

DK

*Brugs og installationsvejledning
for induktionskogeplade*

GB

*Induction hob operating and
installation guide*

NO

*Betjenings- og installasjons-
veiledning for
induksjonskoketopp*

SE

*Installations- och
användningshandledning för
induktionshäll*

Brandt

230 V 50Hz

TI200.....2,8 kW

TI210.....5,6 kW

TI212.....5,6 kW

TI214.....5,6 kW

TI218.....5,6 kW

TI280.....5,6 kW

REF. KONSTRUKTØR 214

9962 5752 107/01

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af induktionskogepladen.....	3	<i>I denne vejledning angiver</i>
Velegnet kogevej.....	5	 <i>sikkerhedsforeskrifter</i>
Sikker installation af kogepladen.....	6	
Vejledning i brug af kogepladen.....	8	
Vedligeholdelse af kogepladen.....	10	 <i>praktiske råd</i>
Tilberedningsskema.....	12	

Kære kunde,

Tak fordi De har valgt et apparat af vort mærke.

Apparatet er et resultat af vort forskningsarbejde, og vi håber, at det opfylder Deres krav til kvalitet, komfort og vellykket madlavning.

Vi anbefaler, at De nøje læser denne brugsvejledning for hurtigt at få det fulde udbytte af Deres nye kogeplade. Brugsvejledningen indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, installation, brug og vedligeholdelse af kogepladen.

Vejledningen kan indeholde instruktioner, som ikke gælder for denne kogeplade, da ikke alle funktioner findes på alle modeller i produktserien. Vi takker for den tillid, De har vist os, og ønsker Dem held og lykke med madlavningen på Deres nye induktionskogeplade i mange år fremover.

Sikker brug af induktionskogepladen

Denne kogeplade er beregnet til brug i private hjem.

Vi forbeholder os retten til at ændre apparatets tekniske, funktions- og designmæssige specifikationer i forbindelse med den konstante tekniske videreudvikling og forbedring af vore produkter.

Denne kogeplade er udelukkende beregnet til tilberedning af mad- og drikkevarer. Den indeholder ingen asbestholdige komponenter.

Det anbefales med jævne mellemrum at kontrollere, at ingen genstande (viskestykke, papir mv.) kan komme til at dække for luftindtaget under kogepladen (se under indbygning).

Sikkerhed med hensyn til KOGEPALDEN

- En føler overvåger hele tiden temperaturen ved kogepladens komponenter. Bliver temperaturen på en komponent for høj, reguleres kogepladens effekt automatisk, så temperaturen falder.
- De behøver blot at tage koge grejet af koge zonen for øjeblikkeligt at stoppe strømtilførslen. Tryk på sluk-knappen for at slukke koge zonen helt.

Sikkerhed med hensyn til KOGEGREJ

Alle koge zoner er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen i koge grejets bund for at undgå en eventuel overhedning, f.eks. hvis gryden er tom.

Sikkerhed med hensyn til METALGENSTANDE

En lille genstand som f.eks. en gaffel, ske eller en ring mv., der ligger **alene** på kogepladen, registreres ikke som koge grej. Displayet blinker og der afgives ingen varmeeffekt.

Restvarmeindikator

Efter længere tids brug kan koge zonen være varm i et stykke tid.

Bogstavet "H" vises i displayet, så længe koge zonen er varm. Rør ikke ved den pågældende kogezone.

Automatisk Stop

Automatisk stop er et indbygget sikkerhedssystem i kogepladen. Det slukker automatisk for koge zonen, hvis De skulle glemme at slukke den.

Effektindstilling	Koge zonen slukkes automatisk efter
Mellem 1....4	8 timer
Mellem 5....7	2 timer
Mellem 8....Max.	1 time

Bogstaverne **A** vises i displayet og koge zonen udsender en række biplyde i ca. 2 minutter. **A** fortsætter med at lyse, indtil betjeningen for den pågældende kogezone er blevet berørt. Kogepladen udsender 2 biplyde for at bekræfte Deres indstilling.

⚠ Er der installeret en ovn med pyrolyse selvrens under kogepladen, forhindrer kogepladens termosikringer, at denne kan anvendes, når ovnen er i gang med en pyrolyse.

Sikker brug af induktionskogepladen

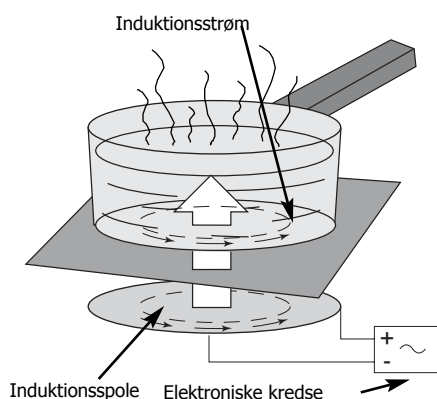
Induktionsprincippet

Den såkaldte induktionsstrøm opvarmer kogeuret, som videregiver varmen til maden i kogeuret.

Derfor foregår tilberedningen **praktisk taget uden energitab** mellem induktionskogepladen og madvarerne.

Når kogeuret tages af kogezone, afgives der ikke længere nogen varmeeffekt. De skal nu blot trykke på tasten Stop for helt at slukke kogezone.

Induktionskogepladen giver Dem meget fleksible indstillings- og anvendelsesmuligheder.



Til personer, som bærer pacemaker og aktive implantater:

Kogepladens funktion er i overensstemmelse med gældende normer for elektromagnetiske forstyrrelser. Induktionskogepladen opfylder således helt alle lovmæssige krav (EU-direktivet 89/336/EØF).

Kogepladen er fremstillet, så den ikke generer andre elektriske apparaters drift i det omfang, at disse overholder kravene i de samme bestemmelser.

Induktionskogepladen frembringer magnetfelter lige omkring kogepladen.

For at der ikke skal opstå interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal pacemakere være fremstillet i overensstemmelse med den for apparatet gældende lovgivning.

Hvad dette angår, kan vi kun garantere, at vort produkt overholder gældende regler. Med hensyn til om pacemakere er i overensstemmelse med gældende regler, bedes De kontakte fabrikanten af apparatet eller Deres læge.



I tilfælde af brud, revnedannelse eller revner i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen. Kontakt Ders forhandler eller vor kundeservice. Kogepladen må ikke benyttes, før glaspladen er blevet udskiftet.



Anvend ikke induktionskogepladen som frastillingsplads.



Brug aldrig stanniol under tilberedning. Sæt aldrig produkter emballeret i stanniol direkte på induktionskogepladen. stanniol vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.

Velegnet kogegrej

Induktionskogepladen kan genkende det meste kogegrej.


Kogegrejstest: Stil gryden eller stegepanden på en kogezone og tænd på position 4. Lyser displayet konstant, er gryden/stegepanden velegnet. Blinker displayet, kan kogegrejet ikke bruges til induktionspladen. De kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet. Kan den hænges fast på bunden, er kogegrejet velegnet til induktionskogepladen.

De har sikkert allerede kogegrej, der er velegnet til brug på induktionskogepladen.

- Kogegrej af rustfrit stål med sandwichbund, som skal være magnetisk
- Aluminiumsgrej med specialbund
- Emaljeret stålkogegrej eller støbejernskogegrej

De skal helst vælge det tykbundede kogegrej, som sikrer en mere ensartet varmfordeling. For ikke at risikere at ridse glaspladen bør De vælge kogegrej med helt glat bund.

Selv det kogegrej, hvis bund ikke er helt plan, kan bruges på betingelse af, at bunden ikke er deformeret.

Kogegrej mærket med logoet  på bunden af kogegrejet eller på emballagen er specielt velegnet til brug med induktionskogepladen og sikrer Dem bedst mulig udnyttelse af kogepladen.

