc.:
The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

Avoid rubbing with recipients etc. as in time this will deteriorate the markings on the top of your ceramic hob.

Avoid using recipients with rough or dented bases:

They may hold and transport matter liable to stain or scratch the hob.

Any such faults, which are not the cause of breakdowns nor make the hob impossible to use, are not included in the guarantee conditions.

Place your recipient in the middle of the heating zone.

Use a pan of the right size. The diameter of the base must be as big as, or bigger than the cooking zone surface area marked on the ceramic plate.

● You must not

Put plastic utensils on the cooking surface when it is hot.

Store MAINTENANCE or INFLAMMABLE products in the cupboard under your hob.

Leave an empty recipient on a heating zone.

Heat up a closed can. It may burst; this recommendation applies to all methods of cooking.

Leave a casserole or a pan containing hot fat or oil unattended on the cooking zone.

It is very easy to clean your countertop hob, especially if you follow these few recommendations:

TYPE OF STAIN	WHAT TO DO	ACCESSORIES EMPLOYED
Minor	Soak the area to be cleaned with hot water, then wipe it.	Cleaning sponges
Accumulated burnt-on stains	Soak the area to be cleaned with hot water, use a special ceramic hob scraper to remove the worst, finish off with the rough side of a cleaning sponge, then wipe it clean.	Cleaning sponges special ceramic hob scraper
Rings and traces of limescale	Apply hot white spirit vinegar on the stain, leave to act then wipe off with a soft cloth.- Use a commercial cleaner.	Special ceramic hob cleaning paste
Burnt-on stains following sugar spillage, melted aluminium or plastic.	- Apply a special ceramic hob cleaner on the surface, preferably one which contains silicone (protective action).	Special ceramic hob cleaner



ordinary sponge or special sponge for delicate items

DISHES	MAXI 9	VERY HOT 8-7	HOT 6	MEDIUM 5-4	SIMMERING REHEATING 3 2	KEEPING WARM 1
SOUPS	BROTH					
	THICK SOUP					
FISH	STOCK					
	FROZEN					
SAUCES	THICK, MADE WITH FLOUR					
	MADE WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)					
VEGETABLES	CHICORY, SPINACH					
	PULSES					
	BOILED POTATOES					
	FRIED POTATOES					
	SAUTE POTATOES DEFROSTING VEGETABLES					
MEAT	THINLY SLICED MEAT					
	FRYING STEAKS					
	GRILLING (CAST IRON GRILL PAN)					
DEEP FRYING	FROZEN CHIPS					
	FRESH CHIPS					
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER					
	SEWED FRUIT					
	PANCAKES					
	CUSTARD					
	MELTING CHOCOLATE					
	JAM					
	MILK					
	FRIED EGGS					
	PASTA					
	BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE)					
	STEWES					
CREOLE RICE						
RICE PUDDING						

maximum power is reserved for frying and quick boiling.



slow cooking
fast cooking



boil or fry



boil with cover
add food

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	12
Installez votre table en toute sécurité.....	13-14
Utilisez votre table en toute simplicité.....	16
Petites pannes et remèdes.....	17
Comment préserver et entretenir votre table ?..	18
Guide de cuisson.....	19

tout au long de la notice,



*vous signale les
consignes de sécurité.*



*vous signale les conseils
et les astuces*

.....

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

Utiliser votre table en toute sécurité

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.

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 regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.



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



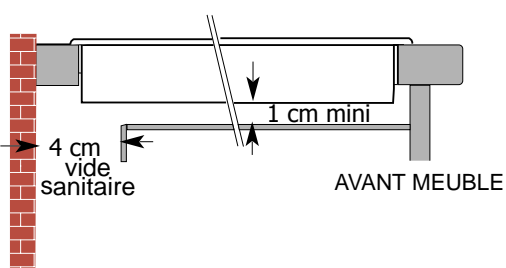
Installez votre table en toute sécurité

Choix d'installation

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

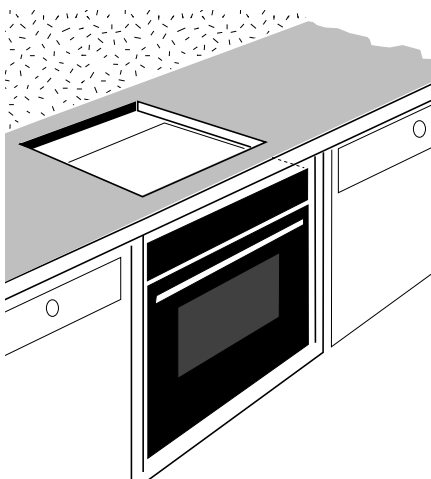
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

Au dessus d'un meuble avec porte

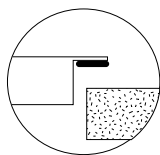


La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)

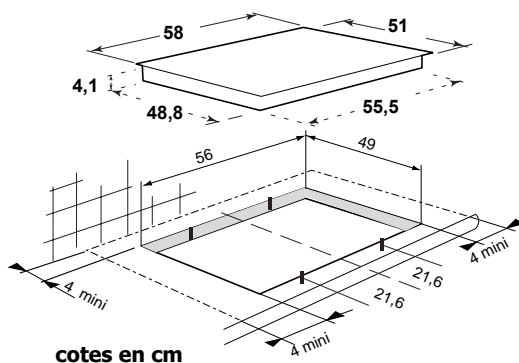
Au dessus d'un four



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 .



cotes en cm

Installez votre table en toute sécurité

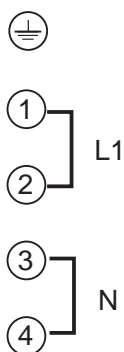
Branchement

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

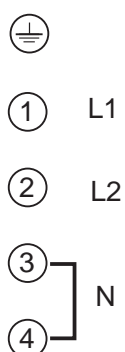
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas 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.

220-240V ~



400v 2N ~



Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire :

- D'un cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm² ou 5 conducteurs de 1,5 mm² (dont 1 pour la terre : jaune/vert)

- 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.

