

**FR**

**Table vitrocéramique**  
Recommandations et installation

**GB**

Instructions for use and installation  
**Electronic ceramic hob**

**GR**

**ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ**  
Οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης

**PT**

**Placa vitrocerâmica**  
Manual de instruções e de instalação

**PO**

**Szkłoceramiczna płyta grzejna**  
Instrukcja obsługi i instalacji

***Brandt***



Avec votre table **BRANDT** tous vos plats seront parfaitement réussis : saisir une viande ou laisser mijoter doucement un met, faire bouillir rapidement une quantité d'eau...

....**Cette table est faite pour vous séduire et pour vous faciliter la vie.**

**FR**

Ce livret plus un memento vous permettront d'en découvrir tous les avantages, et de profiter au maximum de nos conseils et recommandations issus de notre expérience.

Nous vous recommandons de les lire attentivement avant utilisation.

L'installation devra être faite par un installateur qualifié, qui seul peut appliquer la législation en vigueur.

## ■ Le plan de cuisson

---

En verre vitrocéramique, résistant aux conditions sévères d'utilisations ( chocs, frottement...) et d'un entretien très aisé (voir memento )

## ■ Les foyers\*

---

Tous les foyers radiants ou halogènes sont équipés de limiteur de température.

### ● Les radiants

Ils sont constitués de résistances chauffantes rapides.

### ● Les halogènes

Ils sont constitués de lampes (contenant un gaz halogène régénérant un fil de tungstène à haute température), complétées par une résistance chauffante.

## ■ Les commandes \*

---

**A manette** : commande un doseur d'énergie à réglage progressif et continu qui permet de choisir la puissance adaptée à la cuisson.

**Electronique** : Touches «capacitives», le doigt au contact de celles-ci transmet la commande correspondante :

Un bip signale que la commande est enregistrée

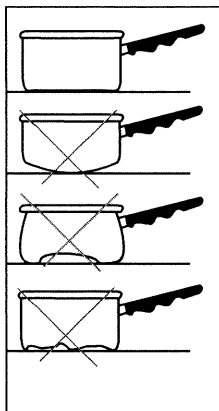
Le réglage est visualisé par de petits voyants ou des afficheurs

**Sans manettes** : celles-ci sont situées sur un four prévu pour être combiné avec ce type de table.

\* Suivant votre modèle voir détail sur memento

## ■ Choix des récipients

---



- 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.

- Les fonds d'ustensiles dont l'aspect est trop grossier, peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

## ■ Conseil

---

- Assurez-vous que le dessous de la casserole et la surface de cuisson sont secs et propres.
- Utilisez un récipient suffisamment grand pour recevoir les aliments à cuire et choisissez le réglage convenable de façon à éviter les débordements et les éclaboussures.
- Utilisez un récipient avec une taille adaptée :

**le diamètre du fond doit être égal ou supérieur  
au diamètre du foyer électrique.**

Centrez le récipient sur la surface de cuisson s'adaptant le mieux à sa dimension.

- Pour éviter tous problèmes avec les queues de poêles, casseroles ..respecter les dimensions d'encastrement données.

# Conseils

FR

- **Un réglage de puissance supérieur est nécessaire en cas :**
    - de quantités importantes dans votre récipient.
    - de cuissons avec un récipient non couvert
    - d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.
  - **Un réglage de puissance inférieur est nécessaire en cas :**
    - de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible que celui indiqué dans le tableau ci-contre, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
    - de débordement (retirez le couvercle ou enlever la casserole, puis baisser le réglage).
  - **Economie d'énergie :**

Pour finir la cuisson, appuyez sur la touche arrêt, 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.
  - Ne laissez jamais de casserole ou de poêle contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson.
  - Evitez de regarder fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson
  - En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Ne rangez pas, dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.
- Ne posez pas d'objet en plastique ou feuilles d'aluminium sur les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.
  - La surface vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable; éviter les chocs avec les récipients, elle ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.
  - Les frottements de récipients peuvent à la longue générer une dégradation des dessins sur le dessus vitrocéramique.
- Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.**

**ATTENTION :**

***Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation électrique, en enlevant les fusibles ou en actionnant le disjoncteur. N'utilisez aucune partie de la table avant qu'une nouvelle plaque vitrocéramique ait été posée.***

**Protection contre les échauffements : type Y selon CEI 335-2-6**

## ■ Précautions

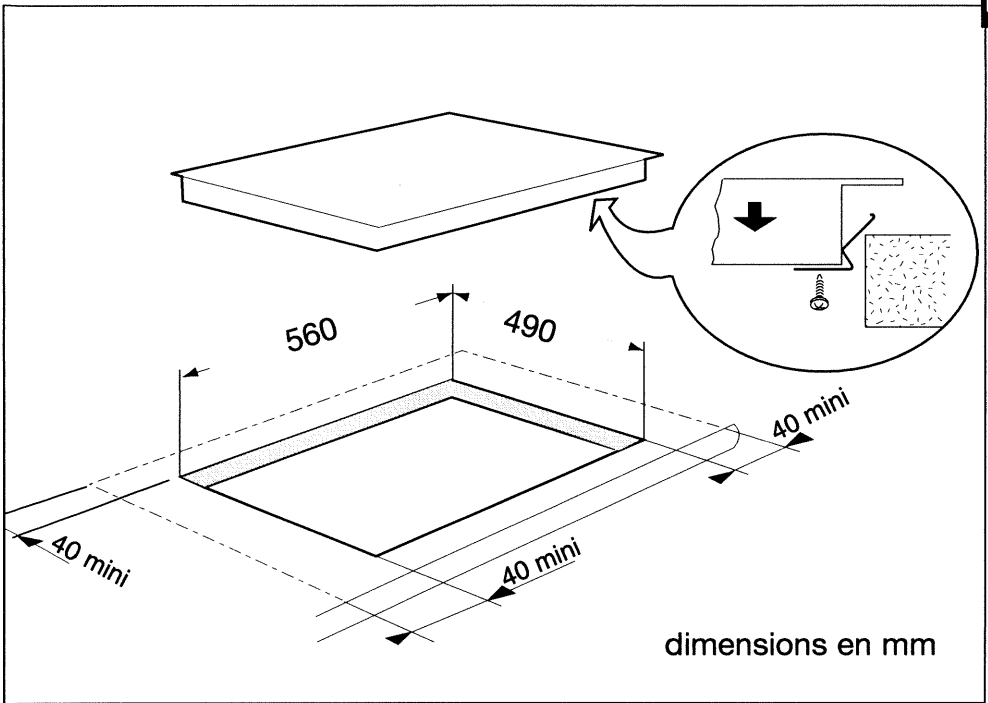
---

**Veillez respecter scrupuleusement les points suivants :**

- Les parois au-dessus du plan de travail et à proximité immédiate de la table de cuisson doivent résister à la chaleur.
- Les revêtements en stratifié ainsi que la colle fixant ceux-ci, doivent résister à la chaleur pour éviter toute détérioration.
- L'espace d'air frais situé sous et à l'arrière de la table permet d'améliorer sa fiabilité en garantissant son refroidissement dans toutes les configurations d'encastrement.
- **La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.**

# Encastrement dans le plan de travail

FR



## Découpe

Pratiquez dans le plan de travail une découpe aux dimensions nécessaires

La cote de 40 mm mini est à mesurer à partir du mur et des parois latérales (arrière ou/et côtés).

## Protection des découpes :

Les agglomérés de bois utilisés pour la confection des plans de travail gonflent relativement vite au contact de l'humidité.

Appliquez sur le chant de la découpe un vernis ou une colle spéciale pour la protéger des buées ou eaux de condensation pouvant prendre naissance sous le plan de travail.

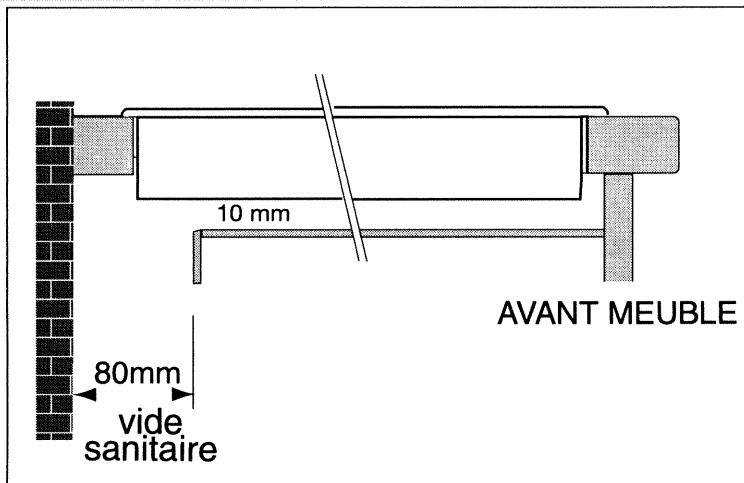
## Encastrement :

Pour fixer la table sur le plan de travail utilisez les 4 pièces de fixation que vous trouverez dans la pochette avec la notice

## ■ Choix de votre installation

- au dessus d'un meuble vide ou tiroir
- au dessus d'un four

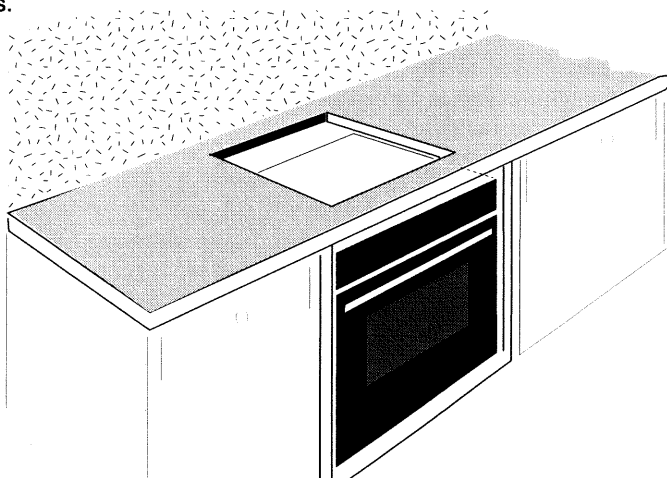
### Au dessus d'un meuble vide ou tiroir



### Au-dessus d'un four

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

Les tables vitro électroniques sont équipées de **sécurités thermiques** qui protègent celles-ci en cas de surchauffe, et **met en «veille»** jusqu'au refroidissement des composants.