Der følger en liste over velegnet kogegrej med denne vejledning for at hjælpe Dem med at vælge.

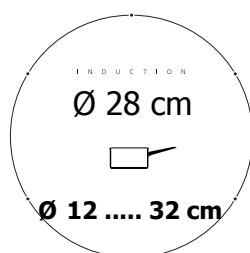
• Ikke egnede kogegrej:

Kogegrej af glas, keramik eller ler, af aluminium uden specialbund, af kobber samt en del umagnetisk kogegrej af rustfrit stål.

Kogegrej med en tyk og plan bund sikrer den mest ensartede og optimale varmfordeling.

Brug af kogezonerne i henhold til kogegrejet (model afhængigt)

Stor kogezone

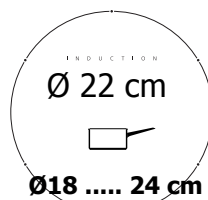
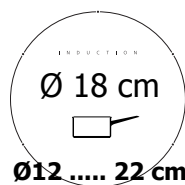


Denne 28 cm store kogezone

- tilpasser sig automatisk kogegrejets størrelse
- giver optimal effekt
- sikrer en perfekt varmfordeling

På grund af den **meget store varmeflade** kan man på denne kogezone bruge **kogegrej med stor bund** i stedet for højt kogegrej med lille diameter. Herved fordeles varmen bedre i maden og tilberedningen bliver mere ensartet.

Multifunktionszoner



Til små gryder



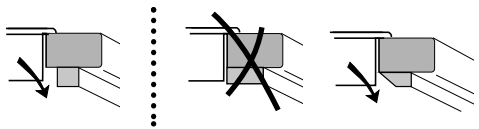
Langsom kogning

af f.eks. saucer, creme mv.

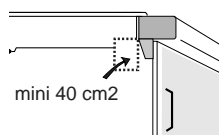
Tilberedning af små portioner.

Sikker installation af kogepladen

Over et skabs- eller skuffeelement



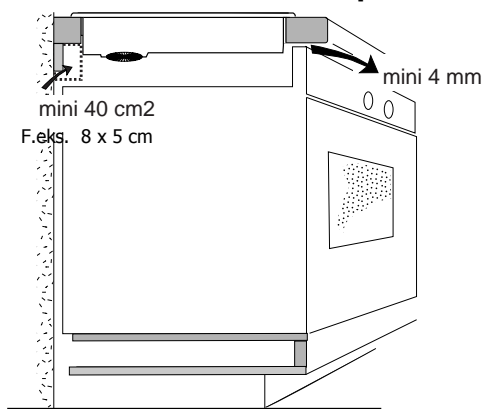
Skabets tværstykke må ikke blokere for luftudgangen på forsiden. Lav i så fald en skrå udskæring.



3 I tilfælde af længere tids brug af flere kogezone samtidigt eller ved brug af kogepladen i et varmt klima anbefaler vi at lave huller i siden af skabet foran, så den varme luft lettere kan slippe ud.

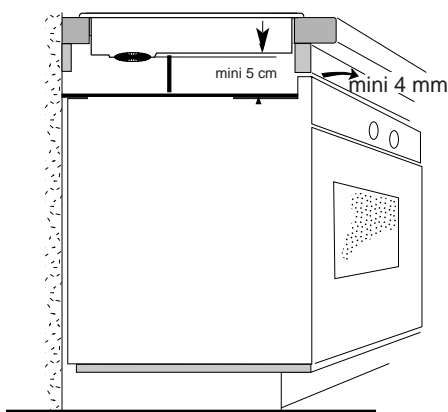
Over en ovn med udluftningsventilator

ØVERSTE eller NEDERSTE position



Over en ovn uden udluftningsventilator

Installeres i NEDERSTE position



Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen.

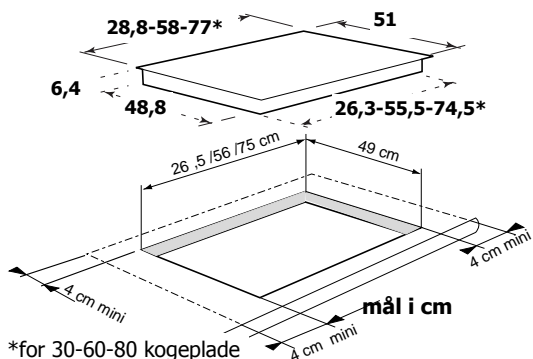
Luftindtaget gennem risten bag på apparatet må aldrig være tildækket.

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre, at kogepladen overhedes. I så fald vil sikkerhedsfunktionen automatisk afbryde kogepladen midlertidigt. Meddelelsen F7 vises i displayet.

Kogepladen må ikke installeres over en vaskemaskine, et køleskab eller en fryser.

Sikker installation af kogepladen

Indbygning



*for 30-60-80 kogeplade

Apparatet bør installeres således, at elstikket altid er tilgængeligt.

Eltilslutning

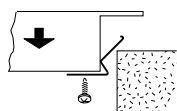
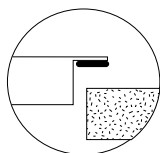
Induktionskogepladen skal tilsluttes ledningsnettet med et kabel af typen H 05 VVF med med 3 ledere på 2,5 mm² eller 5 ledere på 1,5 mm² (heraf 1 til jordforbindelsen grøn/gul). Den skal tilsluttes nettet med en afbryder med 3 mm brydeafstand i alle poler. Den skal ekstrabeskyttes jfr. Stærkstrømsreglementet.

Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sekunder eller når De trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker.

Ved en tilslutning på 400V 2N~ tofaset skal der i tilfælde af driftsforstyrrelser sørges for, at nullederen er korrekt tilsluttet. Disse forholdsregler gælder også for alle andre elektriske apparater.

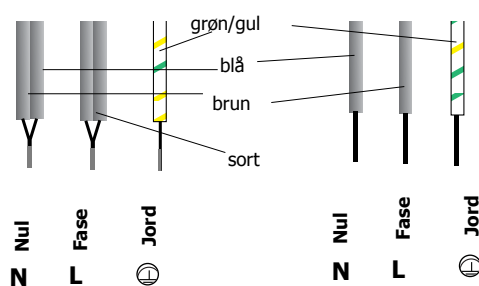
Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand.

Induktionskogepladen leveres med en tætningsliste, der sikrer, at kogepladen ligger stabilt og tæt i udskæringen. Pas på ikke at beskadige denne liste under indbygningen.

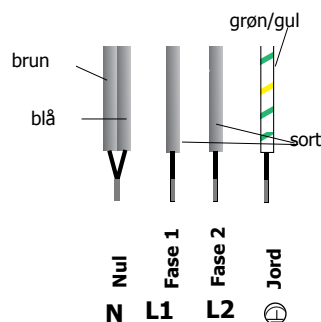


Fastspænd kogepladen ved hjælp af vedlagte clips.

- 230V enfaset sikring 32A

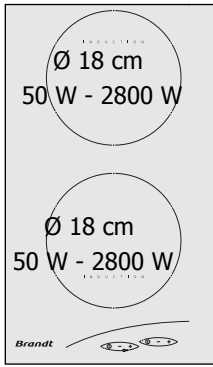


- 400V 2N~ tofaset sikring 16A

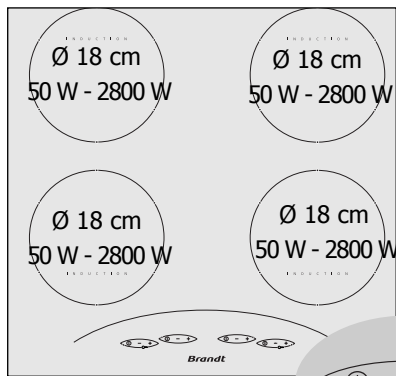


Adskil de 2 faseledninger L1 og L2 før tilslutningen.