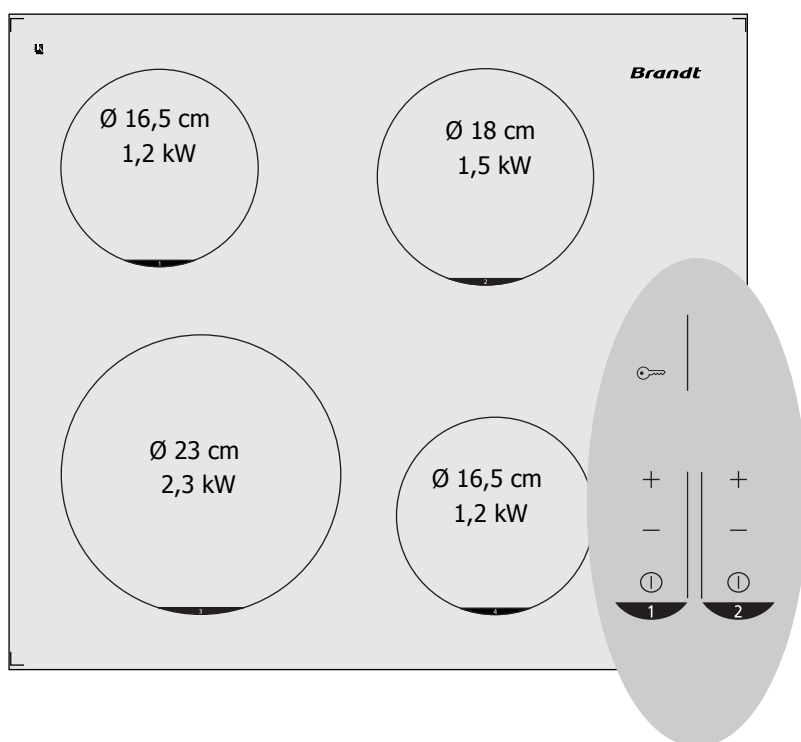
Le fusible doit être de : 32 ampères

Le fusible doit être de : 16 ampères

220-240 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale
absorbée:
TV320.....6,2 kW

Utilisez votre table en toute simplicité

TV 320



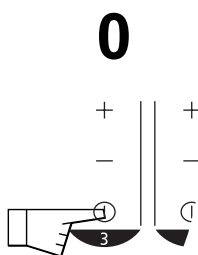
Utilisez votre table en toute simplicité

Mise en marche Arrêt

Un **0** signale que la zone concernée est allumée.

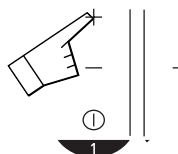
Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

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



Réglage de puissance manuel

1...9



Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

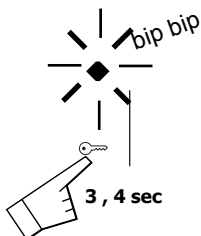
Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

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

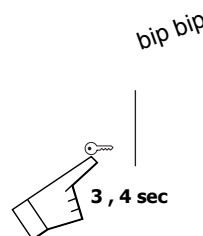
L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Sécurité enfant

Verrouillage



Déverrouillage

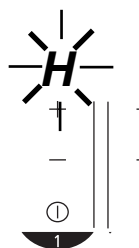


Les commandes peuvent être verrouillées :

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

Toutefois en position verrouillée, pour des raisons de sécurité, la touche "arrêt" est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

Indicateur de chaleur résiduelle



L'afficheur indique **H**.

Après une coupure de courant prolongée, un affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque.

Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevée.

ATTENTION

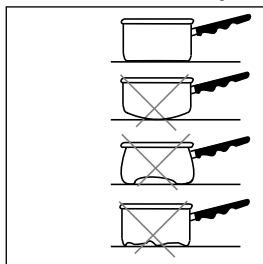
Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

Utilisez au mieux le foyer vitroceramique

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 trimétal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé (lisse) épais.
- en acier émaillé.



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
- de 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.

Petites pannes et remèdes

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
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.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	RIEN : voir chapitre raccordement électrique
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" discontinu.	- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est en sécurité thermique	Laisser refroidir

Comment préserver et entretenir votre table

● Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:

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

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

Eviter 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**

● Vous ne devez pas

Poser des ustensiles en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elles sont encore chaude

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

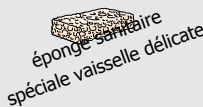
Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

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

Laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson

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

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
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



Guide de cuisson

PRÉPARATIONS		MAXI 9	TRES VIF 8-7	VIF 6	MOYEN 5-4	MIJOTAGE 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						
LÉGUMES	(BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
	ENDIVES, ÉPINARDS						
LÉGUMES	LÉGUMES SECS						
	POMMES DE TERRE À L'EAU						
LÉGUMES	POMMES DE TERRE MI-SOLÉES						
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						
LÉGUMES	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						
	VIANDES FEU ÉPAISSES						
VIANDES	STEAKS POBLES						
	GRILLADE (GRIL FONTE)						
FRITURE	Frites surgelées						
	Frites fraîches						
VARIANTES	Auto-cuiseur						
	COMPOTES						
VARIANTES	CRÊPES						
	CRÈME ANGLAISE						
VARIANTES	CHOCOLAT FONDU						
	CONFITURES						
VARIANTES	LAIT						
	ŒUFS SUR LE PLAT						
VARIANTES	PÂTES						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)						
VARIANTES	RAGOUTS						
	RIZ CRÉOLE						
VARIANTES	RIZ AU LAIT						
						

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

Sumário

A sua mesa em total segurança.....	21
Instale facilmente a sua mesa.....	22-23
Utilize a sua mesa com toda a facilidade.....	25
Utilização correcta do foco de vidro cerâmico.....	26
Pequenas avarias e remédios.....	26
Como resguardar e manter a sua placa limpa?.....	27
Guia de cozedura.....	28

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:



*as instruções de
segurança,*



os conselhos e astúcias

.....

Cara cliente, caro cliente,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT pelo que lhe 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 aspiradores de fumo, de lava-loiças 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 está à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou atender as suas sugestões (morada no fim deste manual).

Na ponta da inovação, 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 mesa em total segurança

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

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

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



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

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



A mesa não deve ser utilizada para pousar seja o que for.



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

O alumínio derreteria danificando definitivamente o seu aparelho.



Não pôr caçarolas sobre o caixilho ou tampão (consoante o modelo).

Observar fixamente as lâmpadas halogéneas das zonas de cozedura..



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

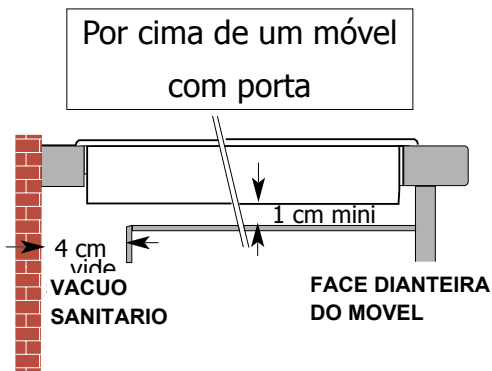
Não utilizar aparelhos de limpeza ao vapor

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Escolha da instalação

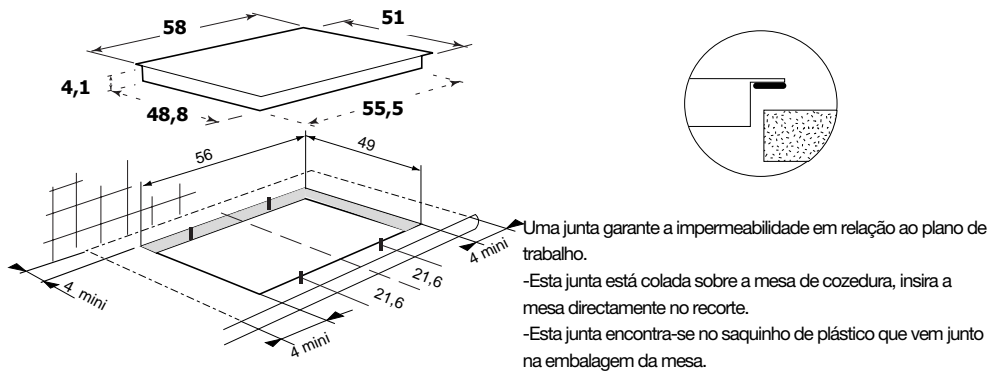
Consoante a disposição da sua cozinha, instalará a sua placa:

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



A placa poderá ser encastrada directamente na bancada, sobre o forno, desde que fique a uma distância mínima de 10 mm deste.

