

**FR**

*Guide d'utilisation et d'installation  
de votre table vitrocéramique*

**PT**

*Guia de utilização e de instalação  
da sua mesa de grelhar munida de  
vidro cerâmico*

**GR**

*Οδηγός χρήσης και εγκατάστασης  
των ναλοκεραμικών εστιών της  
κουζίνας σας*

**NL**

*Gebruiks- en installatiehandleiding  
van uw vitrokeramische kookplaat*

# ***Brandt***

**TV350.....6,5 kW**

REF CONSTRUCTEUR 419

9963 2421 01/04

## Relations consommateurs

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

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

### **Pour communiquer :**

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

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

**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

**ou nous téléphoner au :**

**0892 02 88 01\***

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

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

\* 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.....	<b>4</b>
Installez votre table en toute sécurité.....	<b>5</b>
Utilisez votre table en toute simplicité.....	<b>7</b>
Utilisez au mieux vos foyers vitrocéramique.....	<b>9</b>
Petites pannes et remèdes.....	<b>9</b>
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	<b>10</b>
Guide de cuisson.....	<b>11</b>

*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

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 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.

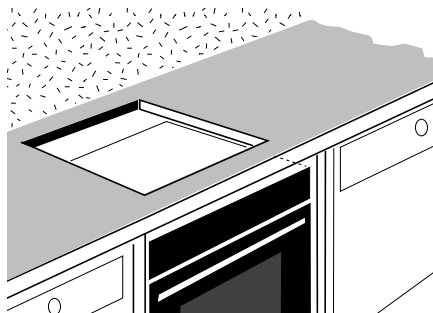
**Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé**

# Installer votre table en toute sécurité

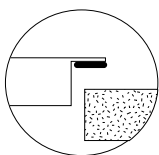
## Choix d'installation

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

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



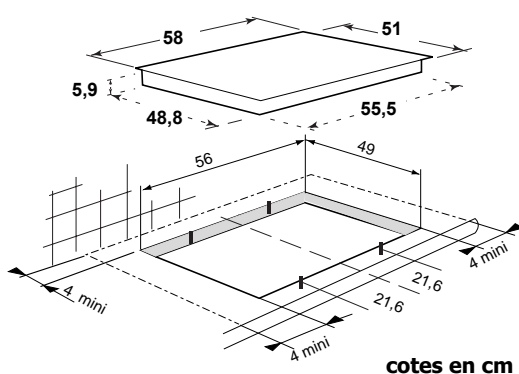
## Encastrement



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 .




## Installer votre table en toute sécurité

### Branchement sur four

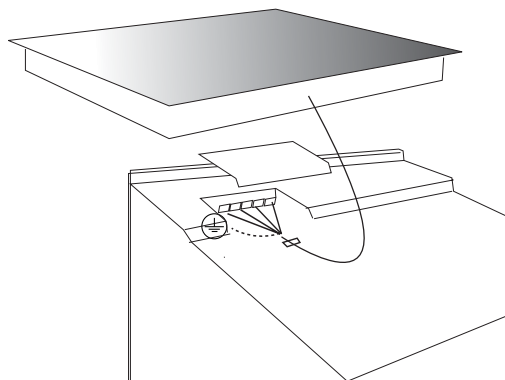
Posez le four devant le meuble.

Démontez la plaque de fermeture supérieure du four  
(voir Mode d'emploi et Instructions de montage de votre four).

Raccordez le fil de mise à la terre (jaune/vert) du câble d'alimentation de votre table aux bornes spéciales situées sur votre four et signalées par .

Raccordez les connecteurs (**alimentation de la zone de cuisson**) de votre table à ceux du four.

Remettez la plaque de fermeture  
Raccordez votre four au secteur.