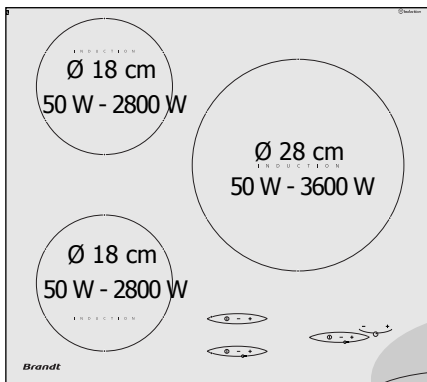
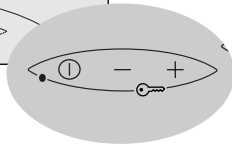
Oversigt over induktionskogepladen



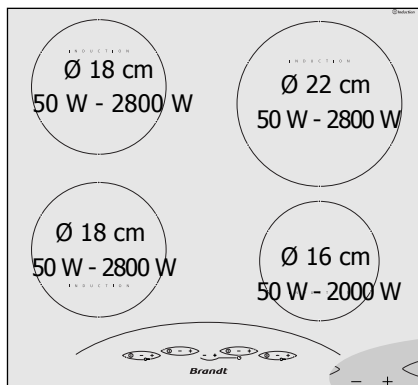
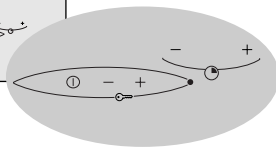
TI 200



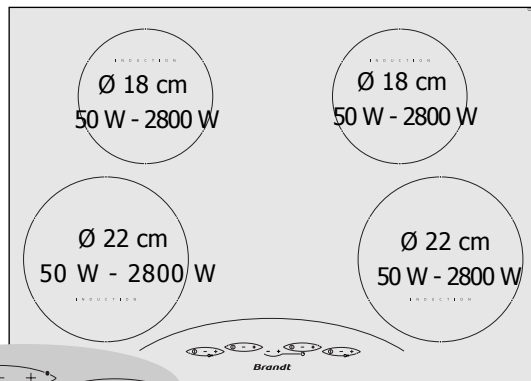
TI 210



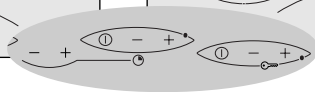
TI 214



TI 212

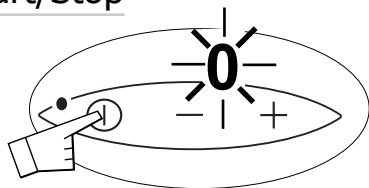


TI 280



Vejledning i brug af induktionskogepladen

Start/Stop

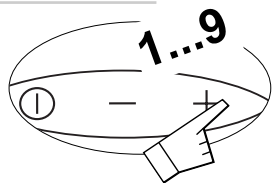



En biplyd og et blinkende **0** viser, at kogezone er tændt.

De kan nu indstille den ønskede effekt.

Foretager De ingen indstilling, slukker kogezone automatisk efter et par sekunder.

Effekt indstilling



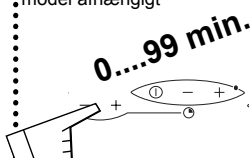
 Bagerste og forreste kogezone i begge sider har en **samlet effekt på 2800W, der automatisk fordeles** imellem de 2 kogezone.

Derfor vil brug af max. varmeeffekt på den ene kogezone medføre, at den anden kogezones varmeeffekt begrænses.

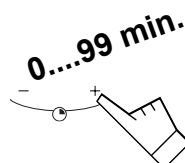
Den sidst foretagne indstilling har altid fortrinsret.

Indstilling af timeren*

*model afhængigt



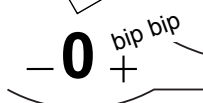
Fungerer kun sammen med den pågældende kogezone. De kan når som helst indstille/ændre tilberedningstiden.



Manuel stop



Automatisk stop

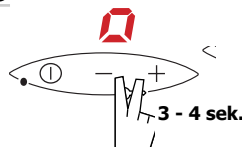


Tryk på en vilkårlig tast for pågældende kogezone for at slukke biplydene. Ellers slukker de automatisk efter 1 minut.

*model afhængigt

Børnesikring

Låst

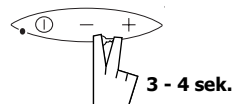


Betjeningspanelet kan låses ved at trykke på + og - samtidigt:

- Når det er slukket (ved rengøring)
- Ved brug (panelet fastlåses og forbliver aktivt på de foretagne indstillinger).

STOP tasten forbliver dog aktiv, mens panelet er låst, og vil slukke kogezone, når der trykkes på den. Display slukker efter et par sekunder. Det kan reaktiveres ved at trykke på en vilkårlig tast.

Oplåst



Vedligeholdelse af kogepladen

De bør:

Undgå hårde stød med kogegrejet:

Glaspladen er meget hård og modstandsdygtig, men kan dog ikke tåle alt.

Undgå at "skure" kogegrejet henover kogepladen, da det på længere sigt kan ødelægge den glaskeramiske overflade.

Tør altid kogegrejets bund af først.

Der kan hænge små sandkorn fra grøntsager, som kan ridse glaspladen.

Sådanne beskadigelser, der ikke medfører manglende eller fejlagtig drift, er ikke reklamationsberettigede.

Stil kogegrejet **midt på** kogezone.

De bør ikke:

Lade køkkengrej af metal, bestik, knive og metalgenstande ligge på pladen. De kan opvarmes, hvis kogezone ved siden af er i brug.

Opbevare RENGØRINGSMIDLER eller LETANTÆNDelige produkter i køkkenskabet under kogepladen.

Lade tomt kogegrej stå på en kogezone.

Opvarme en lukket konserverdåse, da den kan eksplodere. Dette gælder naturligvis alle former for opvarmning.

Stil ikke kogegrej på kant- eller pyntelisten (model afhængigt).

Når De bruger kogegrej med slip-let belægning, **skal De udvise forsigtighed, da for kraftig varme kan ødelægge belægningen.**

Kogepladen er let at rengøre. Følg blot nedenstående gode råd:

TYPE SNAVS	FREMGANGSMÅDE	ANBEFALEDE PRODUKTER
Lettere tilsmudsning	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Tør efter.	Blød husholdningssvamp
Fedtpletter, der har været opvarmet	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Brug en speciel skraber til glas og afslut med en blød svamp, der ikke ridser. Tør efter.	Blød husholdningssvamp og speciel glasskraber
Vand- og kalkskjolder	Hæld lidt varm eddike på pletten og lad det trække. Tør efter med en blød klud. Brug et almindeligt rengøringsmiddel.	Specialmiddel til glaskeramiske flader
Overløb af sukker, smeltet stanniol eller plast, der har sat sig fast på pladen	Brug et specialmiddel til glaskeramiske overflader, helst med silikone for at beskytte kogepladen.	Specialprodukt til glaskeramiske flader



Skurepulver



Skuresvamp



Rengøringscreme





Blød husholdningssvamp

Fejlfinding

Er De i tvivl, om induktionskogepladen fungerer normalt, er dette ikke altid ensbetydende med, at der er opstået en fejl.

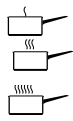
Kontroller under alle omstændigheder følgende.