Encastre



Cotas em cm

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

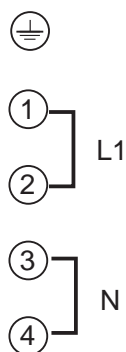
Ligação

- Sempre que liga a sua mesa 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 do teclado.

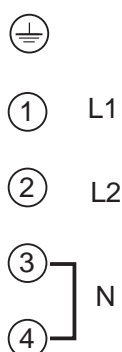
Esta indicação é normal e reservada, se assim acontecer, ao Serviço de Após Venda. Seja qual for o caso o utente não deve prestar atenção a esta indicação.

Quando se liga a mesa 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.

220-240V ~



400v 2N ~



Esta placa deverão ser ligadas à rede de alimentação através de :

- um cabo de alimentação (tipo H05 RRF) com 3 condutores de 2,5 mm² ou 5 condutores de 1,5 mm² (um dos quais de ligação à terra - amarelo/verde)

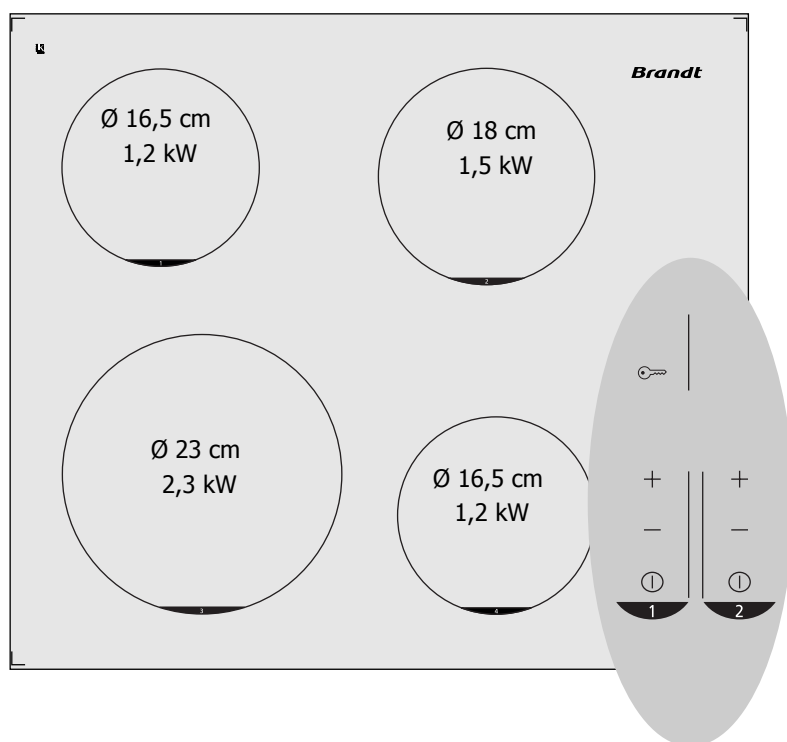
- uma tomada de corrente, em conformidade com a Publicação CEI600 83 ou através de um dispositivo de corte omipolar com, pelo menos, 3 mm de abertura de contactos.

fusível : 32 amperes fusível : 16 amperes

220-240 V~ 50 Hz
Potência eléctrica total
absorvida
TV320.....6,2 kW

Utilize a sua mesa com toda a facilidade

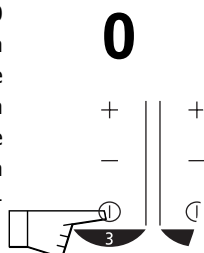
TV 320



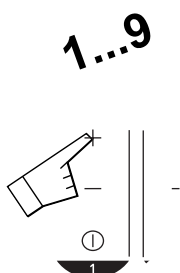
Utilize a sua mesa com toda a facilidade

Botão ligar/desligar

Um sinal sonoro e um **0** assinalam que a zona abrangida está acesa. Pode então escolher a potência pretendida. Sem pedido de potência da sua parte a zona de cozedura apagar-se-á automaticamente.



Regulação manual da potência



Automatic-Stop

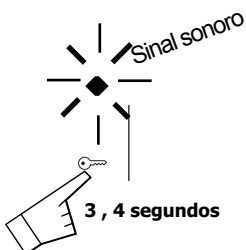
A automatic-stop é uma função de segurança da sua placa. Põe-se automaticamente em funcionamento se o utilizador se esquecer de apagar a cozedura em curso.

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

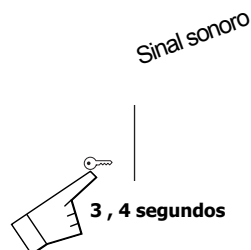
Potência utilizada se automaticamente	O disco apaga ao fim de
Compreendida entre 1.e.4	8 horas
entre 5.e..7	2 horas
entre 8.e.Max	1 hora

Segurança para as crianças

Bloqueio



Desbloqueio

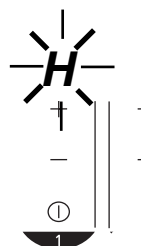


Os comandos podem ser bloqueados:

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

Contudo, em posição bloqueada, por razões de segurança, a tecla "desligar" é prioritária e corta a limentação do disco.

Indicador de calor residual



O mostrador indica um **H**.

Depois de um corte de corrente prolongado, pode aparecer uma indicação luminosa que se apagará apoiando em qualquer uma das teclas. Não obstante a temperatura das zonas de cozedura pode manter-se elevada.

ATENÇÃO

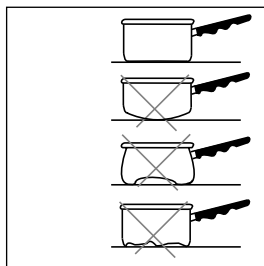
Não toque nestas zonas sob risco de queimadura.

Utilize eficazmente o foco de vidro cerâmico

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.



Para um uso 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 a manete em 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 focos

O foco irradiante 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.

Pequenas avarias e remédios

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
Ao pôr em funcionamento, o disjuntor da sua instalação salta.	A ligação da sua mesa é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação
Ao pôr em funcionamento só se acende um dos lados da sua mesa.	A ligação da sua mesa é defeituosa.	
Ao pôr em funcionamento aparece uma indicação luminosa	Funcionamento normal	NADA: veja capítulo Observações ligação
A mesa não funciona. Os indicadores luminosos do teclado permanecem apagados.	O aparelho não está alimentado. A alimentação ou a ligação é defeituosa.	Inspeccione os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A mesa parou de funcionar durante a utilização e emite um sinal sonoro descontinuo.	- Houve derramamento ou um objecto obstrui o teclado do comando.	Limpe a mesa ou retire o objecto e volte a lançar a cozedura.
O programador de tempo mostra a mensagem E	Os circuitos electrónicos estão quentes, a mesa está sendo protegida pelo dispositivo de segurança térmica.	Deixe arrefecer

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 roçar os recipientes sobre a mesa 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 mesa.