## ■ Raccordement électrique

FR

Type 05 RRF section 1,5 mm<sup>2</sup> à 3/5 conducteurs dont 1 pour la terre : jaune/vert  
Le cordon doit être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, ou si vous souhaitez le changer il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

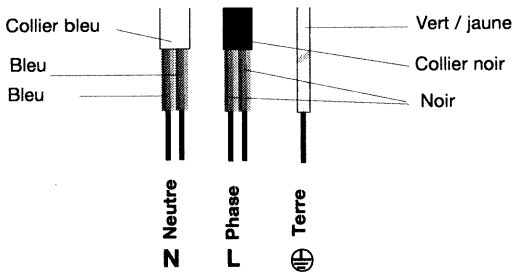
**Le fusible de l'installation doit être de (selon branchement) :**

- 32 ampères pour les tables 4 foyers.

Cet appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE

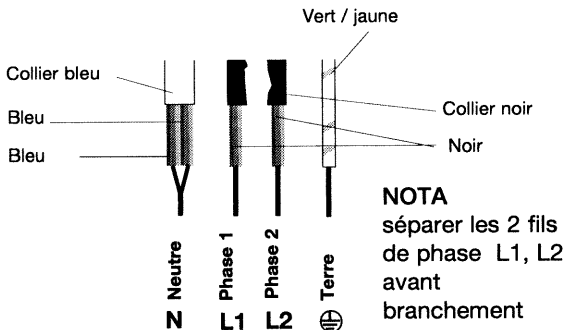
### - 230 V monophasé

**Brancher les fils sur l'installation en respectant la couleur des fils**



### - 400V 2N triphasé

**Brancher les fils sur l'installation en respectant la couleur des fils**



2025 RELEASE UNDER E.O. 14176

2025 RELEASE UNDER E.O. 14176

With your **BRANDT** hob all your dishes will be so successful : seal a piece of meat or let it simmer gently, boil some water quickly .....

...This hob is produced to seduce you and to ease your life.

This booklet plus a summary will enable you to discover all its advantages and to get the full benefit of our advice and recommendations gained through our experience.

We advise you to read them carefully before use.



*Installation must be done by a qualified installer adhering to the regulations in force.*

## ■ The cooking surface

---

Ceramic glass, resistant to harsh conditions of application (shocks, friction ...) and very simple to maintain (see summary)

## ■ The cooking zones\*

---

All radiant or halogen cooking zones are equipped with temperature limiters.

- **Radiant cooking zones**

These comprise rapid heating resistors.

- **Halogen cooking zones**

These comprise lamps (containing a halogen gas regenerating a high temperature tungsten filament), completed by a heating resistor.

## ■ Controls \*

---

**Handle** : controls a power measurer that adjusts the power progressively and continuously allowing the power to be adapted to the cooking.

**Electronic** : “Capacitive” buttons, by touching them with your finger you transmit the corresponding command.

One beep signifies the order has been recorded.

The setting is displayed by small indicators or readouts.

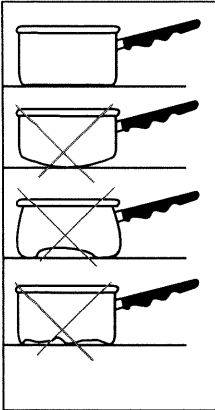
**No handle** : these are located on an oven intended for combination with this type of hob.

\* See your model details on the summary

# Saucepans

## ■ Choice of container

---



- The containers must be designed for electric cooking

Use flat-bottomed containers which lie perfectly on the surface of the cooking zone :

- in stainless steel with trimetal or “sandwich” base
- in aluminium with thick (smooth) straightened base
- in enamelled steel

- Bottoms of utensils that are too rough can retain and transport materials which cause stains or lines on the table.

## ■ Advice

---

- Make sure that the bottom of the container and the cooking surface are clean and dry.
- Use a container that is large enough to take what you want to cook and select the appropriate setting to ensure that it does not boil over or splash.
- Use the correct size container :  
**the diameter of the bottom must be equal to or in excess of the diameter of the electric cooking zone.**  
Centre the container on the cooking surface that is best suited to its size.
- To avoid any problems with the handles of pans or containers, respect the built-in dimensions given.

## Advice

- **A higher power setting is required when :**
  - there is a large amount in your container
  - the cooking container is not covered
  - a glass or ceramic container is used.
- **A lower power setting is required when :**
  - the food you are cooking burns easily (starting with a setting lower than the one indicated in the table opposite, increasing it as necessary)
  - it boils over (remove the cover or take off the container, then reduce the setting)

GB

- **Saving energy :**

To finish off the cooking, depress the stop button and allow the container to stand using the residual heat (you will save energy in this way)

Use a cover as often as possible to reduce heat loss through evaporation.

- Never leave a pan or container holding oil or hot fat on the cooking areas unsupervised.
- Avoid staring at the halogen lamps of the cooking zone
- When connecting electrical appliances to plugs located nearby, make sure that the supply cable does not contact the hot areas.

Do not store your **MAINTENANCE** or **INFLAMMABLE** products in the area located under your cooking table.

- Do not place plastic or aluminium leaf objects on the cooking surfaces when they are still hot.
- The ceramic surface is very resistant but is not, however, unbreakable ; avoid impacts from the containers, it must not be used as a work surface for anything at all
- Over the long term, friction from the containers can result in deterioration to the patterns on the ceramic tops.

**These defects, which do not result in non functioning or an inability to be used, are not covered by the guarantee.**

**NOTE :**

***If a crack appears in the glass surface, disconnect the appliance immediately from the electric power source, removing the fuses or actuating the circuit-breaker. Do not use any part of the hob before a new ceramic cooking zone has been fitted.***

## To the installer

**Protection against over-heating : according to type Y. selon CEI 335-2-6**

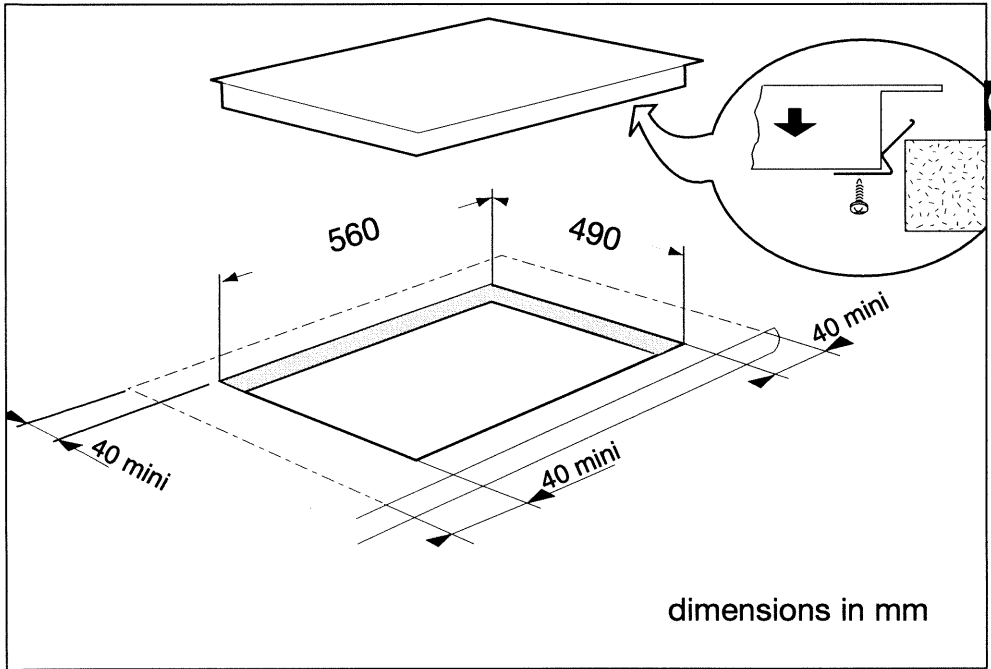
### ■ Precautions

---

**Please respect the following points scrupulously :**

- ✦ The walls above the work surface and in the immediate vicinity of the hob must be heat resistant.
- ✦ The laminated worktops and the adhesive fixing the same must be heat resistant to avoid any deterioration.
- ✦ The space of fresh air required under and behind the hob is to improve its reliability by guaranteeing air-cooling in all built-in configurations.
- ✦ **The hob must not be installed above a dishwasher, a washing machine, a fridge or a freezer.**

## Built into the work surface



### Cutting-out

Make a cut to the dimensions required in the work surface.