KONSTATETERET FEJL	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Når kogepladen tændes, vises en meddelelse.	Det er normalt.	Unødvendigt: se afsnittet Eltilslutning .
Når kogepladen tændes, slår sikringen/HFI fra.	Der er fejl ved tilslutningen.	Kontroller tilslutningerne.
Når kogepladen tændes, virker kun den ene side.	Der er fejl ved tilslutningen.	
Blæseren kører i nogle minutter, efter at De har slukket for kogepladen.	Elektronikken skal afkøles.	Unødvendigt, det er normalt.
Glaspladen er altid lun (selv når kogepladen ikke er i brug).	Elektronikken er spændingsførende ligesom andre elektriske apparater (TV, transformator mv.).	Unødvendigt, det er normalt.
Kogepladen virker ikke. Display forbliver slukket.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet. Strømforsyningen eller tilslutningen er defekt.	Undersøg sikringer og hovedafbryder.
Kogepladen stopper under brug og udsender biplyde. Display viser  eller F7 .	Der er sket overløb eller der ligger en genstand på betjeningspanelet.	Gør pladen ren eller fjern genstanden. Start kogning påny.
Display viser  (eller F7).	De elektroniske kredse er overheded.	Se afsnittet "Installation af kogepladen" .
Kogepladen virker ikke, display viser en anden meddelelse.	Der er fejl i de elektroniske kredse.	Tilkald vor kundeservice.
Display fortsætter med at blinke, efter at De har tændt kogepladen.	Kogegrejet er ikke egnet til induktion eller dets diameter er under 12 cm (10 cm på kogepladen med Ø 16 cm).	Se afsnittet "Velegnet kogegrej" .
Kogegrejet larmer under tilberedningen.	Det skyldes en vibration på grund af den energi, der passerer fra kogepladen til kogegrejet.	Ved høj varmeeffekt er dette helt normalt for visse typer kogegrej. Der er ingen fare for kogegrejet.
De første gange, induktionskogepladen bruges, lugter det.	Apparatet er nyt.	Opvarm alle kogepladezoner i ½ time med en gryde vand.

Ved det mindste brud eller revnedannelse i glaspladen skal De omgående afbryde strømtilførslen til kogepladen og tilkalde vor kundeservice.

TILBEREDNING	STEGNING		KOGNING/BRUNING				KOGNING		HOJDE
	BRINCE I KOG	GENOPTAGE KOGNING	JÆVN KOGNING	SMÅKOGNING	SMÅKOGNING	SMÅKOGNING	SMÅKOGNING	SMÅKOGNING	VARM
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER									
FISK									
SAUCER									
GRØNTSAGER									
KØD									
FRITURE									
DIVERSE									

Max. varmeeffekt er kun beregnet til stegning og hurtig kogning af vand.



småkogning



kogning



stegning



kogning med låg



læg maden i

Kære kunde!

Vi håber, at brugsvejledningen har besvaret alle Deres spørgsmål, ellers er De velkommen til at kontakte os på nedenstående telefonnumre. Skulle der mod forventning opstå fejl, er det vigtigt, at der kun rekvireres kvalificeret hjælp og kun benyttes originale reservedele. Opgiv altid apparatets fulde type- og ident.nummer ved en reklamation. Oplysningerne findes på apparatets typeskilt.

Inden De tilkalder service, må De kontrollere de fejlmuligheder, De selv kan afhjælpe. Uberettiget tilkald af serviceassistance må De selv betale.

Der er reklamationsret i henhold til købeloven. Denne reklamationsret indskrænker ikke Deres forhandlers ansvar efter købeloven, og en henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Købsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjælp af faktura/købsnota.

Leverandør:

BRANDT NORDEN A/S

Lollandsgade 4, 6400 Sønderborg

Produktinformation	7342 1810	Salgsafdelingen
Bestilling af lokal servicetekniker	7342 1840	Kundeservice
Bestilling af reservedele	7342 1840	Kundeservice

Fax servicebestilling	7342 1841
Fax reservedelsbestilling	7342 1851

E-mail servicebestilling	kundeservice@elcobrandt.com
E-mail reservedelsbestilling	reservedele@elcobrandt.com
Brandt Norden A/S hjemmeside	www.elcobrandt.dk

List of contents

Using your hob in complete safety.....	15
Containers.....	17
Installing your hob in complete safety.....	18
Using your hob in all simplicity.....	20
Preserving and maintaining your hob.....	22
Cooking	24

In this Manual,



displays safety instructions



displays tips and hints

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Brandt hob.

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

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

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

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

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

BRANDT.

Using your hob in complete safety

We have designed this hob for private use in homes.

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

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

We suggest that you should periodically check that there are no objects (glass, paper, etc.) that could obstruct the air inlet under your induction hob (See fitting)

HOB safety

- A sensor continuously monitors the temperature of the components of your hob. The power output by the hob will automatically be reduced if this temperature becomes excessive.
- You only have to remove the recipient from the hob to stop power instantaneously. Push the "Off" touch control to turn off the heating zone completely.

SAUCEPAN safety

Each unit is equipped with a sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan, so that overheating is impossible (empty saucepan, etc.).

METALLIC OBJECT safety

A small object such as a fork, spoon or a ring placed on your induction hob **by itself** is not detected as a pan. The display flashes and there is no output power.

Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone may remain hot for several minutes.

The letter "H" is displayed during this period. Do not touch the zones concerned

Automatic-Stop

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

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

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

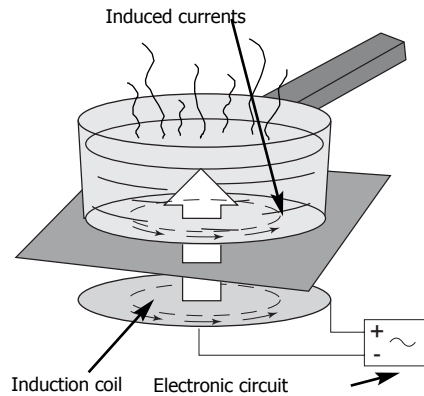
 **If your hob is placed above your oven (see "Choice of Installation") thermal protectors prevent it being used when the oven is being pyro-cleaned.**

Your induction hob in complete safety

The principles of induction

When your induction hob is switched on and a heating power has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan that transfers this heat to the food.

Thus cooking takes place with **practically no energy loss** between the induction hob and the food.



For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference. Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

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

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

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

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

The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.

containers

You probably already have some suitable pans.

Your induction hob is able to recognize most types of recipients.

Recipient test: Place your recipient on a ring, for example at

position 4; you know that your recipient is compatible if the display does not flash, but if it does flash then you cannot use this recipient for induction cooking. You can also test it with a magnet: if the magnet "sticks" to the recipient, then you can use it for induction cooking.

Recipients compatible with induction are:

- recipients made of enamel coated steel with or without a non-stick coating.
- cast iron recipients with or without enamel coated base.

An enamelled coated base will prevent the glass top of your hob from getting scratched.

- stainless steel recipients designed for induction cooking.

Most stainless steel recipients (saucepans, stewpans, frying recipients, deep frying recipients, etc.) are suitable for induction

cooking if they pass the recipient test.

- aluminium pans with special base. recipients which do not have a flat base may be suitable, however they must not be deformed too badly.

Choose a recipient marked with the **CLASS INDUCTION** logo on its base or packaging to be sure that it is perfectly suitable for use on your induction hob under normal conditions of use.

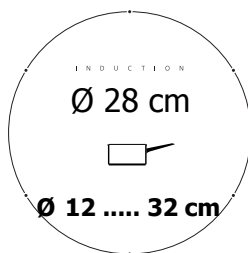
A list of utensils is supplied with these instructions to help you make your choice.

- Note
Glass, ceramic, earthenware recipients, aluminium pans (without a special base) and copper recipients, and some non-magnetic stainless steel recipients are incompatible with induction cooking. You will be informed by the flashing display.

You should choose recipients with a thick flat base for uniform cooking (heat is better distributed).