**IMPORTANT**  
METTRE LES REPERES DE  
COULEUR IDENTIQUES SUR VOTRE  
TABLE DE CUISSON ET VOTRE  
FOUR.

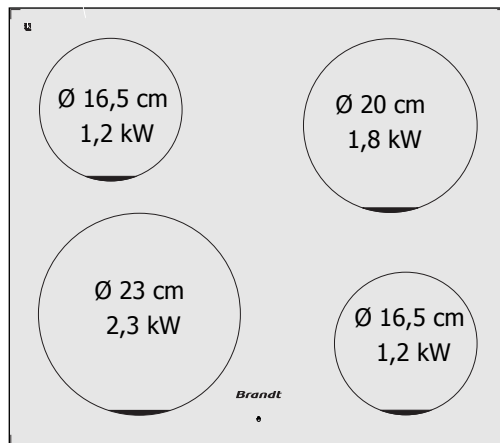
Le raccordement électrique correspondant aux plaques de raccordement fixées au dos de votre four doit être effectué par un installateur. Celui-ci doit s'assurer que l'appareil a été raccordé conformément aux instructions de montage et aux normes locales. L'appareil doit être raccordé au moyen d'une fiche mâle conforme aux normes CEE ou d'un rupteur omnipolaire, avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

**Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accidents imputables à une mise à la terre inexistante ou non conforme.**

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

# Utiliser votre table en toute simplicité

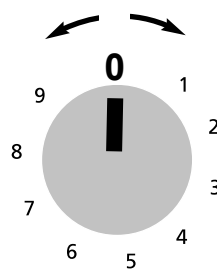
## TV 350



## Utiliser votre table en toute simplicité

### Mise en marche Arrêt

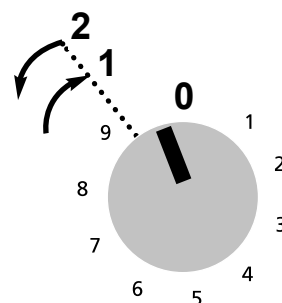
**commande sur four**



### Zone additionnelle

**1** Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic au delà de la position **9**.

**2** Réglez alors la puissance de votre zone de chauffe.



### Pour supprimer les zones additionnelles:

Remettez la manette sur la position 0, et réglez la puissance de votre zone de chauffe.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Aussi longtemps qu'une zone de cuisson en marche est brûlante, le voyant correspondant à cette zone est allumé dans l'indicateur.

Quand une zone de cuisson est en position arrêt, si sa température est élevée, le voyant de chaleur résiduelle reste allumé.

#### ATTENTION

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



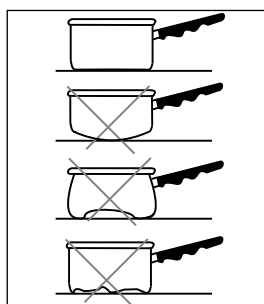


## Utiliser au mieux vos foyers vitrocéramique

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

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement 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
- 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 (commencez 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 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 ?
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
<b>A la mise en service</b> un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	

## 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**

### ● Vous ne devez pas

**Poser des ustensiles** en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

**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 secs, .....						
	Pommes de terre à l'eau .....						
	Pommes de terre rissolées .....						
VIANDES	Pommes de terre sautées .....						
	Décongélation de légumes .....						
FRITURE	Viandes peu épaisses .....						
	Steaks poelés .....						
VARIANTES	Grillade (gril fonte) .....						
	Frites surgelées .....						
VARIANTES	Frites fraîches .....						
	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 .....							

cuisson douce  
 cuisson vive

bouillir ou frir  
 mettre les aliments

bouillir avec couvercle

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

## Sumário

A sua mesa em total segurança.....	13
Instale facilmente a sua mesa.....	14-15
Utilize a sua mesa com toda a facilidade.....	16
Utilização correcta do foco de vidro cerâmico.....	18
Pequenas avarias e remédios.....	18
Como resguardar e manter a sua placa limpa?.....	19
Guia de cozedura.....	20

*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).



**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.

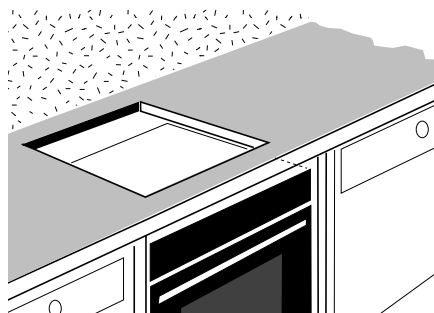
**Não utilizar aparelhos de limpeza ao vapor**