There must be 40 mm minimum between the wall and the sides (back and/or sides).

### Protecting the cut-outs :

The chipboard used in the production of the work surfaces swells up relatively quickly on contact with humidity.

Apply a varnish or a specialised adhesive to the edge of the cut-out to protect it from the damp or condensation that can occur under the working surface.

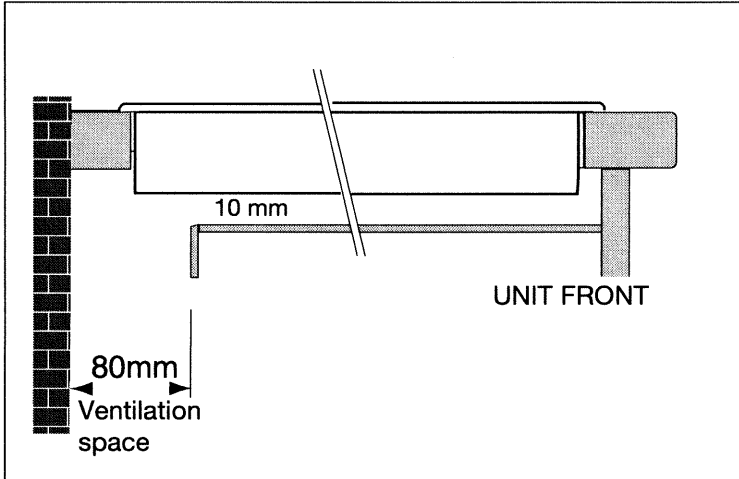
### Built-in :

In order to build the hob into the work surface use the 4 fixing parts that you will find in the bag with the instruction booklet.

## ■ Selecting your installation

- ➔ on top of an empty unit or drawer
- ➔ on top of an oven

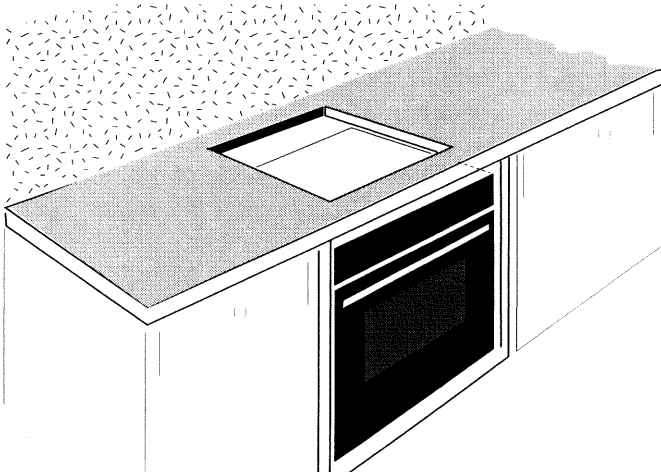
### On top of an empty unit or drawer



### On top of an oven

The hob can be directly built into the work surface on top of the oven in a high position (minimum gap 10 mm).

The ceramic hobs are equipped with **thermal safety** units which protect them against over-heating and “**monitor**” the components until cooled





## ■ Electrical connection

Model O5 AAF section 1.5 mm<sup>2</sup> with 3/5 conductors, 1 of which for earth : yellow / green.  
The cable must be connected to the mains by a plug complying with publication CEE 7 or by an omnipolar switching device with a minimum contact opening gap of 3 mm.

GB

If this power cable is damaged or if you wish to change it, it may only be replaced by your After Sales Service as special tools are necessary.

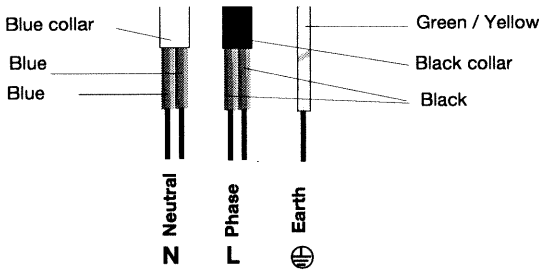
***The installation fuse must be (depending on the connection :***

***- 32 amps for hobs with 4 cooking zones***

***This appliance meets European Directives 73/23/CEE and 89/336/CEE***

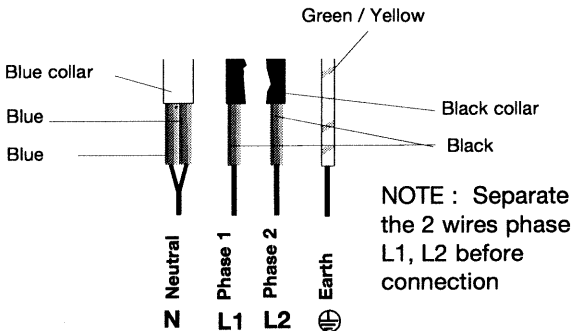
### **- 230 V monophasé**

**Connect the 3 wires to the installation respecting the colour of the wires**



### **- 400 N 2N three-phase**

**Connect the 4 wires to the installation respecting the colour of the wires**





Με τις εστίες **BRANDT** όλα σας τα φαγητά θα έχουν μεγάλη επιτυχία: για να τσιγαρίσετε ένα κρέας ή να σιγοβράσετε ένα φαγητό, ή για να βράσετε γρήγορα κάποια ποσότητα νερού...

...**Η βάση αυτή κατασκευάστηκε για να σας γοητεύσει και να σας διευκολύνει.**

Χάρη στο φυλλάδιο αυτό και σε ένα υπόμνημα θα μπορέσετε να ανακαλύψετε όλα τα προτερήματα, και να επωφεληθείτε από τις συμβουλές και συστάσεις μας οι οποίες πηγάζουν από την πείρα μας.

Σας συνιστούμε να τις διαβάσετε προσεκτικά πριν τη χρήση.

Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από έναν ειδικευμένο τεχνικό εγκατάστασης, μόνον αυτός μπορεί να εφαρμόσει την ισχύουσα νομοθεσία.

GR

## ■ Βάση μαγειρέματος

---

Από υαλοκεραμικό γυαλί, ανθεκτικό σε σκληρές συνθήκες χρήσης (χτυπήματα, τριβές...) και πανεύκολης συντήρησης (βλέπε υπόμνημα).

## ■ Οι εστίες\*

---

Όλες οι εστίες, ακτινοβόλες ή αλογόνες, είναι εξοπλισμένες με περιοριστή θερμότητας.

### ● Οι ακτινοβόλες

Αποτελούνται από ταχείες θερμαντικές αντιστάσεις.

### ● Οι αλογόνες

Αποτελούνται από λυχνίες (που περιέχουν ένα αλογόνο αέριο το οποίο αναμορφώνει ένα σύρμα από βολφράμιο σε υψηλή θερμοκρασία), τις οποίες συμπληρώνει μια θερμαντική αντίσταση.

## ■ Πίνακας χειρισμού\*

---

**Με διακόπτες:** ελέγχει έναν ρυθμιστή ενέργειας προοδευτικής και συνεχούς ρυθμίσεως που σας επιτρέπει να επιλέξετε την κατάλληλη ένταση για το μαγείρεμά σας.

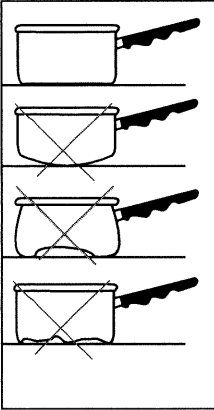
**Ηλεκτρονικός:** "Αισθητήρια" πλήκτρα, αγγίζοντάς τα το δάκτυλο μεταδίδει την αντίστοιχη εντολή:

Ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώνει ότι η εντολή καταγράφηκε.

Η ρύθμιση εμφανίζεται με μικρές φωτεινές ενδείξεις ή θόνοις.

**Χωρίς διακόπτες:** βρίσκονται σε έναν φούρνο που προορίζεται για να συνδυαστεί με τέτοιου τύπου βάσεις.

## ■ Επιλογή των σκευών



- Τα σκεύη πρέπει να έχουν σχεδιαστεί για ηλεκτρικές κουζίνες.

Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδο πάτο που να εφάπτονται άριστα στην επιφάνεια των εστιών:

- από ανοξείδωτο χάλυβα με παχύ τριμεταλλικό πάτο ή "σάντουιτς".
- από αλουμίνιο με παχύ λείο πάτο.
- από επισμαλτωμένο χάλυβα.

- Οι πάτοι των σκευών που φαίνονται υπερβολικά ακατέργαστοι, μπορούν να συγκρατήσουν και να μεταφέρουν υλικά που θα προξενήσουν λεκέδες ή χαράγματα στη βάση εστιών.