Using the cooking zones according to the recipient (depending on the model)

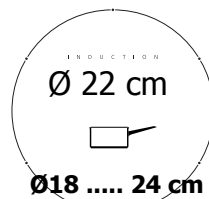
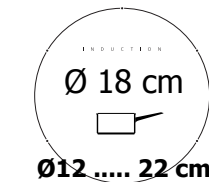
Multi recipients



This 28 cm cooking zone:

- Automatically adapts to the recipient.
- Delivers optimal power.
- Provides excellent heat distribution.
- Supplies an even cooking temperature and consequently you can prepare wide pancakes, large fish etc..., or large quantities of small pieces, they will all be **cooked in the same way**.

Multi-service zone



For small pans

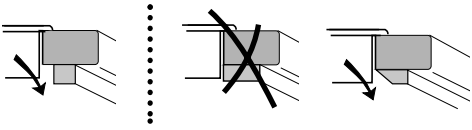


Slow cooking (sauces, creams...).

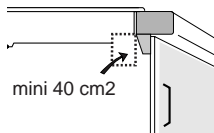
Preparing small quantities or individual portions...

Installing your hob in complete safety

Above a cupboard or drawer unit



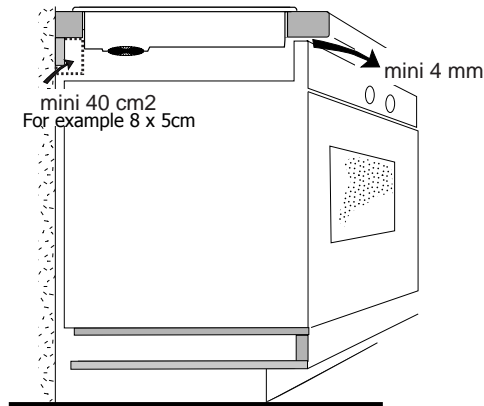
Ensure that the unit crossbar does not block the air passage, make a bevel if necessary.



When several heating zones are used simultaneously over long periods of time, or in hot climatic conditions, we recommend that openings be made in the side of the unit near the air escape to allow the hot air to be evacuated more easily.

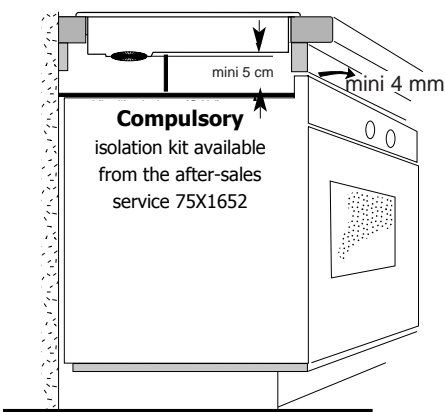
Above an oven of the same make

Oven in the HIGH or LOW position



Above an oven of a different make

Oven in the LOW position



Your induction hob must always be adequately ventilated.

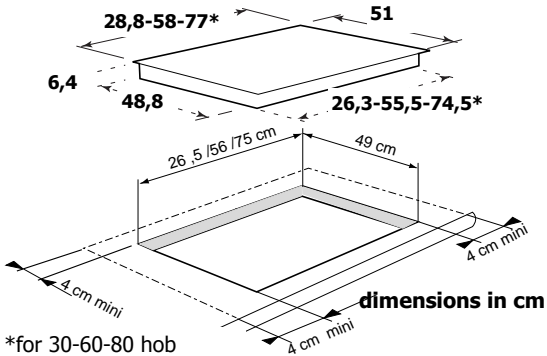
Make sure that the air inlet through the fan grid at the back is not obstructed.

If these recommendations are not adhered to, the hob may overheat, switch into the "safety" position and stop temporarily (F7 or a series of small lines can be seen on the display)

The hob must not be fitted above a washing machine, a refrigerator or a deep-freeze.

Installing your hob in complete safety

Fitting



*for 30-60-80 hob

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

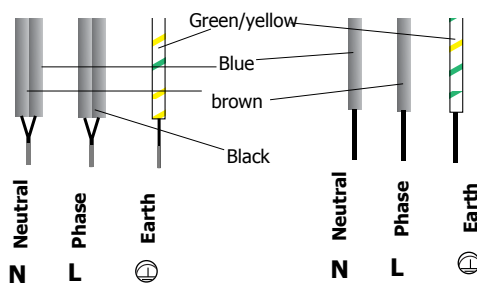
Connection

These hobs are delivered with type H 05 VVF power cable (1.5mm²) with 3/5 conductors (including a green/yellow earth wire), which must be connected to the power supply via a plug that complies with publication CEI 83 or an all-pole cut-out unit with contacts that open by at least 3mm.

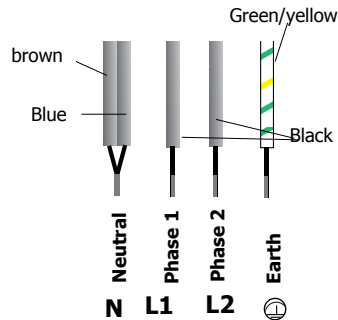
If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.

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

- 230 V monophase fuse 32/16 Amp

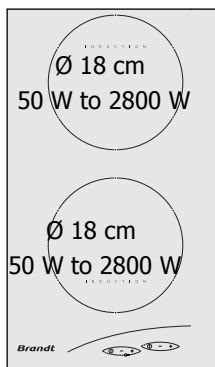


- 400 V 2N three-phase fuse : 16 Amp

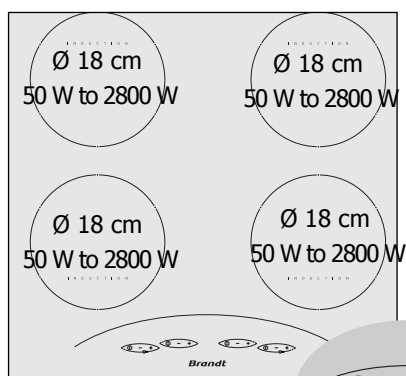


Separate the 2 phase wires L1 and L2 before connecting

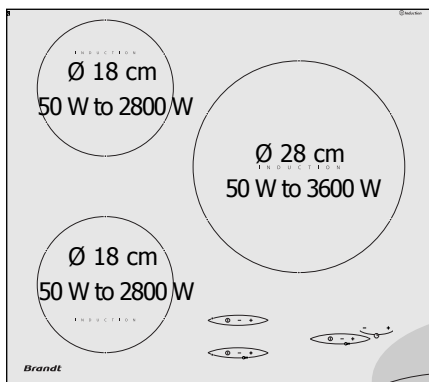
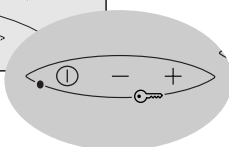
What your hob looks like?