## Instale a sua mesa com o máximo de segurança

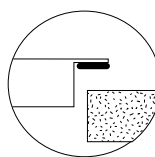
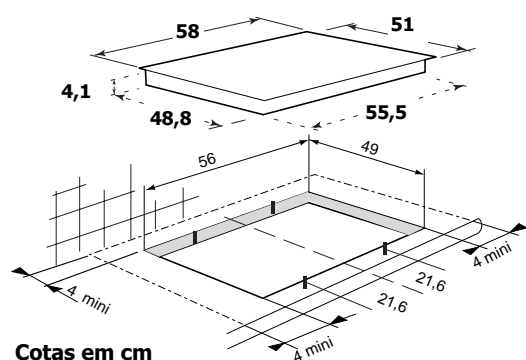
### Escolha da instalação

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




Uma junta garante a impermeabilidade em relação ao plano de trabalho.  
 -Esta junta está colada sobre a mesa de cozedura, insira a mesa directamente no recorte.  
 -Esta junta encontra-se no saquinho de plástico que vem junto na embalagem da mesa.

## Instale a sua mesa com o máximo de segurança

### Ligação a um forno

Ponha o forno diante do móvel.

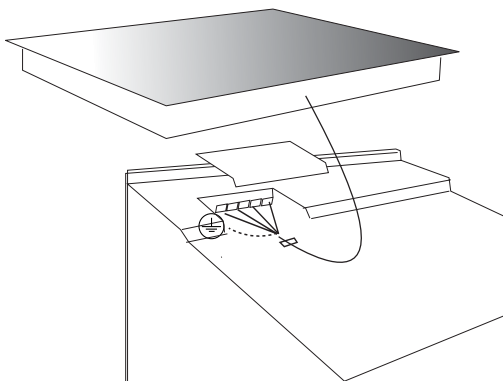
Desmonte a placa de cobertura superior do forno (ver Modo de emprego e Instruções de montagem do forno).

Ligue o fio de ligação à terra (amarelo e verde) do cabo de alimentação da sua mesa aos terminais especiais situados sobre o seu forno e assinaladas pelo símbolo .

Ligue os conectores (**alimentação da zona de cozedura**) da sua placa aos do forno.

Torne a montar a placa de protecção do forno.

Ligue o seu forno à rede.



**IMPORTANTE**  
**PONHA AS MARCAS DE COR**  
**IDÊNTICAS SOBRE A SUA**  
**PLACA DE COZEDURA E**  
**SOBRE O SEU FORNO**

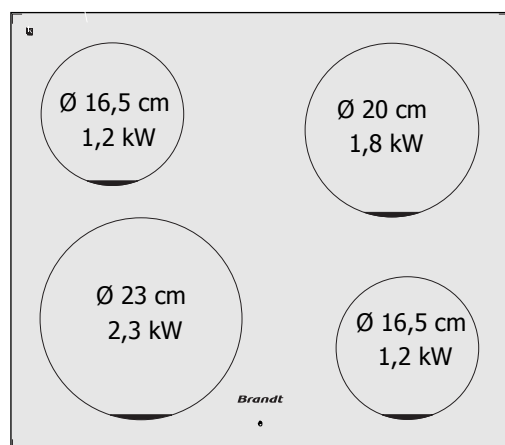
A ligação eléctrica correspondente às placas de ligação fixadas nas costas do seu forno deve ser efectuada por um instalador profissional. Este deverá certificar-se que o aparelho foi ligado de acordo com as instruções de montagem e as normas locais. O aparelho deve ser ligado por meio de uma ficha macho segundo as normas CEE ou através de interruptor onipolar cuja distância entre os contactos deve ser de pelo menos 3 mm.

**Declinamos a nossa responsabilidade em caso de acidente imputável à inexistência de ligação à terra ou de ligação não conforme.**

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.

# Utilize a sua mesa com toda a facilidade

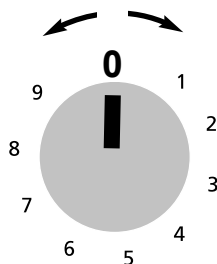
## TV 350





Utilize a sua mesa com toda a facilidade

## Botão ligar/desligar



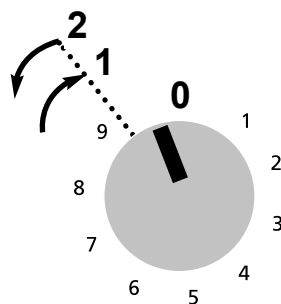
## Zona adicional

**1** Gire o manípulo no sentido dos ponteiros de um relógio para além da posição **9** até ouvir um clique.

**2** regule então a potência da sua zona de aquecimento.

**Para suprimir as zonas adicionais:**  
Volte a pôr o manípulo na posição 0 e regule a potência da sua zona de aquecimento.