## ■ Συμβουλή

- Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος της κατσαρόλας και η επιφάνεια μαγειρέματος είναι στεγνά και καθαρά.
- Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος αρκετά μεγάλο για να χωρέσει τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε και επιλέξτε τη σωστή ρύθμιση ώστε να αποφευχθούν οι υπερχειλίσεις και οι πιτσιλιές.
- Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος κατάλληλου μεγέθους:

**Η διάμετρος του πυθμένα πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη με τη διάμετρο της ηλεκτρικής εστίας**

Κεντράρετε το σκεύος πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα στις διαστάσεις του.

- Για να αποφύγετε κάθε πρόβλημα με τις λαβές των τηγανιών, κατσαρολών... τηρήστε τις συνιστάμενες διαστάσεις εντοιχισμού.

## Συμβουλές

### • Χρειάζεται ισχυρότερη ρύθμιση έντασης σε περίπτωση:

- μεγάλων ποσοτήτων μέσα στο σκεύος σας.
- μαγειρέματος με ξεσκέπαστο σκεύος.
- χρήσης γυάλινης ή κεραμικής κατσαρόλας.

### • Χρειάζεται χαμηλότερη ρύθμιση έντασης σε περίπτωση:

- μαγειρέματος τροφίμων που έχουν τάση να καίγονται εύκολα (αρχίστε με ρύθμιση χαμηλότερη από αυτήν που ενδείκνυται στον προσαρτώμενο πίνακα, αν χρειαστεί η ρύθμιση μπορεί να αυξηθεί).
- υπερχειλίσης (αφαιρέστε το καπάκι ή βγάλτε την κατσαρόλα, έπειτα χαμηλώστε την ρύθμιση).

### • Οικονομία ενέργειας:

Για να τελειώσετε το ψήσιμο, πιάστε το πλήκτρο διακοπής και αφήστε το σκεύος στη θέση του για να χρησιμοποιήσετε τη συσσωρευμένη θερμότητα (θα κάνετε έτσι οικονομίες ενέργειας).

Χρησιμοποιείτε καπάκι όσο συχνότερα γίνεται για να ελαττώσετε τις απώλειες θερμότητας λόγω εξατμίσεως.

- Μην αφήνετε ποτέ κατσαρόλα ή τηγάνι με λάδι ή ζεστό λίπος χωρίς επίβλεψη στις ζώνες μαγειρέματος.
- Αποφεύγετε να κοιτάτε επίμονα τις αλογόνες λυχνίες των εστιών μαγειρέματος.
- Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές σε μια γειτονική πρίζα ρεύματος, βεβαιωθείτε πως το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν βρίσκεται σε επαφή με τις θερμές ζώνες.

Μην τακτοποιείτε στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη βάση μαγειρέματος, προϊόντα **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ** ή **ΕΥΦΛΕΚΤΑ** προϊόντα.

- Μην τοποθετείτε πλαστικά αντικείμενα ή αλουμινόχαρτο πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος όταν είναι ακόμα ζεστές.
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, δεν είναι ωστόσο άθραυστη. Αποφεύγετε τις προσκρούσεις με τα σκεύη, δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμεύει για αποθήκευση.
- Οι προστριβές των σκευών μπορούν με τον καιρό να προξενήσουν φθορά στα σχέδια της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

**Τα ελαττώματα αυτά που δεν επιφέρουν διακοπή λειτουργίας ή ακαταλληλότητα στη χρήση δεν περιλαμβάνονται στα πλαίσια της εγγύησης.**

### ΠΡΟΣΟΧΗ

**Εάν εμφανιστεί κάποιο ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, αφαιρώντας τις ασφάλειες ή ενεργοποιώντας τον διακόπτη. Μην χρησιμοποιήσετε κανένα τμήμα της βάσης πριν τοποθετηθεί μια καινούρια υαλοκεραμική πλάκα.**

GR

# Για τον τεχνικό εγκατάστασης

Προστασία κατά της υπερθέρμανσης: τύπος Υ σύμφωνα με CEI 335-2-6

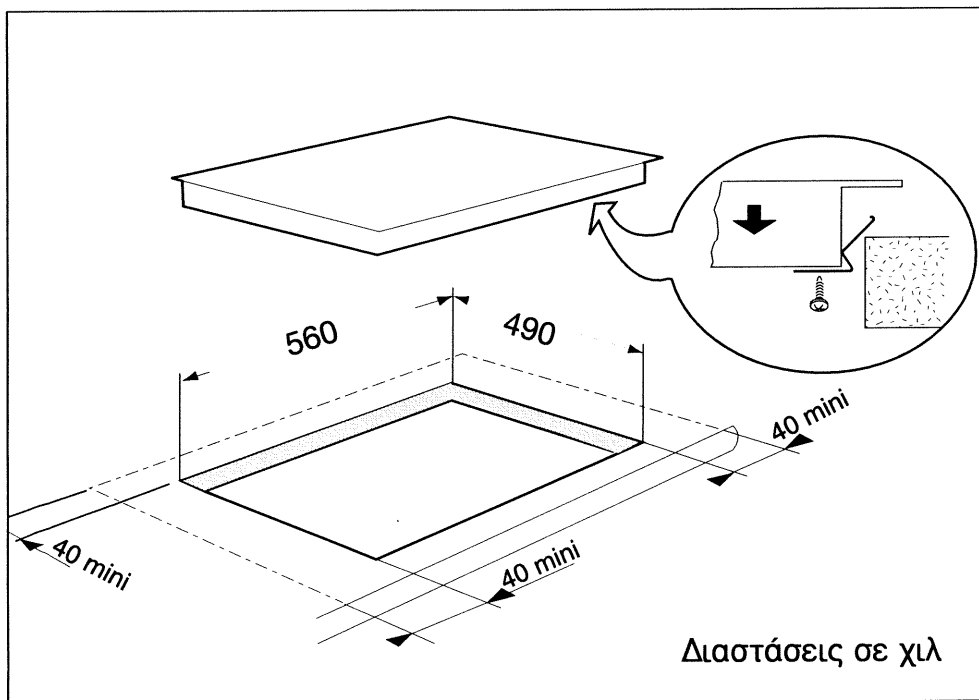
## ■ Προφυλάξεις

---

**Παρακαλείστε να τηρείτε αυστηρά τα παρακάτω σημεία:**

- Τα τοιχώματα πάνω από τον πάγκο εργασίας και σε άμεση γειτνίαση με τη βάση μαγειρέματος πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Οι επενδύσεις από συμπιεσμένα στρώματα καθώς και η κόλλα που τις στερεώνει πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα για να αποφευχθεί οποιαδήποτε φθορά.
- Ο χώρος ψυχρού αέρα κάτω και πίσω από τη βάση επιτρέπει τη βελτίωση της αξιοπιστίας της αφού εξασφαλίζει τη ψύξη της σε όλες τις διαμορφώσεις εντοιχισμού.
- Η βάση **δεν πρέπει να εγκαταστήνεται πάνω από πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ρούχων, ψυγεία ή καταψύκτες.**

## Εντοιχισμός στον πάγκο εργασίας



### Κοπή

Πραγματοποιήστε στον πάγκο εργασίας μια κοπή με τις απαραίτητες διαστάσεις. Η ελάχιστη απόσταση των 40 χιλ πρέπει να μετρηθεί από τον τοίχο και τα πλαϊνά τοιχώματα (πίσω ή/και πλαϊνά)

### Προστασία των κοπών:

Τα νοβοπάν που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των πάγκων εργασίας φουσκώνουν σχετικά γρήγορα σε επαφή με την υγρασία.

Εφαρμόστε στην πλευρά της τομής ένα βερνίκι ή μια ειδική κόλλα για να την προστατεύσετε από τους υδρατμούς ή τα συμπυκνωμένα νερά που θα μπορούσαν να σχηματιστούν κάτω από τον πάγκο εργασίας.

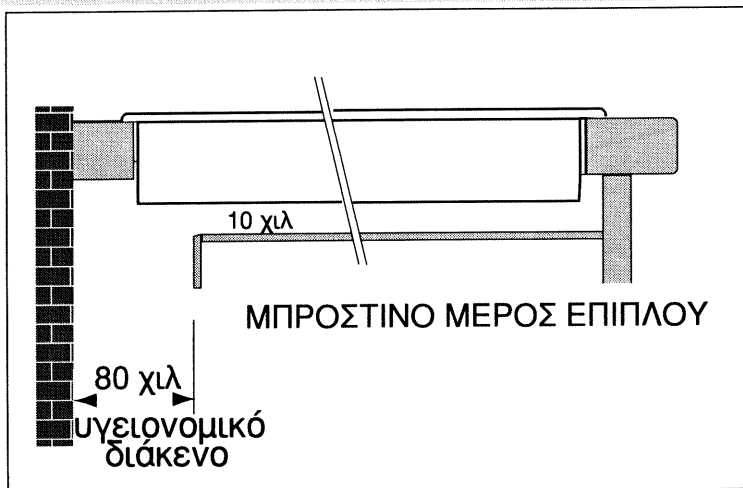
### Εντοιχισμός:

Για να στερεώσετε τη βάση στον πάγκο εργασίας χρησιμοποιήστε τα 4 στοιχεία στερέωσης που θα βρείτε στη θήκη με τις οδηγίες.