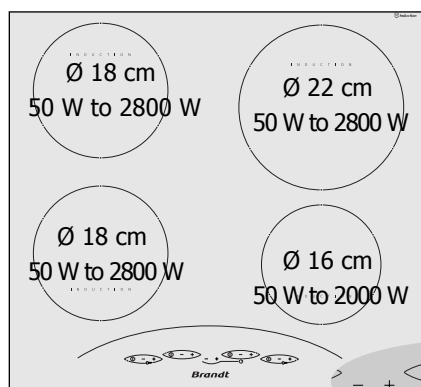
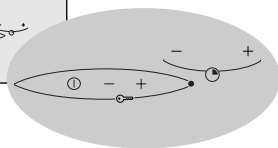
TI 200



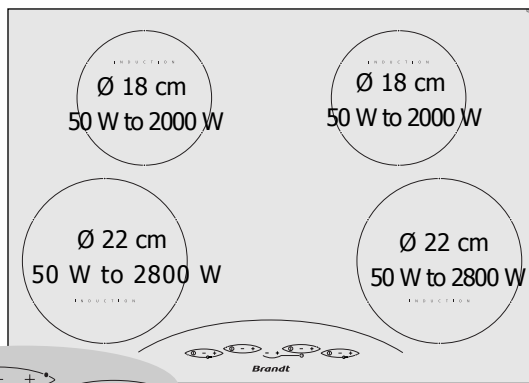
TI 210



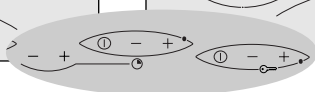
TI 214



TI 212

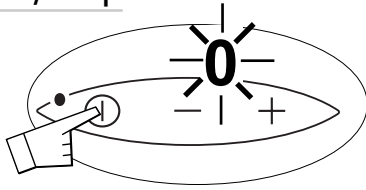


TI 280



Using your hob in all simplicity

Start/Stop

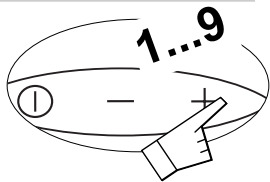



A beep and a flashing **0** show that the zone concerned has been lighted.

You can then choose the desired power.

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

Setting manual power



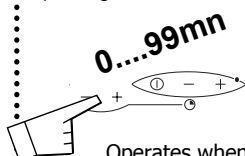
 The two zones located on the same side have a **total power of 2800 W, which is divided up automatically** between them.

This implies, for example, that using maximum power in one zone will lead to the other zone's power being reduced automatically which will be shown on the power display.

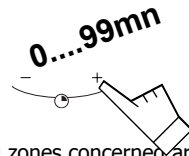
The last instruction always has priority.

Setting the timer*

depending on the model



Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.



manual stopping



automatic stopping

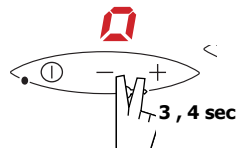


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

*depending on the model

Child safety

Locked



Controls can be locked:

- Either when turned off (cleaning)
- Or during use (the operations in progress continue and the settings displayed stay active).

However when in the locked position, the "STOP" touch control has priority and cuts off the power to the oven. The display turns off after a few seconds. It can be reactivated by touching any touch control.

Unlocked



Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with recipients:

The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

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

Avoid using recipients with rough or dented bases:

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

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

Place your recipient **in the middle** of the heating zone.

● You must not

Leave metal cooking utensils, knives and forks, or metal objects on the hob. They will get hot if left close to any heating zone that is in use.

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

Leave an empty recipient on a heating zone.

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

Put the pans on your frame or plate (depending on the model)


Preheat at maximum temperature when using recipients with

non-stick inside surfaces (Teflon type). Use very little or no fat at all.


The maximum heating position is for boiling and frying only.

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


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




powder



abrasive-backed sponge





cream



ordinary sponge or special sponge for delicate items

Minor troubleshooting

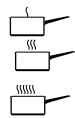
You have doubts about whether your hob is working correctly this does not necessarily mean there is a breakdown. Nevertheless, check the following points

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
When you switch on , the display lights up	The hob is working normally	NOTHING: see chapter Remarks on connections
When you switch on , the fuse blows	Your hob is connected incorrectly	Check the connection and make sure it complies with requirements.
When you switch on , only one side of the hob works	Your hob is connected incorrectly	
The fan keeps going for a few minutes after the hob has been switched off	The electronics are cooling down	This is normal.
The top of the hob is always warm (even when it is switched off).	The electronics are under power as for all other electronic apparatus (TV, transformers, etc.).	This is normal.
The hob does not work. Displays on the keyboard do not come on	The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.	Inspect the fuses and the cut-out switch.
The hob stops working during operation, a  , or F7 come on.	Something has overflowed and or an object is touching the control panel.	Clean the hob or remove the object in question and start cooking again.
A series of little  (or F7) appears	Electronic circuits have overheated.	See " Fitting your hob ".
The hob does not work , another message comes on	The electronic circuit is working badly.	Call the After Sales Service
After having turned on a heating zone, the keyboard displays continue to flash.	The saucepan you use is unsuitable for induction cooking or its diameter is under 12 cm. (10 cm on the 160 mm zone).	See containers.
The pans make a noise during cooking	This comes from vibrations made by energy going from the hob to the pan.	Under high power this phenomenon is normal with certain types of pans. There is no danger for the hob.
The hob gives off a smell when first used for cooking	A new apparatus	Use each heating zone for ½ hour with a pan full of water.

If the slightest break or crack appears in the ceramic glass surface, disconnect the unit immediately and contact your After Sales Service.

DISHES	FRYING BRINGING TO THE BOIL		COOKING/BROWNING BRINGING BACK TO THE BOIL STEADY SIMMERING					COOKING KEEPING SIMMERING WARM		
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SOUPS	BROTH THICK SOUP									
FISH	STOCK FROZEN									
SAUCES										
VEGETABLES	CHICORY, SPINACH PULSES, BOILED POTATOES FRIED POTATOES SAUTE POTATOES DEFROSTING VEGETABLES									
MEAT	THINLY SLICED MEAT FRYING STEAKS GRILLING (CAST IRON GRILL PAN)									
DEEP FRYING	FROZEN CHIPS FRESH CHIPS									
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER SEWED FRUIT PANCAKES CUSTARD MELTING CHOCOLATE JAM MILK FRIED EGGS PASTA BABy FOOD IN JARS (BAIN MARIE) STEWs CREOLE RICE RICE PUDDING									

maximum power is reserved for frying and quick boiling.



slow cooking



fast cooking



boil or fry



boil with cover



add food

Innholdsfortegnelse

Forsvarlig bruk av koketoppen	26
Beholdere.....	28
Forsvarlig installasjon av koketoppen	29
Enkel bruk av koketoppen	31
Vedlikehold av koketoppen.....	33
Tilberedning	35

*Følgende symboler brukes
i denne håndboken:*



*viser
sikkerhetsinstrukser*



viser råd og vink

Kjære kunde!

Takk for at du kjøpte en Brandt koketopp.

Våre forskningsteam har utviklet en helt ny generasjon apparater som gjør den daglige matlagingen til en lystbetont oppgave.

Med sine rene linjer og moderne design passer den nye koketoppen din perfekt inn på kjøkkenet, og representerer en ideell kombinasjon av brukervennlighet og ytelse.

I Brandt-serien finner du også et bredt utvalg av stekeovner, avtrekkshetter, oppvaskmaskiner og kjøleskap som du kan bruke ved siden av den nye Brandt-koketoppen.

Vi er opptatt av å finne stadig bedre måter å dekke dine behov på, og vår forbrukeravdeling kan naturligvis svare på alle spørsmål som du måtte ha. De mottar gjerne eventuelle forslag (du finner flere opplysninger bakerst i dette heftet).

Brandt ligger i forkant av utviklingen, og bidrar til kvalitet i hverdagen ved å tilby stadig bedre produkter som er enkle å bruke, miljøvennlige, pålitelige og har fin design.

BRANDT.

Forsvarlig bruk av koketoppen

Denne koketoppen er beregnet på bruk i private hjem.

Vi forsøker å gjøre våre produkter stadig bedre, og forbeholder oss derfor rett til å foreta endringer i takt med den tekniske utvikling, både når det gjelder produktenes tekniske spesifikasjoner og estetiske egenskaper.

Disse koketoppene er utelukkende beregnet på tilberedning av drikker og matvarer, og inneholder ingen asbestholdige komponenter.