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.

Utilizar um recipiente de tamanho adaptado. **O diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro da zona marcada por serigrafia.**

A sua mesa limpa-se com facilidade, para o ajudar aqui vão alguns conselhos:

● O que não se deve fazer





Pousar utensílios de plástico sobre a superfície enquanto esta estiver quente.

Guardar no móvel situado por debaixo da mesa de cozedura produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMAVEIS**.

Deixar um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura.

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

Deixar um recipiente contendo óleo ou gordura quente sem vigilância sobre as zonas de cozedura.

TIPO DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR	
Ligéria	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 silicones (protector).	Produto especial para vidro vitrocerâmico	
 Pó	 Esponja abrasiva	 Creme	 Esponja sanitária ou especial para loiça delicada

Guia de cozedura

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

ferver com a tampa
 colocar os alimentos
 colocar os alimentos
 cozedura a lume brando
 cozedura a lume forte

Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	30
Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	31-32
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	34
Μικροβλάβες και επισκευές.....	35
Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας.....	36
Οδηγός ψήσιματος.....	37

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 των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας


Σχεδιάσαμε και κατασκευάσαμε τις συγκεκριμένες υαλοκεραμικές εστίες ψησίματος για οικιακή χρήση.


Καθώς κύριο μέλημά μας είναι η σταθερή βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε πάντα το δικαίωμα να επέμβουμε στα τεχνικό, λειτουργικό ή αισθητικό μέρος τους, προκειμένου να επιφέρουμε κάθε τροποποίηση υπαγορευόμενη από την εξέλιξη της τεχνολογίας.

Η κατασκευή των συγκεκριμένων υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, που προορίζονται αποκλειστικά για το ψήσιμο υγρών και στερεών τροφών, δεν περιέχει απολύτως κανένα συστατικό αμιάντου.


 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 βάζετε καταρόλες πάνω στην επιφάνεια, ή στα καλύμματα της κουζίνας σας (αναλόγως το μοντέλο)
Να μην κοιτάτε επίμονα τις λάμπες αλογόνου, όταν είναι αναμμένες κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

 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 ατμό.

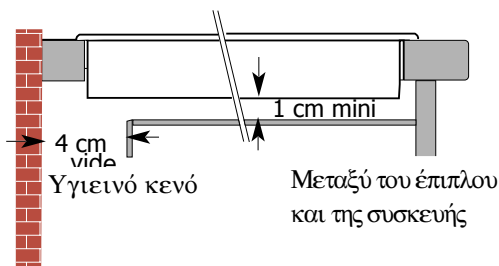
Ασφαλής εγκατάσταση της κουζίνας σας.

Επιλογή μέρους εγκατάστασης της κουζίνας σας.

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

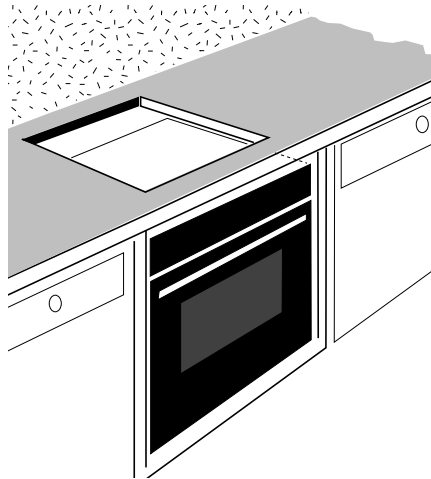
Ανάλογα με την διάταξη-διάρθρωση που παρουσιάζει η κουζίνα σας, θα εγκαταστήσετε την πλάκα των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

Πάνω από ένα έπιπλο με πόρτα

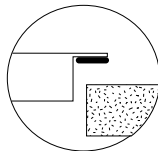


Η κουζίνα μπορεί να ενσωματωθεί απευθείας στον υπόλοιπο πάγκο εργασίας, πάνω από το φούρνο σε όρθια στάση (σε απόσταση όχι μικρότερη από 10 χιλιοστά)

Πάνω από έναν φούρνο



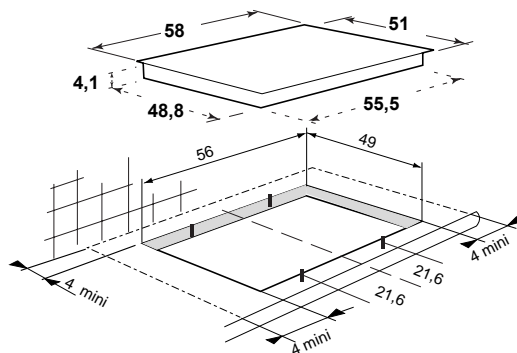
Εντοιχιsmός



Ένα λάστιχο εγγυάται την στεγανότητα με τον υπόλοιπο πάγκο εργασίας.

-Αυτό το λάστιχο βρίσκεται κολλημένο στο κάτω μέρος των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, τοποθετείστε την πλάκα των υαλοκεραμικών εστιών στην υποδοχή.

-αυτό το λάστιχο θα το βρείτε στη σακουλίτσα, που βρίσκεται κολλημένη στο κάτω μέρος της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.



Εκτίμηση σε εκατοστά

Ασφαλής εγκατάσταση της κουζίνας σας.

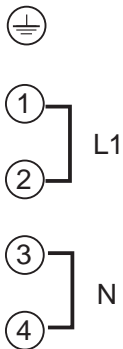
Ηλεκτρική σύνδεση

Αν το καλώδιο έχει φθορές, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ή την υπηρεσία της εταιρίας, εξυπηρέτησης πελατών για βλάβες, ή έναν ειδικό τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος.

Όταν η κουζίνα σας βρίσκεται υπό ηλεκτρική τάση, ή κατόπιν εκτεταμένης διακοπής ρεύματος, μία φωτεινή ένδειξη παρουσιάζεται στον πίνακα εντολών της κουζίνας σας. Εξαφανίζεται αυτόματα, αφού περάσουν περίπου 30 δευτερόλεπτα, ή μόλις πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί στον πίνακα εντολών της κουζίνας σας. Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική και μπορεί να εξασφαλιστεί από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση. Σε καμία περίπτωση, ο χρήστης της κουζίνας δεν πρέπει να το λάβει υπόψη.

Αν η κουζίνα σας δε λειτουργεί κανονικά, μετά τη σύνδεσή της με τριφασικό ρεύμα 400 V2N, βεβαιωθείτε, ότι το ουδέτερο καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο.