## ■ Επιλογή της εγκατάστασής σας

- πάνω από ένα άδειο έπιπλο ή ένα συρτάρι
- πάνω από έναν φούρνο

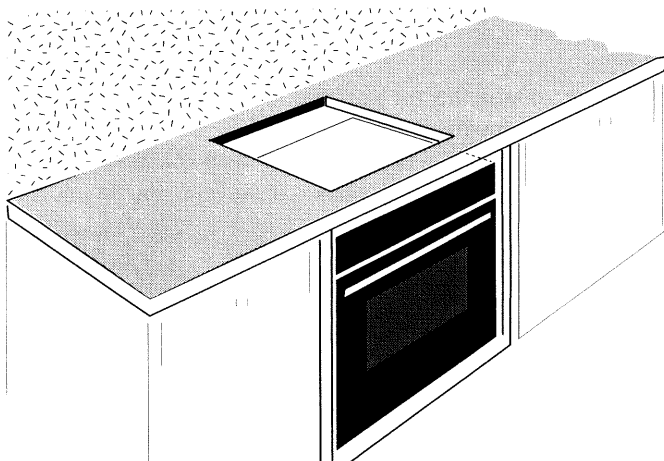
### Πάνω από ένα άδειο έπιπλο ή συρτάρι



### Πάνω από φούρνο

Η βάση μπορεί να εντοιχιστεί κατευθείαν στον πάγκο εργασίας πάνω από τον φούρνο σε ψηλή θέση (ελάχιστη απόσταση 10 χιλ).

Οι υαλοηλεκτρονικές βάσεις είναι εξοπλισμένες με **θερμικές ασφάλειες** για να προστατεύονται σε περίπτωση υπερθέρμανσης, και θέτουν σε **"αναμονή"** μέχρι την ψύξη των στοιχείων τους.





## ■ Ηλεκτρική σύνδεση

Τύπου 05 RRF διατομής 1,5 mm με 3/5 αγωγούς εκ των οποίων ένα γείωσης: κίτρινο/πράσινο. Το καλώδιο πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο μέσω μιας ηλεκτρικής πρίζας σύμφωνης προς τη δημοσίευση ΕΟΚ 7 ή μιας διάταξης καθολικής διακοπής με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 χιλ.

Αν υπάρχει βλάβη στο καλώδιο τροφοδότησης ή αν θέλετε να το αλλάξετε μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από το Τμήμα Τεχνικής Εξυπηρέτησής σας διότι χρειάζονται ειδικά εργαλεία.

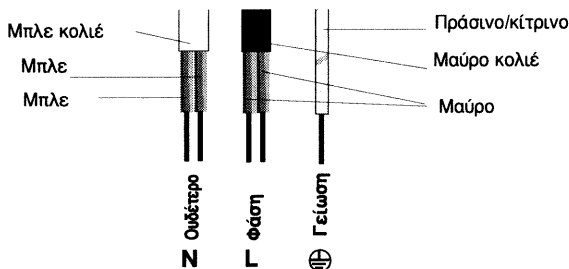
**Η ηλεκτρική ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι (ανάλογα με τη σύνδεση):**

- 32 αμπέρ για τις βάσεις 4 εστιών.

Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ευρωπαϊκές οδηγίες 73/23/ΕΟΚ και 89/336/ΕΟΚ

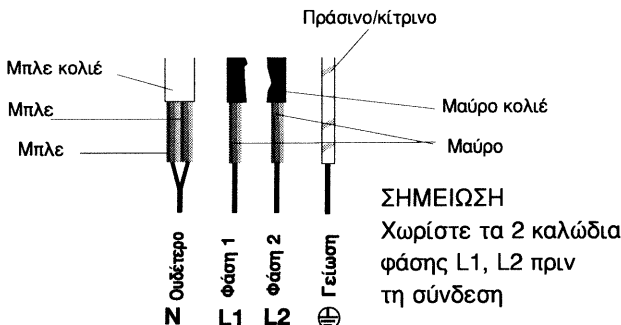
### - 230 V μονοφασικό

Συνδέστε τα καλώδια στην εγκατάσταση τηρώντας το χρώμα των καλωδίων



### - 400V 2N τριφασικό

Συνδέστε τα καλώδια στην εγκατάσταση τηρώντας το χρώμα των καλωδίων



GR



Com o seu aparelho **BRANDT** poderá realizar com êxito todos os cozinhados : assar uma carne ou deixar apurar um guisado, ferver rapidamente uma quantidade de água...

... **Esta placa vitrocerâmica foi feita para o seduzir e para lhe facilitar a vida.**

Graças a este manual e a um memento poderá descobrir todas as vantagens e tirar o máximo proveito dos nossos conselhos e recomendações, frutos da nossa experiência.

Recomendamos uma leitura atenta dos mesmos antes de utilizar o aparelho.

A instalação deverá ser realizada por um instalador qualificado, devidamente credenciado e que aplique a legislação em vigor.

## ■ O plano de cozedura

---

Em vidro vitrocerâmico, resistente às mais severas condições de utilização (choques, atritos...) e muito fácil de limpar (ver memento).

## ■ Os focos\*

---

Todos os focos radiantes ou halogéneos estão equipados com um limitador de temperatura.

### ● Os radiantes

São compostos por resistências térmicas rápidas.

### ● Os halogéneos

São compostos por lâmpadas (contêm um gás halogéneo que regenera um fio de tungsténio de alta temperatura), e também uma resistência térmica.

## ■ Os comandos\*

---

**Com manípulo** : comanda um doseador de energia com regulação progressiva e contínua que permite escolher a potência adaptada à cozedura.

**Electrónico** : Teclas " capacitivas ", o simples contacto do dedo transmite o respectivo comando :

Um bip assinala que o comando foi accionado.

A regulação é visualizada por pequenos indicadores.

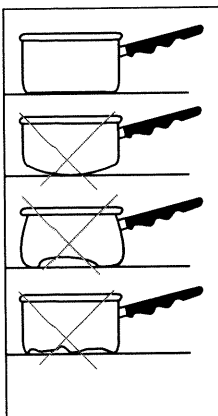
**Sem manípulos** : estes estão situados num forno previsto para ser combinado com este tipo de aparelho.

\* Consoante o seu modelo ver mais detalhadamente no memento.

PT

# Recipientes

## ■ Escolha dos recipientes



- Os recipientes devem ser concebidos para a cozinha na electricidade.

Utilize recipientes com fundo liso que se adaptem perfeitamente à superfície da placa :

- em aço inoxidável com fundo trimetal espesso ou térmico.
- em alumínio com fundo liso espesso.
- em aço esmaltado.

- Fundos de tachos com aspecto irregular podem reter e transportar matérias que provocam manchas e riscos.

## ■ Conselho

- Assegure-se que o fundo do tacho e a superfície de cozedura estão secos e limpos.
- Utilize um recipiente suficientemente grande para receber os alimentos e escolha a potência adequada de modo a que o conteúdo não se entorne que não haja salpicos.
- Utilize um recipiente com um tamanho adaptado :

**O diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do foco eléctrico.**

Centre o recipiente na superfície de cozedura que se adaptar melhor à sua dimensão.

- Para evitar problemas com os cabos das frigideiras, tachos, etc., respeite as dimensões de encastramento dadas.

## Conselhos

- **Convém aumentar a potência se :**
    - estiver a cozinhar grandes quantidades de alimentos.
    - o recipiente estiver destapado
    - usar um tacho de vidro ou cerâmica.
  - **Convém baixar a potência se :**
    - estiver a cozer alimentos que têm tendência para queimar facilmente (comece com uma potência mais baixa do que a indicada no quadro ao lado, podendo aumentá-la se for preciso).
    - o conteúdo do recipiente derramou (destape o tacho ou retire-o e baixe o lume).
  - **Economia de energia :**

Para acabar de cozer, carregue na tecla desligar e deixe o recipiente sobre a placa para utilizar o calor acumulado (poupará deste modo energia).