Vi foreslår at du med jevne mellomrom kontrollerer at det ikke finnes noen gjenstander (glass, papir osv.) som kan hindre luftinntaket under induksjonskoketoppen (se avsnittet som omhandler montering)

KOKETOPP og sikkerhet

- En sensor kontrollerer hele tiden temperaturen på komponentene i koketoppen. Utgangseffekten vil automatisk bli redusert hvis denne temperaturen blir for høy.
- Du må bare fjerne kokekaret fra koketoppen slik at effekten opphører med en gang. Trykk på berøringsbetjeningen "Av" hvis du vil slå av varmesonen helt.

GRYTER og sikkerhet

Hver enkelt enhet er utstyrt med en sensor som hele tiden kontrollerer temperaturen i bunnen av gryten, slik at det ikke skjer noen overoppheting (tomme gryter osv.).

METALLGJENSTANDER og sikkerhet

Små gjenstander som gaffler, skjeer eller ringer som legges på koketoppen **alene** blir ikke identifisert som en gryte. Displayet blinker, og ingen av kokesonene blir aktivert.

Restvarmeindikator

Etter intensiv bruk kan kokesonen fortsatt være varm i flere minutter.

Bokstaven "H" vises mens kokesonen fortsatt er varm. Ikke ta på de aktuelle sonene.

Automatisk stopp

Automatisk stopp er en sikkerhetsfunksjon i koketoppen. Den aktiveres automatisk hvis du skulle glemme å slå av varmesonen.

Forbrukt effekt	Varmesonen slukker automatisk etter
Mellom 1....4	8 timer
Mellom 5....7	2 timer
Mellom 8....Maks.	1 time

Bokstaven **A** vises for den aktuelle varmesonen, og koketoppen avgir et lydsignal i ca. 2 minutter. Bokstaven **A** vises helt til du berører en av betjeningsorganene til den aktuelle sonen. Koketoppen vil da avgir to lydsignaler som bekrefter handlingen din.

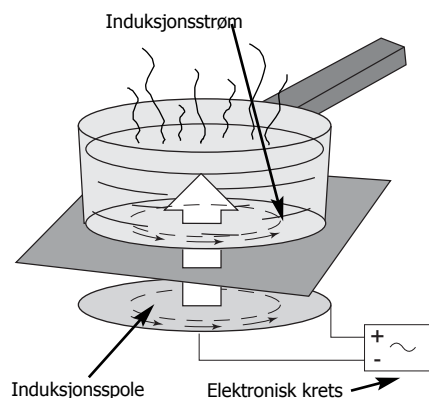
⚠ Hvis koketoppen er plassert over stekeovnen (se "Installasjonsvalg"), hindrer varmevernene at den blir brukt mens stekeovnen blir pyro-rengjort.

Forsvarlig bruk av induksjonskoketoppen

Induksjonsprinsippet

Når induksjonskoketoppen blir slått på og det er valgt varmeeffekt, produserer de elektroniske kretsene induksjonsstrøm som øyeblikkelig varmer opp bunnen av kokekaret, som igjen overfører denne varmen til maten.

Derfor foregår matlagingen praktisk talt uten noe energitap mellom induksjonskoketoppen og maten.



Ting som personer med pacemaker eller andre aktive implantater bør være oppmerksomme på:

Koketoppen oppfyller alle gjeldende standarder vedrørende elektromagnetisk forstyrrelse. Induksjonsplaten overholder derfor alle juridiske bestemmelser (89/336/CEE-direktiver). Den er konstruert slik at den ikke skaper forstyrrelse på andre elektriske apparater som er i bruk, forutsatt at det aktuelle apparatet også holder seg innenfor denne lovgivningen.

Induksjonskoketoppen genererer korttrekkende magnetiske felter.

For å unngå eventuelle forstyrrelser mellom induksjonskoketoppen og en pacemaker, må sistnevnte være laget i overensstemmelse med aktuelle bestemmelser.

I denne forbindelse kan vi bare garantere at vårt eget produkt er i samsvar med bestemmelsene. Rådfør deg med produsenten av pacemakere eller legen din vedrørende spørsmålet om overensstemmelse.

⚠ Hvis det blir sprekker i glassflaten, må apparatet koples fra øyeblikkelig for å unngå eventuell fare for elektrisk støt. Du kopler fra koketoppen ved å ta ut sikringene eller bruke utkoplingsbryteren.

Ikke bruk koketoppen igjen før glassflaten er skiftet.



Koketoppen må aldri brukes som oppbevaringsplass for produkter av noe slag.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlagingen og legg aldri produkter som er pakket i aluminiumsfolie eller som er frosset i aluminiumsemballasje, på koketoppen.

Aluminiumen vil smelte og påføre apparatet uopprettelig skade.

beholdere

Sannsynligvis har du allerede noen kokekar som passer.

Du kan bruke de fleste typer kokekar på induksjonskokeroppen.

Test av kokekar: Sett kokekaret på en ring, for eksempel i posisjon 4. Kokekaret kan brukes hvis displayet ikke blinker. Blinker displayet, er dette kokekaret ikke egnet til matlaging med induksjon. Du kan også foreta testen ved hjelp av en magnet: hvis magneten "setter seg fast" på kokekaret, kan du bruke det til matlaging med induksjon.

Kokekar som kan brukes med induksjon:

- kokekar laget av emaljebelagt stål med eller uten klebefritt beleg.

- kokekar av støpejern med eller uten emaljebelagt bunn.


En emaljebelagt bunn vil hindre at glassflaten på kokeroppen får riper.

- kokekar av rustfritt stål som er beregnet på matlaging med induksjon.

De fleste kokekar av rustfritt stål (kasseroller, gryter, stekepanner osv.) egner seg for

matlaging med induksjon hvis de består kokekartesten.

- aluminiumsgryter med spesialbunn. kokekar uten plan bunn kan også brukes, men de må ikke være for mye deformert.

Velg kokekar som er merket med logoen  i bunnen eller på emballasjen, slik at du er sikker på at den egner seg til normal bruk på induksjonskokeroppen.

Det følger en liste over kjøkkenredskaper med denne bruksanvisningen, som kan være til hjelp når du velger.

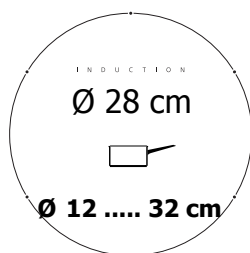
- Merk

Kokekar av glass, keramikk, steintøy, aluminiumsgryter (uten spesialbunn) og kokekar av kopper samt enkelte ikke-magnetiske kokekar av rustfritt stål kan ikke brukes til matlaging med induksjon. Du ser det av displayet som blinker.

Du bør velge kokekar med tykk og plan bunn for jevn tilberedning (varmen blir bedre fordelt).

Slik bruker du kokesonene etter hvilke kokekar du benytter (avhengig av modell)

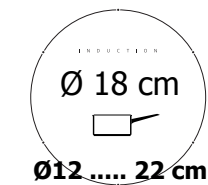
Flere kokekar



Denne kokesonen på 28 cm:

- Tilpasser seg automatisk til kokekaret.
- Gir optimal effekt.
- Gir utmerket fordeling av varmen.
- Sørger for jevn temperatur slik at du kan tilberede store pannekaker, hel fisk osv..., eller store mengder med mindre stykker - alle blir **tilberedt på samme måte**.

Kombinasjonssone



Til små gryter



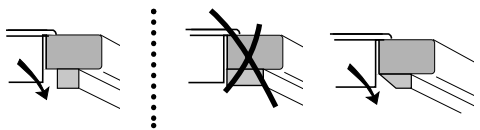
Ø10 18 cm

Langsom koking (sauser, kremer...).

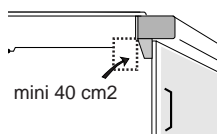
Tilberedning av små mengder eller enkeltporsjoner...