220-240V ~



400v 2N ~



Η κουζίνα σας πρέπει να συνδέεται με το ηλεκτρικό κύκλωμα, δια μέσου:

- Ενός τροφοδοτικού καλωδίου τύπου H05 RRF με 3 αγωγούς πάχους 2,5χιλιοστών², ή με 5 αγωγούς,

πάχους 1,5χιλιοστών (από τους οποίους, ο ένας θα γειώνεται στο έδφος: χρώματος κίτρινου, ή πράσινου)

- Μιας ηλεκτρικής πρίζας, σύμφωνα με τις προδιαγραφές CEI 60083, ή ενός φινς πολιπολικού με διαφορά απόστασης μεταξύ των υποδοχών, τουλάχιστον 3 χιλιοστών.

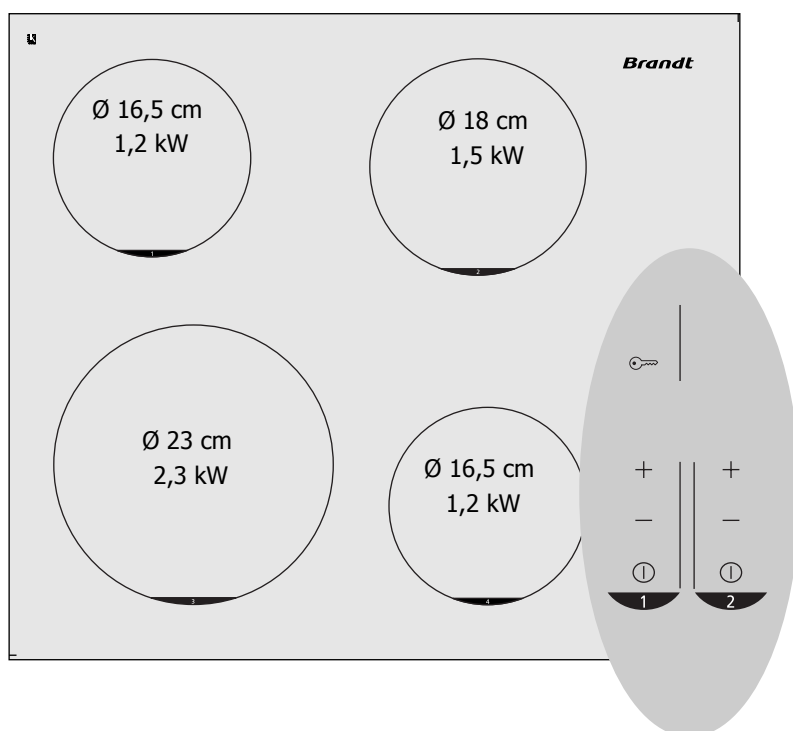
Η ασφάλεια πρέπει να είναι : 32 αμπέρ

Η ασφάλεια πρέπει να είναι : 16 αμπέρ

220-240 V~ 50 Hz
Συνολική ηλεκτρική ένταση που απορροφάται :
TV320.....6,2 kW

Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

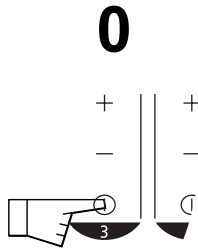
TV 320



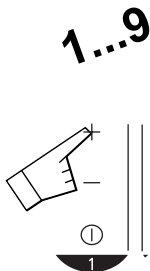
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

Άναμμα και σβήσιμο

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



Αυτόματο σβήσιμο

Το αυτόματο σβήσιμο είναι μία λειτουργία ασφαλείας για την κουζίνα των υαλοκεραμικών εστιών. Τίθεται αυτόματα σε λειτουργία, εάν ο χρήστης ξεχνά να σβήσει τη φωτιά :

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

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.

Ασφάλεια για τα παιδιά

Κλείδωμα



Ξεκλείδωμα

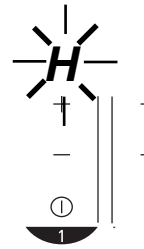


Τα κουμπιά εντολών μπορούν να κλειδωθούν:

- είτε όταν η κουζίνα είναι σβησμένη (π.χ. καθαρισμός)
- είτε κατά τη διάρκεια της χρήσης της (η κουζίνα λειτουργεί κανονικά και οι ρυθμίσεις, που εμφανίζονται στον πίνακα ενδείξεων, παραμένουν ενεργές).

Παρόλ' αυτά, για λόγους ασφαλείας, όταν το κουμπί "σβήσιμο" είναι κλειδαμένο, υπερέχει ως εντολή έναντι όλων των υπόλοιπων κι έτσι διακόπτει την τροφοδοσία της κουζίνας.

Δείκτης εναπομένουσας θερμοκρασίας



Στον πίνακα ενδείξεων εμφανίζεται το γράμμα **H** για όσο χρονικό διάστημα, η πλάκα της κουζίνας σας παραμένει ζεστή.

Μετά από μία εκτεταμένη διακοπή ρεύματος, μία φωτεινή ένδειξη παρουσιάζεται στον πίνακα εντολών της κουζίνας σας. Εξαφανίζεται αυτόματα, μόλις πιάσετε οποιοδήποτε κουμπί στον πίνακα εντολών της κουζίνας σας.

Παρόλα αυτά, οι εστίες ψησίματος διατηρούν υψηλή τη θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ

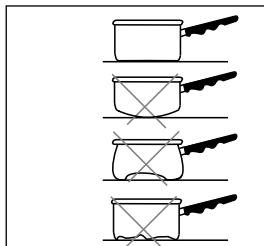
Μην αγγίζετε αυτές τις εστίες, κινδυνεύετε να υποστείτε εγκαύματα

Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

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.



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.

Μικροβλάβες και επισκευές

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ...	ΤΙΣ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;
<i>Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Πέφτει ο αυτόματος γενικός διακόπτης.</i>	<i>Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας</i>	<i>Βεβαιωθείτε ότι έχει γίνει η σωστή συνάρμωση και σύνδεση των καλωδίων.</i>
<i>Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Η μία μόνο πλευρά της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, λειτουργεί.</i>	<i>Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας</i>	<i>ΤΙΠΟΤΑ : δείτε το κεφάλαιο ηλεκτρική σύνδεση</i>
<i>Όταν θα την ξαναθέσετε σε λειτουργία μία φωτεινή ένδειξη θα παρουσιαστεί.</i>	<i>Κανονική λειτουργία</i>	<i>Να ελέγχετε τις ασφάλειες και το γενικό διακόπτη ασφαλείας.</i>
<i>Η πλάκα της κουζίνας σας δε λειτουργεί.</i> <i>Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα της κουζίνας είναι σβηστές.</i>	<i>Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα. Η ηλεκτρική τροφοδότηση ή σύνδεση είναι ελαττωματική.</i>	<i>Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξαναανάψτε τη φωτιά.</i>
<i>Η πλάκα των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας έσθλησε απότομα, ενόσω ήταν σε λειτουργία και εκπέμπει ένα συνεχόμενο "μπιπ"</i>	<i>- Παρατηρείται μία υπερχειλίση, ή κάποιο αντικείμενο φράζει το ηλεκτρολόγο εντάλιόν της κουζίνας σας.</i>	<i>Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξαναανάψτε τη φωτιά.</i>
<i>Στον πίνακα μηνυμάτων εμφανίζεται η ένδειξη E</i>	<i>Το ηλεκτρικό κύκλωμα είναι ξεσταμένο. Η πλάκα των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας βρίσκεται σε θερμοκη ασφάλεια.</i>	<i>Αφήστε την να κρυώσει.</i>

Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

● Πρέπει:

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

η επιφάνεια του γυαλιού είναι πολύ νθεκτική, όχι όμως και άρηκτη.