## **Comando no forno**



## Indicador de calor residual

Enquanto uma zona de cozedura, em funcionamento, estiver muito quente, o indicador luminoso correspondente mantém-se aceso. Quando uma zona de cozedura está desligada, se a temperatura for muito alta, o indicador luminoso de calor residual acende por intermitência.

### **ATENÇÃO**

**Não toque nestas zonas, pode queimar-se.**

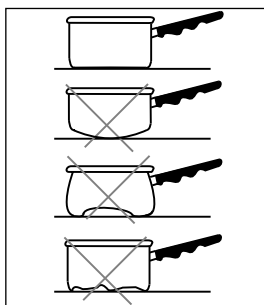


## Utilização correcta dos seus recipientes

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

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

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
<b>Ao pôr em funcionamento, o disjuntor da sua instalação salta.</b>	A ligação da sua mesa é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação
<b>Ao pôr em funcionamento só se acende um dos lados da sua mesa.</b>	A ligação da sua mesa é defeituosa.	

## 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.**

### ● 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 **INFLAMÁVEIS**.

**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.

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

TIPO DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR	
Ligeria	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		 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 QUENTE 1
<b>SOPAS</b>	CAUDOS ..... CREMES ESPessos .....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>PEIXES</b>	COZIDOS ..... CONGELADOS .....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>MOLHOS</b>	ESPESSE À BASE DE FARINHA COM MANTEIGA E OVOS ..... (BEARNESA, HOLANDESA)	.....	.....	.....	.....	.....
<b>LÉGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES ..... LÉGUMES SECOS ..... BATATAS COZIDAS ..... BATATAS CORADAS ..... BATATAS SALTEADAS ..... DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES .....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>CARNES</b>	CARNES POUCO ESPESAS ..... BIFES NA FRIGIDEIRA ..... GRELHADAS (GREIHA DE FERRO FUNDIDO) .....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>FRITOS</b>	FRITOS CONGELADOS ..... FRITOS FRESCOS .....	.....	.....	.....	.....	.....
<b>VARIANTES</b>	PANELA DE PRESSÃO ..... COMPOTAS ..... CREPES ..... LEITE CREME ..... CHOCOLATE FUNDIDO ..... DOCES ..... LEITE ..... OVOS ESTRELADOS ..... MASSAS ..... BOIÕES PARA BEBÊ (BANHO ) ..... GUISADOS ..... ARROZ CRIÓULO ..... ARROZ DOCE .....	.....	.....	.....	.....	.....

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

As potências máximas são reservadas aos fritos e fervuras rápidas.



## Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	<b>23</b>
Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	<b>24</b>
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	<b>26</b>
Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας.....	<b>28</b>
Μικροβλάβες και επισκευές.....	<b>28</b>
Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας.....	<b>29</b>
Οδηγός ψησίματος.....	<b>30</b>

*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

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 επεμβούμε στα τεχνικό, λειτουργικό ή αισθητικό μέρος τους, προκειμένου να επιφέρουμε κάθε τροποποίηση απαγορευόμενη 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 τοποθετείτε κατσαρόλες 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.

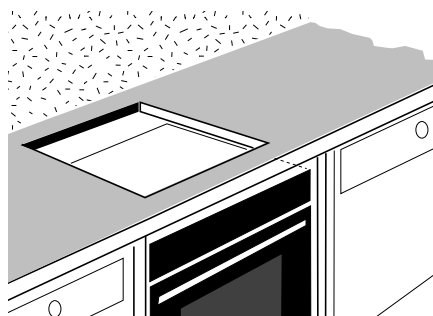
Μη χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

## Ασφαλής εγκατάσταση της κουζίνας σας.

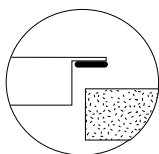
### Επιλογή μέρους εγκατάστασης της κουζίνας σας.