Sempre que possível, utilize um tacho com tampa para reduzir as perdas de calor por evaporação.
  - Nunca deixe um tacho ou uma frigideira com óleo ou gordura quente numa zona de cozedura sem os vigiar.
  - Evite olhar fixamente para as lâmpadas de halogéneo dos focos de cozedura.
  - Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada de corrente situada perto, assegure-se que o cabo de alimentação não está em contacto com as zonas quentes.
- Não arrume, no móvel situado debaixo da placa vitrocerâmica, os seus produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS**.
- Não ponha objecto de plástico ou folhas de alumínio em cima das superfícies de cozedura quando estas ainda estão quentes.
  - A superfície vitrocerâmica é muito resistente, não sendo contudo inquebrável ; evite os choques com os recipientes, e não se sirva dela como mesa.
  - Com o tempo, o contacto dos recipientes sobre a superfície vitrocerâmica pode riscar os desenhos.
- Este defeito que não prejudica em nada o funcionamento do aparelho, nem provoca qualquer alteração, não entra no âmbito da garantia.**

### ATENÇÃO

***Se aparecer uma fenda sobre a superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação eléctrica, retirando os fusíveis ou accionando o disjuntor. Não utilize nenhuma parte do aparelho antes que uma nova placa vitrocerâmica seja colocada.***

PT

## Para o instalador

**Protecção contra o aquecimento : tipo Y segundo CEI 335-2-6**

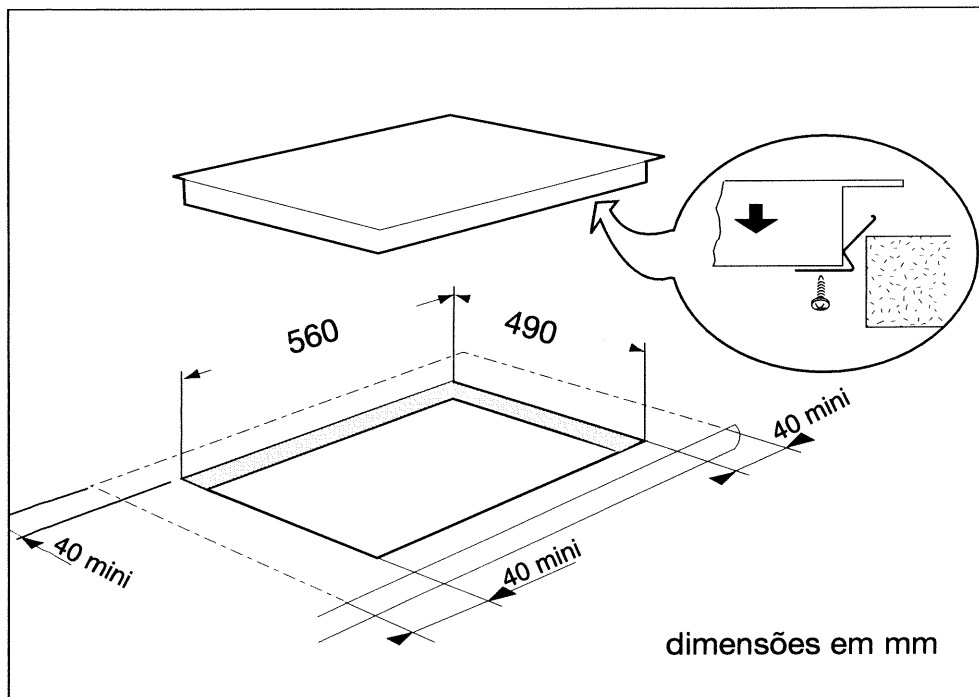
### ■ Precauções

---

**Por favor, respeite cuidadosamente os seguintes pontos :**

- As paredes que se encontram por cima do plano de trabalho e junto à placa vitrocerâmica devem resistir ao calor.
- Os revestimentos em estratificado bem como a cola que os fixa devem resistir ao calor para evitar qualquer deterioração.
- O espaço de ar fresco situado debaixo e por trás da placa vitrocerâmica permite melhorar a fiabilidade, garantindo o seu arrefecimento em todas as configurações de encastramento.
- A placa não deve ser instalada por cima de uma máquina de lavar loiça, de uma máquina de lavar roupa, de um frigorífico ou de um congelador.

## Encastramento no plano de trabalho



### Recorte

Pratique no plano de trabalho uma abertura com as dimensões adequadas. A cota de 40 mm mini deve ser medida a partir da parede de trás e dos lados.

### Protecção dos recortes

Os aglomerados de madeira utilizados para a confecção dos planos de trabalho incham relativamente depressa em contacto com a humidade.

Aplice na orla do recorte um verniz ou uma cola especial para o proteger dos vapores ou das águas de condensação que se podem formar sob o plano de trabalho.

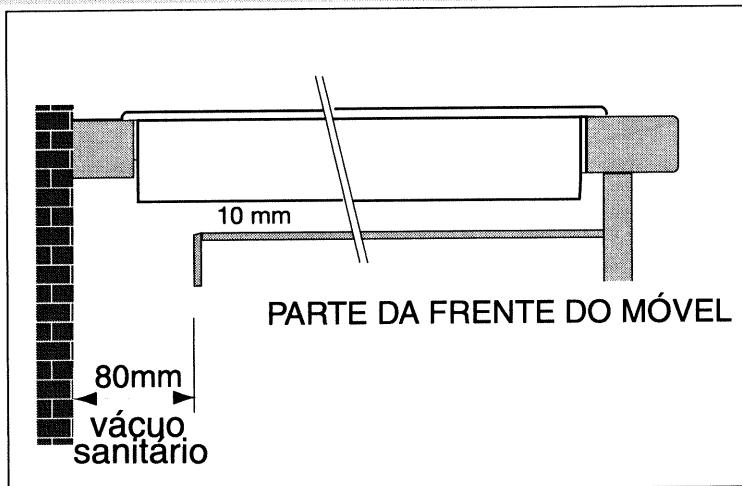
### Encastramento

Para fixar a placa vitrocerâmica sobre o plano de trabalho, utilize a 4 peças de fixação que se encontram no invólucro com o manual.

## ■ Escolha da sua instalação

- por cima de um móvel vazio ou de uma gaveta.
- por cima de um forno

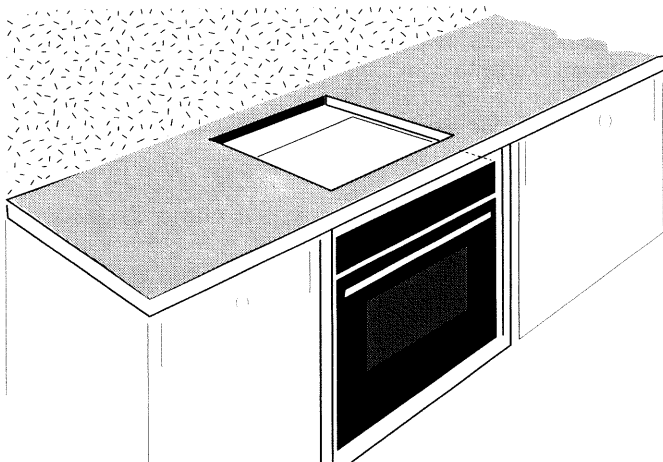
### Por cima de um móvel vazio ou de uma gaveta



### Por cima de um forno

A placa pode ser encastrada directamente no plano de trabalho por cima do forno em posição alta (distância mínima 10 mm).

As placas vitro-eléctricas estão equipadas com **seguranças térmicas** que as protegem em caso de sobreaquecimento, ficando o aparelho " em espera " até ao arrefecimento dos componentes.





## ■ Ligação eléctrica

Tipo 05 RRF secção 1,5 mm<sup>2</sup> a 3/5 condutores, sendo 1 para a terra : amarelo/verde. O cordão deve ficar ligado à rede por intermédio de uma tomada de corrente conforme à publicação CEE 7 ou de um dispositivo de corte omipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Se o cordão de alimentação estiver danificado ou se desejar substituí-lo, contacte o seu Serviço Após-venda, pois são necessárias ferramentas especiais.

**O fusível da instalação deve ser de (consoante a ligação) :**

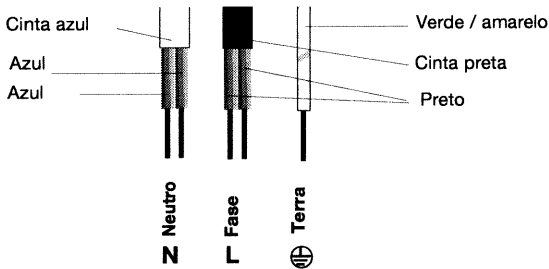
- 32 amperes para as placas de 4 focos.

**Este aparelho está conforme às directivas europeias 73/23/CEE e 89/336/CEE**

PT

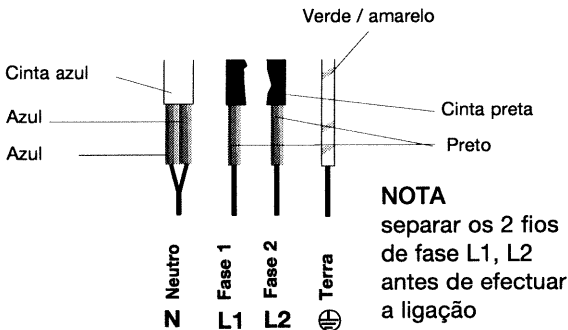
### - 230 V monofásica

**Ligue os fios à instalação respeitando a cor dos fios**



### - 400 V 2N trifásica

**Ligue os fios à instalação respeitando a cor dos fios**





Dzięki płytce grzejnej **BRANDT** Państwa potrawy będą zawsze udane, niezależnie od tego czy będzie to pieczenie mięsa, powolne duszenie potrawy z owoców morza czy wreszcie szybkie zagotowanie dużej ilości wody.....

**.....Płyta została zrobiona tak by Was zachwyć i jednocześnie ułatwić życie.**

Niniejsza broszura oraz instrukcja szczegółowa pozwalają odkryć wszelkie jej zalety i wykorzystać do maksimum nasze rady i zalecenia, wynikające z długoletnich doświadczeń.

Prosimy przeczytać je uważnie przed rozpoczęciem eksploatacji.

Instalację może przeprowadzić tylko wykwalifikowany instalator stosujący się do obowiązujących przepisów.