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 σπριγγραφίας (του σχεδίου, που αντικατοπτρίζει

στην επιφάνει της κουζίνας σας, τις υαλοκεραμικές εστίες).

● Δεν πρέπει:

Να τοποθετείτε πλαστικά εργαλεία μαγειρικής στην επιφάνεια ψησίματος της κουζίνας σας, όσο αυτή, είναι ακόμη ζεστή.

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 αφήνετε στις εστίες ψησίματος **ένα μαγειρικό σκεύος με λάδι ή ζεστό λίπος,** χωρίς επίβλεψη.

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

ΕΙΔΗ ΛΕΚΕΔΩΝ	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ
Απαλοί λεκέδες	Μουσκεύετε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε και μετά σκουπίστε την.	Σφουγγάρια υγιεινής
Συσώρευση λεκέδων, που έχουν ψηθεί.	Μουσκεύετε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε 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 - Χρησιμοποιήστε 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 πρίόν για τις υαλοκεραμικές εστίες



Σκόνη



λειαντικό σφουγγάρι





κρέμα




ειδικό σφουγγάρι υγιεινής για απαλό πλύσιμο πιάτων

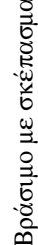
Οδηγός ψησίματος

Προετοιμασία		9 Μεγέθη φωτιά	8-7 Πολύ δυνατή φωτιά	6 Θυελλή φωτιά	5-4 Μεσαία φωτιά	3-2 ΣΠΟΒΡΑΣΙΜΟ ΖΕΣΤΑΜΑ	1 ΔΙΑΤΗΡΙΣΗ ΖΕΣΤΗΣ
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωφού,
ΨΑΡΙΑ	Ποχτές σούπες
	Ψαρόσουπα
	Κατεψυγμένα
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ποχτές με αλενύρι
	Με βούτυρο και αβγά
	(σάλτσες μπεαρναίς, ολιαντές)
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αιταβ, σπανάκια
	Όσπρια,
	Βραστές πατάτες
	Πατάτες τηγανιτές
	Πατάτες σotaρισμένες
	Απόψυξη λαχανικών
ΚΡΕΑΤΑ	Ολιγόπαχα κρέατα
	Τηγανισμένες μπριζόλες
	Ψητά κρέατα
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Φρέσκες τηγανιτές πατάτες
ΔΙΑΦΟΡΑ	Χύτρα ταχύτητος
	Κομπόστες
	Κρέπες
	Κρέμ ανγγλαίς
	Λειτουργή σοκολάτα
	Μαρμελάδες
	Γάλα
	Αβγά τηγανιτά
	Μακαρόνια
	Φαγητά για μωρά (μπέν μελέ)
	Ρογκού
	Ρόζι κρεάτ
	Ρυζόγαλο


 δυνατή φωτιά

 δυνατό ψήσιμο


 Βάζουμε τις τροφές


 Βράσιμο με σκέπασμα


 βράσιμο ή τηγάνισμα

Inhoud

Veilig gebruik van uw kookplaat.....	39
Veilige installatie van uw kookplaat.....	40-41
Praktisch gebruik van uw kookplaat.....	43
Problemen en oplossingen.....	44
Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat.....	45
Bakgids.....	46

*In deze gebruikshandleiding
geeft symbool*



*veiligheidsaanwijzingen
en symbool,*



*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 programma 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.
.....

Consumentendienst

Wenst u meer te weten?

Informatie, praktische tips,
verkooppunten, servicespecialisten :

Elke herstelling dient te gebeuren door een erkend vakman.

Enkel de dealers van ons merk :

- **Kennen perfect uw apparaat en de werking ervan,**
- **Passen onze regel-, onderhouds- en**
- herstellingsmethoden volledig toe,**
- **Gebruiken uitsluitend originele wisselstukken.**

Bij klachten of bestellingen van wisselstukken bij uw dealer vermeldt u de precieze en volledige referentie van uw apparaat (merknaam, type van apparaat en serienummer). Deze gegevens vindt u op het identificatieplaatje aan de binnenzijde van uw apparaat.

WISSELSTUKKEN : Vraag uw elektrotechnicus om voor onderhoud of herstellingen **UITSLUITEND ORIGINELLE** wisselstukken te gebruiken.

CONSUMENTENSERVICE BRANDT
0900-2726386


Veilig gebruik van uw kookplaat

Veilig gebruik van uw kookplaat


Deze kookplaat is ontworpen voor gebruik door privé-personen in woningen.


Wij streven ononderbroken naar verbetering van onze produkten en behouden ons dan ook het recht voor de technische, functionele en esthetische kenmerken van onze produkten te wijzigen om ze aan de nieuwste technische evolutie aan te passen.


Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken en bakken van dranken en voedingsmiddelen. Deze produkten bevatten geen enkel bestanddeel op basis van asbest.


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

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

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

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

Plaats geen kookpannen op de rand van de kookplaat of de sierstrip (volgens model)
 **Kijk nooit langdurig** naar de halogeenlampen van de kookzones.

 **Sluit geen elektrische apparaten** op vlakbij gelegen stopcontacten aan. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet met de kookzones in contact kan komen.

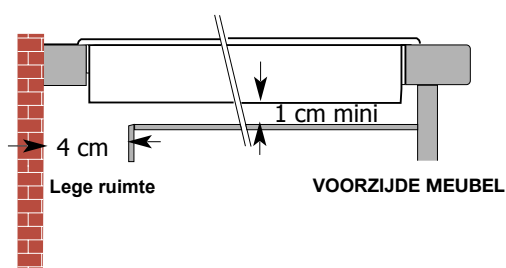
Veilige installatie van uw kookplaat

Keuze van installatie

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

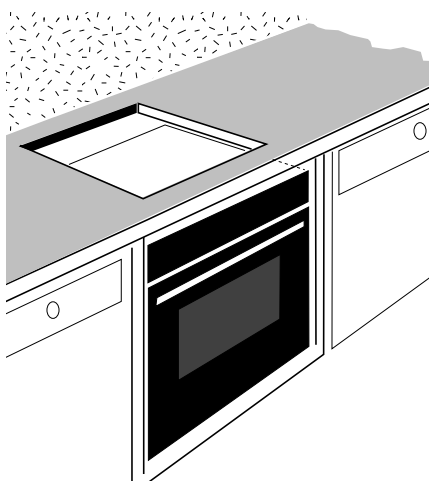
In functie van de inrichting van uw keuken, gaat u uw kookplaat installeren :

Bovenop een meubel met een deur of met een lade

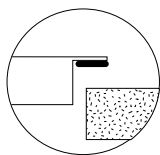


U kan de kookplaat direct in het werkblad boven de oven inbouwen (minimale afstand : 10 cm).