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

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



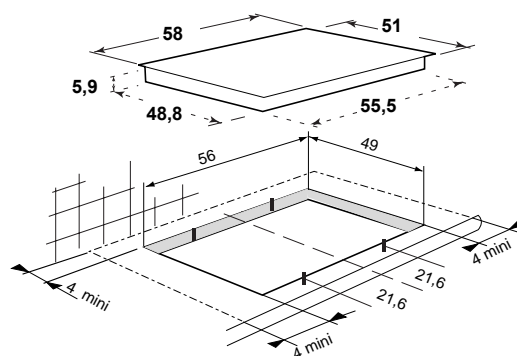
### Εντοιχισμός



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.

### Σύνδεση της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών με το φούρνο

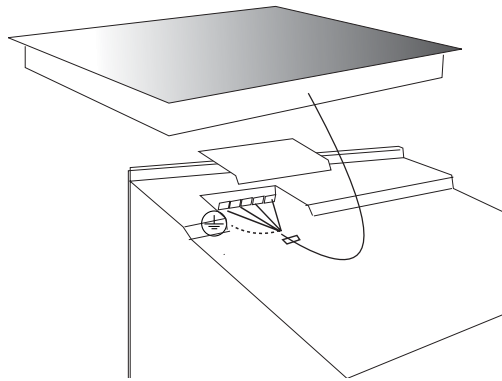
Τοποθετείστε το φούρνο μπροστά από το έπιπλο.  
Αποσυναρμολογείστε την ανώτερη πλάκα κλεισίματος του φούρνου (δείτε τον οδηγό χρήσης και συναρμολόγησης του φούρνου).

Συναρμώστε το καλώδιο που γειώνει (χρώματος κίτρινου/πράσινου) τον αγωγό τροφοδότησης της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών, με τους ειδικούς πόλους, που βρίσκονται πάνω στο φούρνο και φέρουν την ένδειξη .

Συμπλέξτε τον αγωγό τροφοδότησης ηλεκτρικού ρεύματος της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών με το αντίστοιχο σημείο σύνδεσης του φούρνου.

Βάλτε στη θέση της την πλάκα κλεισίματος του φούρνου.

Βάλτε στην πρίζα τον φούρνο σας.



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ**  
ΒΑΛΤΕ ΤΑ ΙΔΙΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΣΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΜΕΤΑΞΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Η ρευματοδότηση των σημείων σύνδεσης, που υπάρχουν στο πίσω μέρος του φούρνου σας, πρέπει να γίνει από έναν ειδικό εγκατάστασης. Εκείνος πρέπει να βεβαιωθεί ότι η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής έγινε, βάσει των οδηγιών συναρμολόγησης και των τοπικών προδιαγραφών.

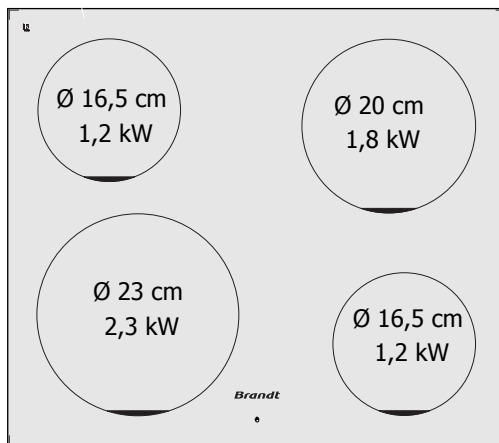
Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με ένα αρσενικό φιν (ρευματοδότη), σύμφωνα με τις προδιαγραφές της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ή με έναν διακόπτη πολυπολικό, σε μία απόσταση τουλάχιστον 3 χιλιοστών.

**Σε περίπτωση ατυχήματος οφειλόμενου στην ανυπαρξία ή ακαταλληλότητά γείωσης, δεν υπέχουμε καμία απολύτως ευθύνη.**

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.

## Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

### TV 350



## Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

### Άναμμα και σβήσιμο

#### Επιπρόσθετη ζώνη

**1** Γυρίστε τον διακόπτη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ακούσετε κλικ, μετά τη θέση 9.

**2** Κατόπιν ρυθμίστε την ένταση της φωτιάς.

**Σβήσιμο των επιπρόσθετων ζωνών:**  
Επαναφέρετε το διακόπτη στη θέση 0 και ρυθμίστε την ένταση της εστίας ψησίματος.

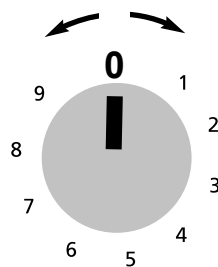
#### Δείκτης εναπομένουσας θερμοκρασίας

Για όσο διάστημα κάποια εστία ψησίματος είναι σε λειτουργία και καίει, η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας είναι αναμμένη στον πίνακα μηνυμάτων.

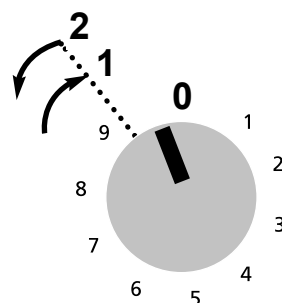
Όταν μία εστία ψησίματος δεν είναι σε λειτουργία, αλλά η θερμοκρασία της είναι υψηλή (λόγω προηγούμενης πιθανής χρήσης), η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας παραμένει αναμμένη.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην αγγίζετε αυτές τις εστίες, κινδυνεύετε να υποστείτε εγκαύματα



#### Χειρισμός του φούρνου

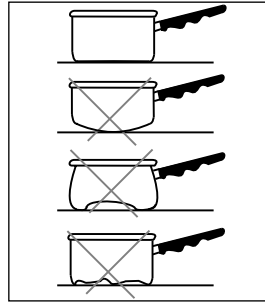


## Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις ναλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

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

**Έχετε κάποια αμφιβολία σχετικά με την καλή λειτουργία της πλάκας των ναλοκεραμικών 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 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 ναλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, λειτουργεί.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	

## 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 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 επφέρουν 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 σημιγρωσίας (του σχεδίου, που αντικατοπτρίζει

στην επιφάνεια 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.

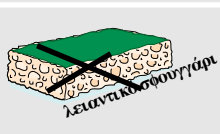
Να αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια ψησίματος των υαλοκεραμικών εστιών σας.

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	Μουσκέψτε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε και μετά σκουπίστε την.	Σφουγγάρια υγιεινής
Συσώρευση λεκέδων, που έχουν ψηθεί.	Μουσκέψτε 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 πρίον για τις υαλοκεραμικές εστίες



# Οδηγός ψησίματος

Προετοιμασία		μείωση φωτιά 9	πολύ δυνατή φωτιά 8-7	δυνατή φωτιά 6	μεσαία φωτιά 5-4	ΣΥΜΒΑΣΙΜΟ ΖΕΣΤΑΜΑ 3-2	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΗΣ 1
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμιά..... Ποχτές σούπες .....						
ΨΑΡΙΑ	Ψαρόσουπα..... Κατεψυγμένα.....						
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ποχτές με αλεύρι..... Με βούτυρο και αβγά..... (σάλτσες μπεαρναίζ, ολαντέζ)						
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αιταβ, σπανάκια..... Όσπρια..... Βραστές πατάτες..... Πατάτες τηγανιτές..... Πατάτες σοταρισμένες..... Απόψυξη λαχανικών.....						
ΚΡΕΑΤΑ	Ολιγόπαχα κρέατα..... Τηγανισμένες μπριζόλες..... Ψητά κρέατα.....						
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Τηγανιτές πατάτες κατεψυγμένες..... Φρέσκες τηγανιτές πατάτες.....						
ΔΙΑΦΟΡΑ	Χύτρα ταχύτητας..... Κομπόσες..... Κρέπες..... Κρέμ ανγλίαιζ..... Λειωμένη σοκολάτα..... Μαρμελάδες..... Γάλα..... Αβγά τηγανιτά..... Μακαρόνια..... Φαγητά για μορά (μπέν μαρό)..... Ραγκού..... Ρύζι κρεοά..... Ρυζόγαλο.....						