## ■ Płyta grzejna\*

---

Wykonana jest ze szkłoceramiki, wytrzymującej bardzo zróżnicowane warunki eksploatacyjne (uderzenia, tarcie...) bardzo łatwa w obsłudze (patrz instrukcja szczegółowa)

## ■ Pola grzejne

---

Wszystkie pola grzejne, zarówno promiennikowe jak i halogenowe wyposażone są w ogranicznik temperatury.

### • Pola promiennikowe

Zbudowane są one z szybkogrzejnych elementów oporowych

### • Pola halogenowe

Stanowią je lampy (zawierające gaz halogenowy regenerujący drut wolframowy o wysokiej temperaturze), uzupełnione oporowymi elementami grzejnymi.

## ■ Sterowanie\*

---

**Pokrętłami:** sterowanie pracą pól grzejnych stopniowo i w sposób ciągły co pozwala na dobranie mocy do danej czynności kulinarnej.

**Elektroniczne:** przy pomocy przycisków „pojemnościowych”, dotknięcie palcem powoduje przekazanie sygnału sterującego:

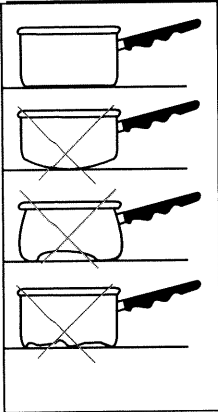
Sygnał dźwiękowy stanowi potwierdzenie rejestracji polecenia.

Zmianę nastawy możemy obserwować na małych kontrolkach lub na wyświetlaczach.

**Bez pokręteł:** są one bowiem zainstalowane na piekarniku współpracującym z tym typem płyty.

**\* W zależności od modelu (patrz instrukcja szczegółowa)**

## ■ Dobór naczyń



- Naczynia powinny być dostosowane do kuchenki elektrycznej.

Należy stosować naczynia o płaskim dnie dokładnie przylegającym do powierzchni pola grzejnego:

- ze stali nierdzewnej z grubym dnem trójmetalicznym lub z dnem wielowarstwowym,
- aluminiowe o gładkim grubym dnie,
- ze stali emaliowanej

- Nierówne dna naczyń mogą powodować przenoszenie zanieczyszczeń mogących zabrudzić lub porysować płytę

## ■ Zalecenia

- Sprawdzić czy spód naczynia i powierzchnia pola są suche i czyste.
- Stosować wystarczająco duże naczynia mogące pomieścić gotowaną potrawę i odpowiednio dobrać regulacje aby uniknąć kipienia i rozpryskiwania zawartości.
- Stosować naczynia o odpowiednio dobranych wymiarach:

**średnica dna powinna być równa lub większa**

**od średnicy pola grzejnego.**

Naczynie należy ustawić na środku pola grzejnego najlepiej dostosowanego do jego rozmiaru.

- Dla uniknięcia wszelkich problemów z rączkami patelni i rondli należy przestrzegać podanych gabarytów.

## Rady

- **Podwyższona moc grzania potrzebna jest w przypadku:**

- dużej masy zawartości naczynia
- gotowania lub pieczenia w otwartym naczyniu
- w przypadku naczyń szklanych lub ceramicznych

- **Obniżona moc grzania stosowana jest w przypadku:**

- gotowania lub smażenia potraw mających tendencję do przypalania się (rozpoczynamy na nastawie niższej niż wynikałoby z tabeli, a następnie jeśli to konieczne możemy ją podwyższyć)
- w przypadku kipienia (zdjąć pokrywę lub zdjąć naczynie z pola a następnie obniżyć nastawę).

- **Oszczędność energii:**

Aby zakończyć czynności kulinarne należy wcisnąć przycisk wyłącznika i pozostawić naczyniem na polu grzejnym dla wykorzystania nagromadzonej energii cieplnej (tym samym oszczędza się energię)  
Jak najczęściej stosować pokrywę, aby zmniejszyć straty ciepła przez parowanie.

- Nigdy nie pozostawiać, bez nadzoru, na polu grzejnym rondla lub patelni z gorącym olejem albo tłuszczem.
- Unikać długotrwałego patrzenia na lampy halogenowe pól grzejnych.
- W razie podłączania innych urządzeń elektrycznych do gniazd umieszczonych w pobliżu kuchenki, należy uważać by kable nie były narażone na działanie podwyższonej temperatury.

W szafkach pod płytą grzejącą nie należy składować **ŚRODKÓW CZYSTOŚCI** i **ŚRODKÓW PALNYCH**.

- Jeżeli pole grzejne jest jeszcze ciepłe to nie należy na nim kłaść obiektów plastikowych ani też folii aluminiowej.
- Powierzchnia szkłoceramiczna płyty jest bardzo wytrzymała, ale może ulec pęknięciu. Unikać uderzenia naczyniami i niczego na płycie nie składować.
- Tarcie naczyń może spowodować, po pewnym czasie, zniszczenie rysunku na powierzchni ceramiki.

**Tego rodzaju usterki, które nie powodują utraty funkcjonalności nie są objęte gwarancją.**

**UWAGA**

**Jeżeli na powierzchni płyty pojawiło się pęknięcie to natychmiast należy odłączyć dopływ prądu** poprzez wyjęcie bezpieczników lub przy pomocy odłącznika. **Nie można używać płyty, nawet w nieuszkodzonej części, zanim nie nastąpi wymiana na nową.**

# Informacja dla instalatora

**Zabezpieczenie izolacją cieplną : klasy Y według CEI 335-2-6  
(lub PN-92/E-08208/01 - przypis tłumacza))**

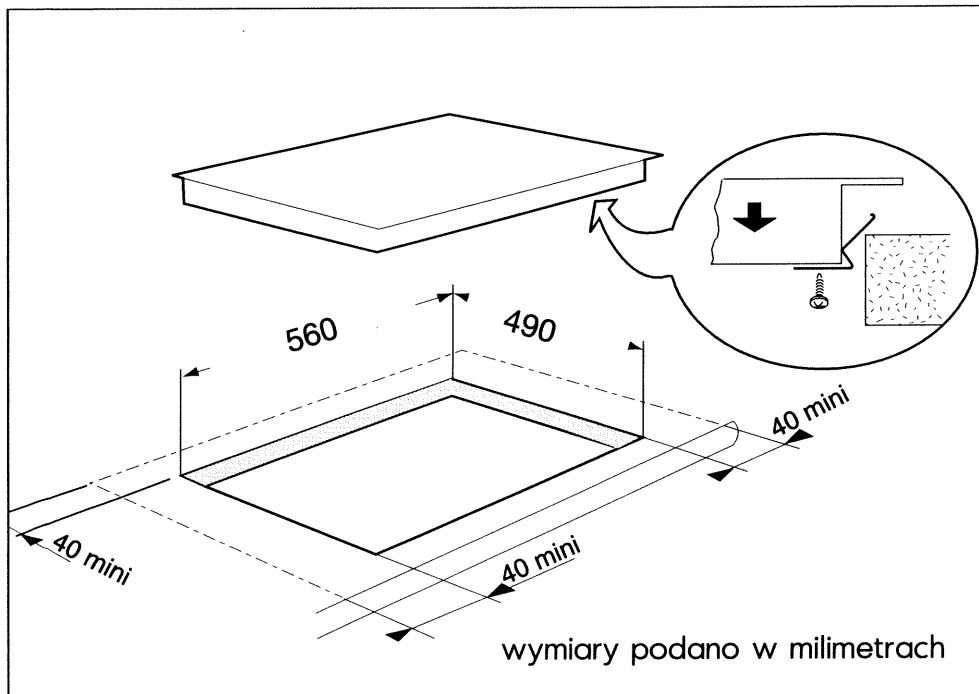
## ■ Zalecenie

---

### **Należy bezwzględnie przestrzegać następujących zaleceń:**

- Ściany powyżej płaszczyzny roboczej i w bezpośredniej bliskości płyty grzewczej powinny być odporne na działanie wysokich temperatur.
- Pokrycia laminatowe jak również kleje stosowane do ich zamocowania powinny być odporne na działanie wysokich temperatur i nie ulegać zniekształceniom.
- Wolna przestrzeń pod płytą i z tyłu umożliwia podwyższenie niezawodności urządzenia dzięki chłodzeniu powietrznemu, przy wszystkich rodzajach zabudowy.
- **Płyty grzewczej nie wolno instalować nad:**
  - zmywarkami,
  - pralkami,
  - chłodziarkami,
  - zamrażarkami.

## Zabudowa w kuchennym blacie roboczym



### Wycięcie

W płycie blatu należy wyciąć otwór o odpowiednich wymiarach.

Należy pozostawić minimum 40 mm od strony ściany i ścianek bocznych (z tyłu i/lub po bokach).

### Zabezpieczenie wycięcia:

Płyty wiórowe blatów kuchennych szybko pęcznieją w kontakcie z wilgocią.

Brzegi wycięcia należy zabezpieczyć przed działaniem mokrego brudu i wody kondensującej się pod blatem kuchennym, przy pomocy lakieru lub specjalnego kleju.