Boven een oven

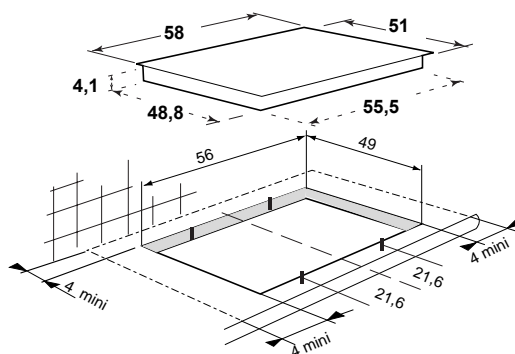


Raadgevingen voor het inbouwen



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.



De afstanden zijn in cm aangegeven

Veilige installatie van uw kookplaat

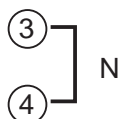
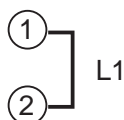
Aansluiting

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.

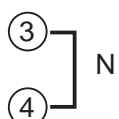
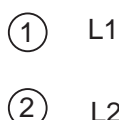
Wanneer uw plaat onder spanning wordt gebracht, of na een langdurige stroomonderbreking, kan een codering op de display van het bedieningspaneel verschijnen. Deze verdwijnt automatisch na ongeveer 30 seconden, of na het drukken op eender welke toets van het paneel. Deze boodschap op de display is normaal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

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

220-240V ~



400v 2N ~



Deze kookplaat dient als volgt op het elektriciteitsnet te worden aangesloten :

- Met een voedingskabel van het type H05 RRF met 3 geleiders met een doorsnede van 2,5 mm² of 5 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (waarvan 1 voor de aarding : geel/groen).

- Via een stopcontact overeenkomstig de EEG-publicatie 60083 of een omniolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm.

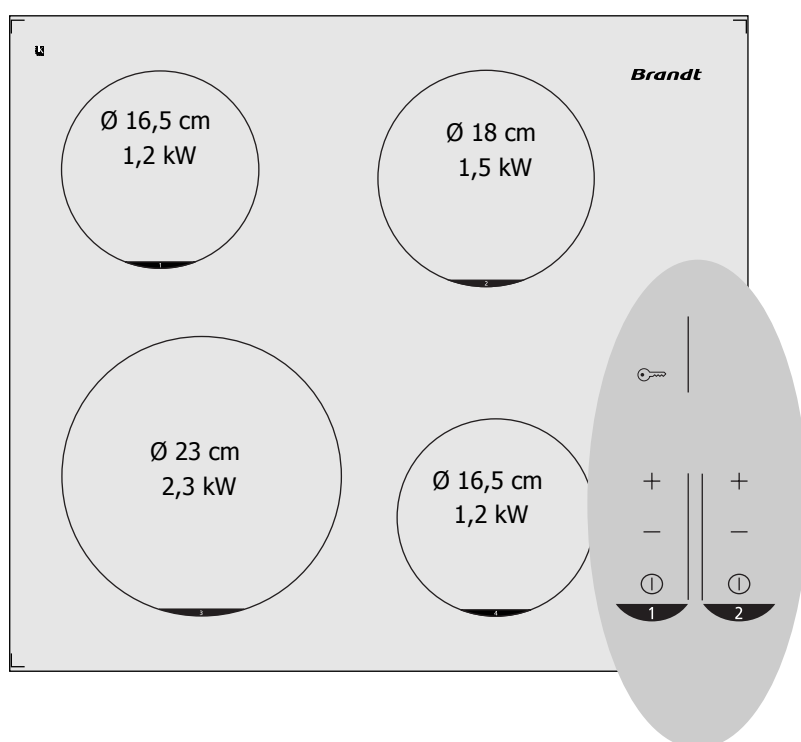
Gebruik zekeringen van 32 A voor uw installatie

Gebruik zekeringen van 16 A voor uw installatie

**220-240 V~ 50 Hz
Totaal geabsorbeerd
elektrisch vermogen :
TV320.....6,2 kW**

Praktisch gebruik van uw kookplaat

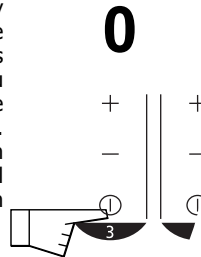
TV 320



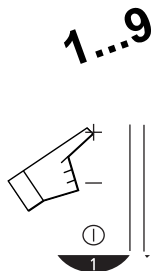
Praktisch gebruik van uw kookplaat

In- en uitschakelen

Een **0** op de display betekent dat de betreffende kookzone is ingeschakeld. U kan nu het gewenste kookvermogen instellen. Indien u geen kookvermogen ingeeft, zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.



Manueel instellen van vermogen



Automatische stop

Automatic-stop is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat.

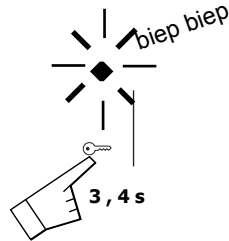
Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw kookplaat na een bereiding vergeet uit te zetten :

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

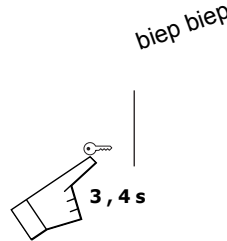
Bij het automatisch uitschakelen van een kookzone verschijnt voor de betreffende kookzone **A** op de display en hoort u ongeveer 2 minuten lang een bieptoon. **A** blijft op de display staan tot op het moment dat u op om het even welke toets van de betreffende kookzone drukt. U hoort dan een dubbele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

Kinderbeveiliging

Vergrendelen



Ontgrendelen

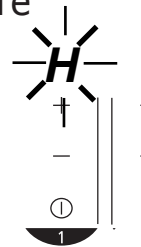


De bedieningstoetsen kunnen worden vergrendeld :

- 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 vergrendelde kookplaat is het evenwel om veiligheidsredenen nog altijd mogelijk om de UIT-toets in te drukken om de kookplaat uit te schakelen.

Indicator voor de overblijvende warmte



Op de display verschijnt **H**.

Na een langere stroomonderbreking is het mogelijk dat er een ander symbool op de display verschijnt. Druk op om het even welke toets om dit symbool te laten verdwijnen. Vergeet evenwel niet dat de kookzones nog warm kunnen zijn.

OPGELET

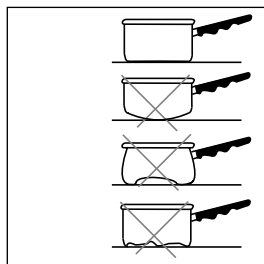
Raak pas uitgeschakelde kookzones niet aan om brandwonden te vermijden!

Optimaal gebruik van uw 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.



Voor een optimaal gebruikscomfort 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 kookzone schakelt 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.

Problemen en oplossingen

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 veiligheidsschakelaar.
De kookplaat stopt met werken tijdens gebruik en brengt een bieptoon 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 bieptoon 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.

Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat

● Wat u MOET doen...

Vermijd bruske 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.

Gebruik geen kookpannen met een te groffe of oneffen bodem.