δυνατή φωτιά

βράσιμο ή τηγάνισμα

Βράσιμο με σκέλασμα

δυνατή φωτιά

δυνατό ψήσιμο

Η δυνατή φωτιά ενδείκνυται για το τηγάνισμα και το βράσιμο.



# inhoud

Veilig gebruik van uw kookplaat.....	<b>33</b>
Veilige installatie van uw kookplaat.....	<b>34-35</b>
Praktisch gebruik van uw kookplaat.....	<b>36</b>
Optimaal gebruik van uw vitrokeramische kookzones.....	<b>38</b>
Problemen en oplossingen.....	<b>38</b>
Zorgzaam gebruik en onderhoud van uw kookplaat.....	<b>39</b>
Bakgids.....	<b>40</b>

*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 gamma van BRANDT-producten 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

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)



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



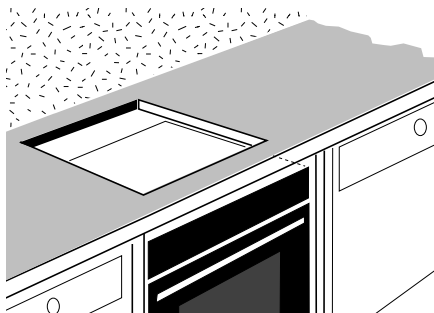
*Gebruik nooit een stoomreiniger.*

# Veilige installatie van uw kookplaat

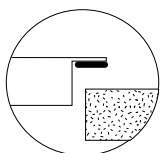
## Keuze van installatie

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

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

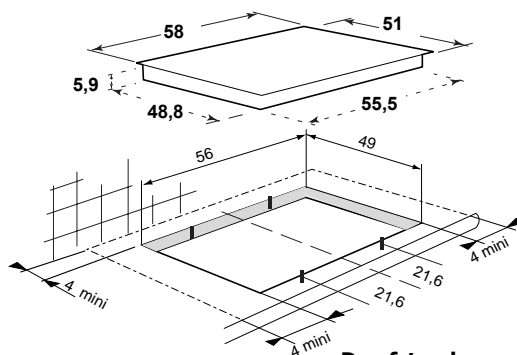


## Raadgevingen voor het inbouwen



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

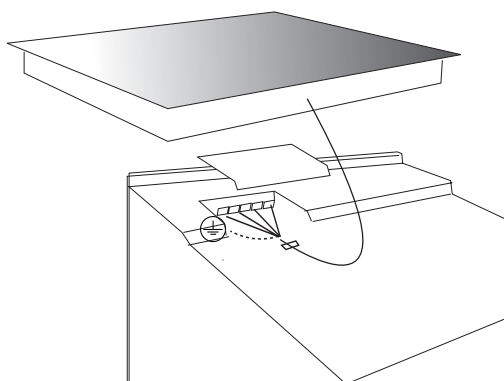
Plaats de oven voor het meubel.

Verwijder de bovenste afdekplaat van de oven.  
(Zie handleiding en montageaanwijzingen van uw oven).

Verbind de aardingdraad (geel/groen) van de voedingskabel van uw kookplaat met de speciale klemmen op uw oven .

Verbind de connectoren (**voeding van de kookzone**) van uw kookplaat met die van de oven.

Plaats de afdekplaat opnieuw op de oven.  
Steek de stekker van de oven in het stopcontact.



**BELANGRIJK!**  
**PLAATS DEZELFDE**  
**KLEURCODES OP UW KOOKPLAAT**  
**EN UW OVEN.**

De elektrische aansluiting dient door een erkend elektrotechnicus te worden uitgevoerd. Hij dient hiervoor de aansluitplaten op de achterzijde van uw oven te gebruiken en de aansluiting overeenkomstig de montageaanwijzingen en de geldende wettelijke technische voorschriften uit te voeren.

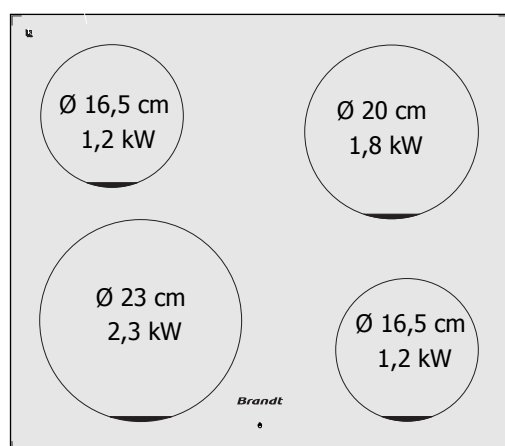
De aansluiting van het apparaat dient met een stekker volgens de EEG-normen of een omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm te gebeuren.

**Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige of foute aarding.**

Vervang een beschadigde voedingskabel veiligheidshalve altijd door een voedingskabel die u bij de fabrikant, de servicedienst van de fabrikant of een erkende elektrotechnicus kan aankopen om alle risico's te vermijden.

## Praktisch gebruik van uw kookplaat

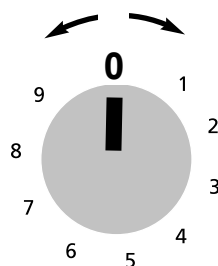
### TV 350



## Praktisch gebruik van uw kookplaat

**Hoe zet ik de bijkomende kookzone aan en uit?**

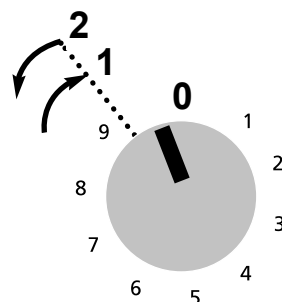
### Bediening op de oven



### Bijkomende zone

**1** Draai de bedieningsknop in wijzerzin tot u na stand **9** een klik hoort.

**2** Stel nu het vermogen van de kookzone in.



### Hoe schakel ik de bijkomende kookzone uit :

Zet de bedieningsknop opnieuw in de stand **0** en stel het vermogen van de kookzone opnieuw in.

### Indicator restwarmte

Zolang een kookzone is ingeschakeld en warm is, zal het restwarmtelampje van de betreffende kookzone branden.

Indien een kookzone uit staat maar de zone nog te warm is, zal het restwarmtelampje van de betreffende kookzone blijven branden.

#### **OPGELET**

**Raak een te warme kookzone niet aan.  
U kan zich verbranden!**

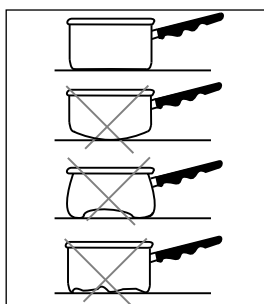


## Optimaal gebruik van uw vitrokeramische kookzones

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

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

PROBLEEM...	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
<b>Bij het aanzetten slaat uw installatie door.</b>	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de aansluiting.
<b>Bi het aanzetten werkt slechts één zijde van de kookplaat.</b>	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	

## 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



# Bakgids

BEREIDINGEN		MAXI 9	ZEER HOGE STAND 8-7	HOGE STAND 6	NORMALE STAND 5-4	SUJDEREN OPWARMEN 3-2	WARM HOUDEN 1
SOEPEN	BOUILLONS						
	DIKKE SOEPEN						
VISSEN	COURT-BOUILLON						
	DEEPPYRIES						
SAUZEN	DIKKE SAUZEN OP BASIS VAN BROEM						
	SAUZEN MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
GROENTEN	WITLOOF, SPINAZIE						
	DROGE GROENTEN						
	AARDAPPELEN IN WATER						
	GEBAKKEN AARDAPPELEN						
	GEBAKKEN AARDAPPELEN ONTDOOIEN VAN GROENTEN						
VLEES	DUN VLEES						
	GEBAKKEN STEAK						
	GRILLADE (GRIETIJZEN BRADMAN)						
FRITUREN	DEEPPYRIESFRITTEN						
	VERSE FRITTEN						
VARIA	SNELKOKER						
	VRUCHTENMOES						
	PANNENKOKEN						
	CREME ANGLAISE						
	GESMOLTEN CHOCOLADE						
	CONFITUUR						
	MELK						
	SPIEGELEIEN						
	PASTA						
	KLEINE BABYPTOTJES (BAIN-MARIE)						
	RAGOUTS						
	KREOLSE RIJST						
	RIJSTPAP						

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

Gebruik de maximale temperaturen enkel voor frituren en snel aan de kook brengen.