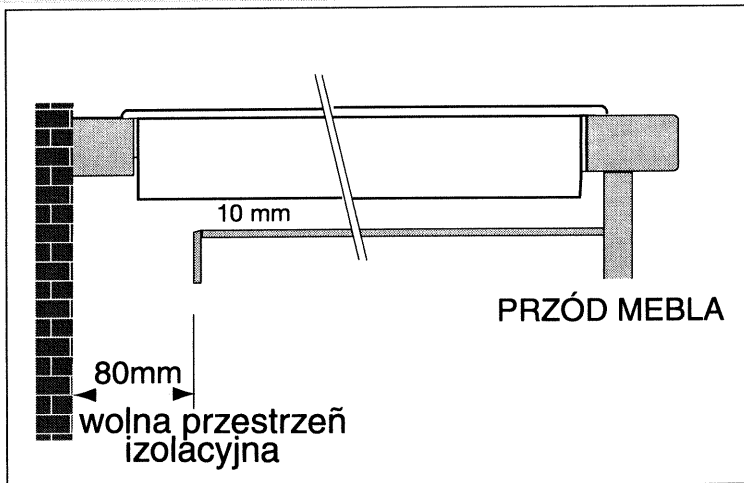
### Zabudowa:

Płytę mocujemy do blatu kuchennego przy pomocy czterech zaczepów znajdujących się w worku razem z instrukcją.

## ■ Wybór sposobu montażu

- Nad meblem pustym lub szufladą
- Nad piekarnikiem.

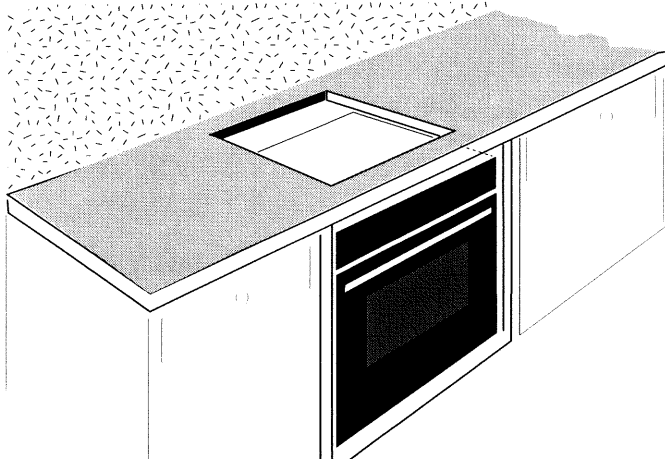
### Nad meblem pustym lub szufladą



### Nad piecykiem

Płyta może zostać zabudowana bezpośrednio w płaszczyźnie blatu kuchennego nad piekarnikiem (minimalna odległość 10 mm).

Szkłoceramiczne płyty grzejne z regulacją elektroniczną posiadają system **termicznego wyłącznika bezpieczeństwa**, który w razie **przegrzania** przestawia układ w **stan czuwania**, aż do obniżenia się temperatury elementów .





## ■ Podłączenie elektryczne

Typu 05 RRF o przekroju 1,5 mm<sup>2</sup> z 3/5 przewodami, z których jeden jest uziemiający o kolorze żółto-zielonym. Wiązka przewodów zasilających powinna być podłączona do sieci poprzez gniazdo prądowe zgodne z publikacją CEE7 lub powinna być wyposażona w awaryjny wyłącznik bezpieczeństwa o odległości między rozłączonymi stykami roboczymi równej co najmniej 3 mm.

W razie uszkodzenia wiązki przewodów lub na Państwa życzenie należy zwrócić się do serwisu posiadającego specjalistyczne narzędzia.

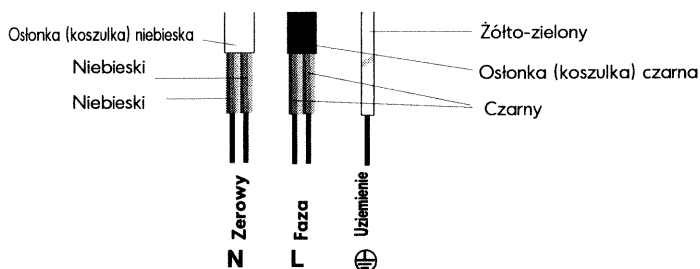
**W zależności od rodzaju podłączenia, bezpiecznik instalacji powinien mieć wartość**

**- 32 ampery przy płycie o czterech polach grzejnych**

**Urządzenie to jest zgodne z zaleceniami dyrektyw europejskich 73/23/CEE i 89/336/CEE**

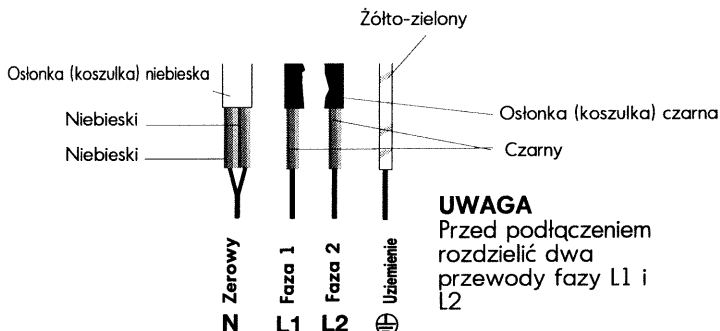
### - 230V podłączenie jednofazowe

Wykonać podłączenie do instalacji zwracając uwagę na kolor przewodów.

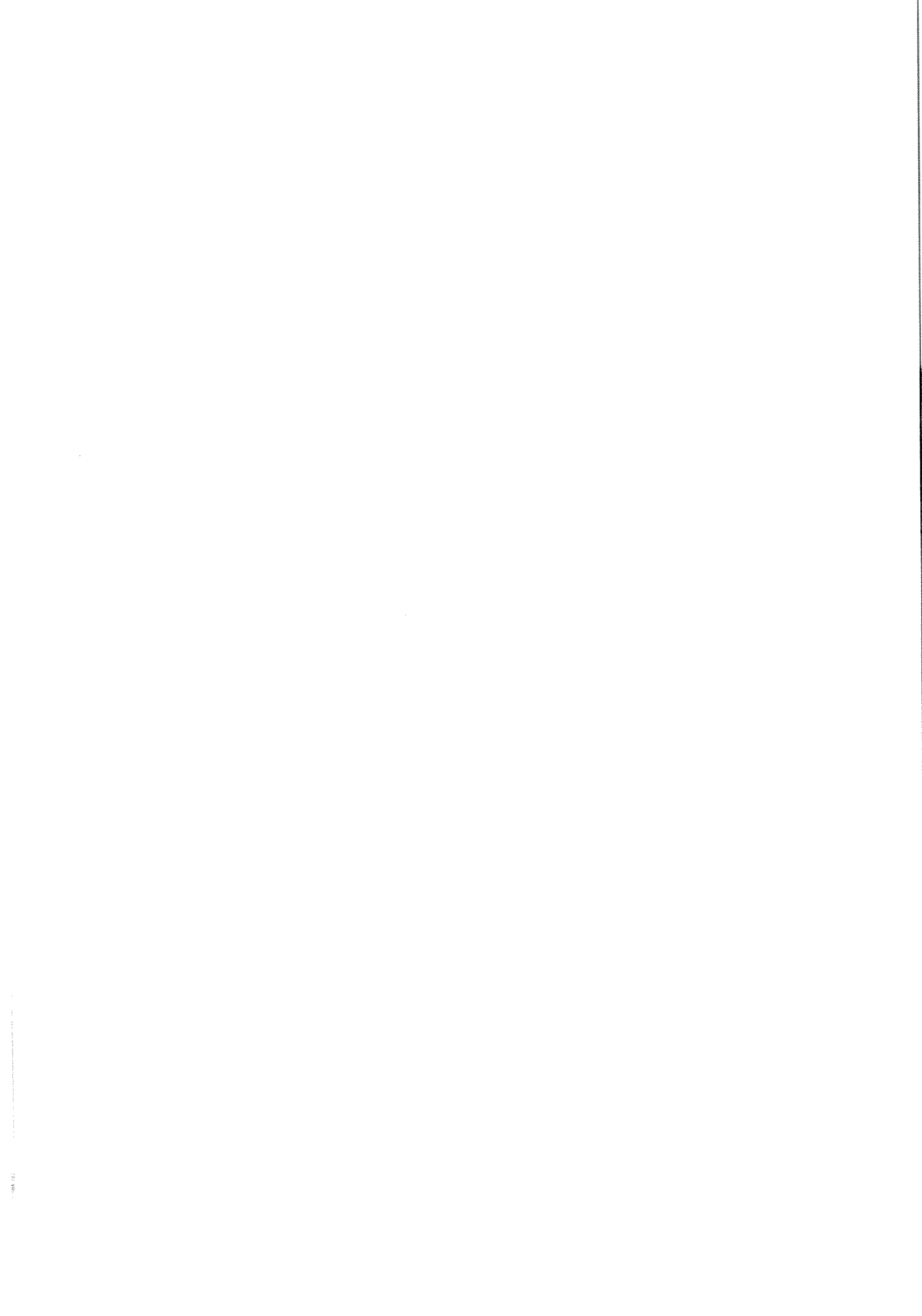


### - 400V 2N podłączenie trójfazowe

Wykonać podłączenie do instalacji zwracając uwagę na kolor przewodów.







9961 2061 03/99

7X 2250  
2:0 99