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

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

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

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).**

● Wat u NIET mag doen...

Plaats geen plastic keukengerei op nog warme kookzones.

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

Laat nooit een lege kookpan op een kookzone staan.

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

Laat nooit een kookpan met olie of heet vet onbewaakt op een kookzone staan.

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
Aankorsten van overgekookte suiker, aluminium of gesmolten plastic	- Giet een speciaal product voor vitrokeramische glasplaten op de vlekken, bij voorkeur met silicone (voor een beschermend effect).	Speciaal middel voor vitrokeramisch glas



NL Nederland**Brandt****• Garantiebepalingen en service**

Geachte consument,

Om aanspraak te kunnen maken op de door Brandt Nederland BV vastgestelde garantiebepalingen is het overleggen van een origineel, ongewijzigd en leesbaar aankoopbewijs en het opsturen van de bijgevoegde garantiekaart vereist. Op de garantiekaart dienen het type-, serie-, en identiteitsnummer te zijn vermeld.

• Algemene garantiebepalingen

1. Brandt verleent 24 maanden garantie, gerekend vanaf de op de aankoopnota en garantiekaart vermelde aankoopdatum, op onderdelen van wasautomaten, wasdrogers, vaatwasmachines, koel- en vrieskasten, vrieskisten, magnetrons en vrijstaande fornuizen. Hierop vormen onderdelen die gefabriceerd zijn van rubber, kunststof en glas een uitzondering. Voor deze onderdelen gelden de garantiebepalingen niet.
2. Bij niet-huishoudelijk gebruik van het apparaat (derhalve intensiever gebruik dan normaal particulier gebruik), dan wel indien het apparaat door de koper aan derden is verkocht, verhuurd of op een andere wijze in gebruik is gegeven, verleent Brandt geen garantie.
3. Voor alle garantieaanspraken, zoals vermeld onder punt 1 geldt, dat Brandt gedurende 24 maanden vanaf de op de aankoopnota en garantiekaart vermelde aankoopdatum geen arbeidsloon of voorrijkosten in rekening brengen. Indien de koper derhalve na afloop van een periode van 24 maanden na aankoopdatum een beroep doet op deze garantiebepalingen, is Brandt gerechtigd arbeidsloon en voorrijkosten in rekening te brengen.
4. Door de uitvoering van herstel- of vervangingswerkzaamheden wordt de algemene garantieperiode niet verlengd.
5. Servicebezoeken aan huis worden alleen gebracht voor grote, moeilijk transporteerbare apparaten. Alle overige apparaten dienen franco aan ons adres verzonden of aangeboden te worden.
6. Indien binnen de eerste 6 maanden van de garantietermijn blijkt, dat geen goede werking van het apparaat gegarandeerd kan worden, zal vervanging van het apparaat plaats vinden.
7. De aanspraak van de koper op het kosteloos uitvoeren van herstel- of vervangingswerkzaamheden met inachtneming van het bepaalde in art. 3 van deze garantiebepalingen, vervalt indien:
 - geen originele, ongewijzigde of leesbare aankoopnota, waarop de aankoopdatum, de aankoopprijs en type-, serie- en identiteitsnummer zijn vermeld getoond kan worden of meegezonden wordt;
 - het apparaat abnormaal, ruw, onoordeelkundig of verkeerd is gebruikt; het apparaat is verwaarloosd of de instructies in de gebruiksaanwijzing niet zijn opgevolgd;
 - het apparaat niet volgens de aanwijzingen in het installatievoorschrift of de gebruiksaanwijzing is geïnstalleerd, behandeld of gebruikt.

8. Indien het apparaat zodanig ingebouwd, opgehangen of geplaatst is dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden hierdoor ontstane extra kosten aan de koper in rekening gebracht, onverminderd het bepaalde in artikel 3 van deze garantiebepalingen.

9. Schade ontstaan door het, met toestemming van de koper, op onjuiste wijze uit-, in- of ombouwen van een apparaat kan niet op ons worden verhaald.

10. Beschadigingen zoals krassen, deuken of breuk van uit- of afneembare onderdelen, welke niet ten tijde van de aflevering ter kennis van ons zijn gebracht, vallen niet onder de garantie.

· **Belangrijke adviezen**

· Om onnodige kosten te voorkomen is het raadzaam bij storingen zorgvuldig de gebruiksaanwijzing te lezen. Indien de aanwijzingen u daarin geen uitkomst bieden, kunt u zich tot uw vakhandelaar of tot de After Sales afdeling van Brandt Nederland BV wenden.

· De veiligheid van de apparatuur kan in gevaar gebracht worden door ondeskundige reparaties. Om deze veiligheid te waarborgen en om mogelijke schade te voorkomen, is het raadzaam de reparaties te laten uitvoeren door deskundige monteurs. De reparatie dient uitsluitend te geschieden met originele Brandt onderdelen.

· Brandt Nederland BV neemt geen aansprakelijkheid op zich voor schade aan wasgoed en/ of andere goederen of gevolgschade binnen, dan wel buiten, de garantietermijn.

Bij klachten en/ of storingen kunt U zich wenden tot uw Brandt vakhandelaar of tot Brandt Nederland BV. De After Sales afdeling van Brandt Nederland BV is (tijdens kantooruren) bereikbaar onder:

Telefoonnummer: 0900-BRANDTNL (0900 - 272 63 86)

Faxnummer: 040 - 250 1239

E-mail: mailbox@Brandt.nl

Wij wensen u veel plezier toe met uw aankoop.

BRANDT NEDERLAND BV

Bakgids

BEREIDINGEN		MAXI 9	ZEER HOGE STAND 8-7	HOGE STAND 6	NORMALE STAND 5-4	SUDDEREN OPWARMEN 3-2	WARM HOUDEN 1
SOEPEN	BOUILLONS						
	DIKKE SOPPEN						
VISSEN	COURT-ROUILLOON						
	DIEPVRIESVIS						
SAUZEN	DIKKE SAUZEN OP BASIS VAN WITLOOF						
	SAUZEN MET BOTER EN BIERSN						
GROENTEN	(BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
	WITLOOF, SPINAZIE						
	DROGE GROENTEN						
	AARDAPPELEN IN WATER						
	GEBAKKEN AARDAPPELEN						
	GEBAKKEN AARDAPPELEN						
ONTDOOIEN VAN GROENTEN							
VLEES	DUN VLEES						
	GEBAKKEN STEAK						
FRITUREN	GRILLADE (GETUZEREN BRAMPAN)						
	DIEPVRIESFRITTEN						
VARIA	VERSE FRITTEN						
	SNEEKOKER						
	VRUCHTENMOES						
	PANNENKOKEN						
	CREME ANGLAISE						
	GESMOLTEN CHOCOLADE						
	CONFITUUR						
	MELIN						
	SPIEGELEIEREN						
	PASTA						
	KLEINE BABYPOTJES (BAIN-MARIE)						
	RAGOUTS						
	KREOOELSE RIJST						
RIJSTPAP							

koken met deksel
 koken of bakken

kooktemperatuur bij
het begin van de
bereiding

zacht koken
 doorkoken