Forsvarlig installasjon av koketoppen

Over en skap- eller skuffeseksjon



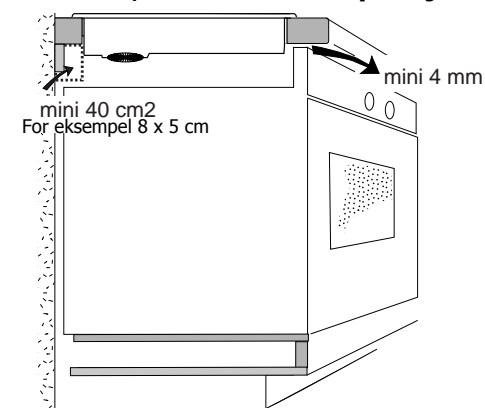
Sørg for at tverrstangen til enheten ikke blokkerer luftpassasjen, lag om nødvendig en skråkant.



3 Når flere varmesoner brukes samtidig over lengre tid, eller i varme klimaer, anbefaler vi at det blir laget åpninger i siden på enheten i nærheten av luftuttaket slik at den varme luften lettere kan slippe ut.

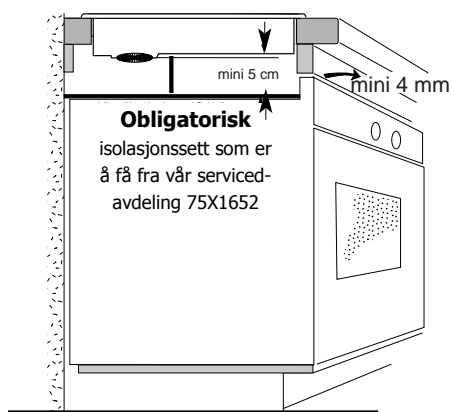
Over en stekeovn av samme merke

Stekeovn, i HØY eller LAV posisjon



Over en stekeovn av et annet merke

Stekeovn i LAV posisjon



Induksjonskoketoppen må alltid ha tilstrekkelig ventilasjon.

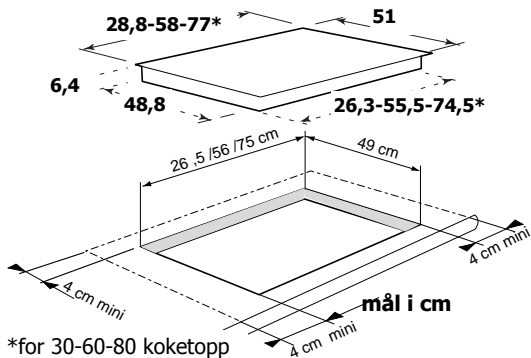
Sørg for at luftinntaket gjennom viftegitteet bak ikke blir blokkert.

Hvis disse anbefalingene ikke blir fulgt, kan koketoppen bli overopphetet, sikkerhetsfunksjonen tre i kraft og koketoppen bli midlertidig utkopleet (F7 eller en rekke små linjer vises på displayet).

Koketoppen må ikke monteres over en vaskemaskin, et kjøleskap eller en fryseboks.

Forsvarlig installasjon av koketoppen

Montering



*for 30-60-80 koketopp

Enheten må installeres slik at det er enkel atkomst til støpselet.

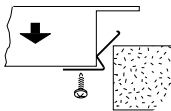
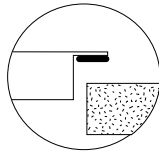
Tilkopling

Disse koketoppene leveres med strømkabel av type H 05 VVF (1,5mm²) med 3/5 ledere (inkludert en grønn/gul jordledning), som må koples til strømforsyningen ved hjelp av en plugg som er i samsvar med publikasjon CEI 83 eller en mangepolet bryter, med minst 3 mm avstand mellom kontaktene.

Hvis kablet blir ødelagt, må den skiftes av produsenten, produsentens serviceavdeling eller en annen tilsvarende kvalifisert person for å unngå eventuelle ulykker.

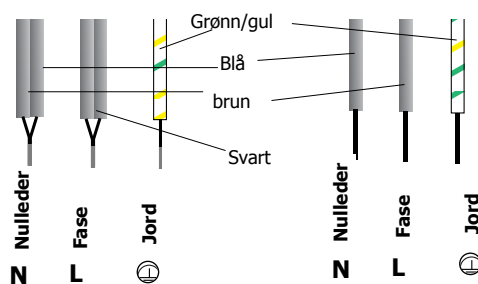
Når strømmen slås på eller etter et lengre strømbrudd, vises en lyskode på betjeningspanelet. Denne forsvinner automatisk etter ca. 30 sekunder eller så fort en av betjeningsorganene på panelet berøres. Dette er helt normalt, ettersom displayet er beregnet for serviceformål, hvis det skulle bli nødvendig. Brukeren må ikke under noen omstendigheter ta hensyn til dette. Hvis enheten har en 3-faset 400 V2N tilkopling og ikke fungerer som den skal, må du kontrollere om nullelederen er riktig tilkopleet. Denne forholdsregelen bør du også ta med alle de øvrige elektriske apparatene du har.

Koketoppen er utstyrt med en tetning som hindrer at det kommer fuktighet under platen.
-Sett tetningen fast under kanten på koketoppen og senk toppen på plass på benkeplaten.
-Denne tetningen følger med i emballasjen: sett den fast under koketoppen.

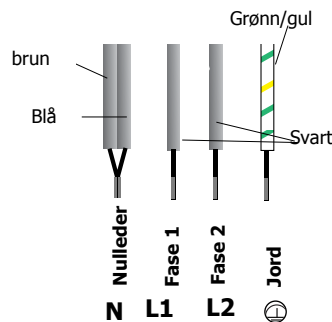


Sett klipsene på plass (følger med i emballasjen).

- 230 V enfase sikring 32/16 Ampere

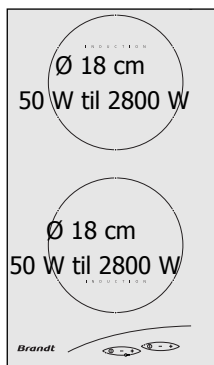


- 400 V 2N trefase sikring: 16 Ampere

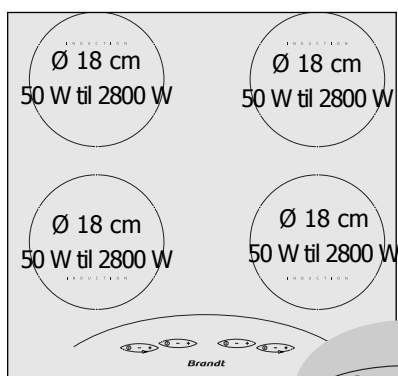


Skill de to faseledningene L1 og L2 før tilkopling

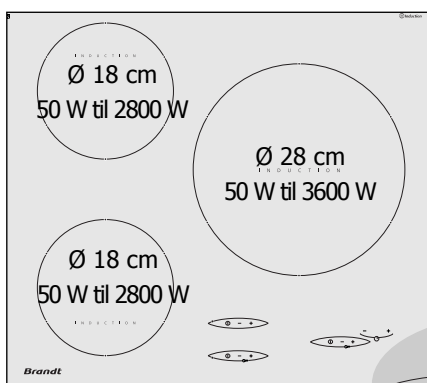
Hvordan ser koketoppen din ut?



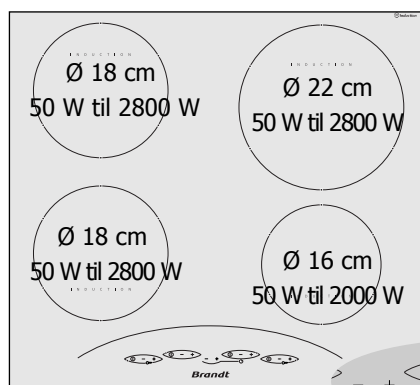
TI 200



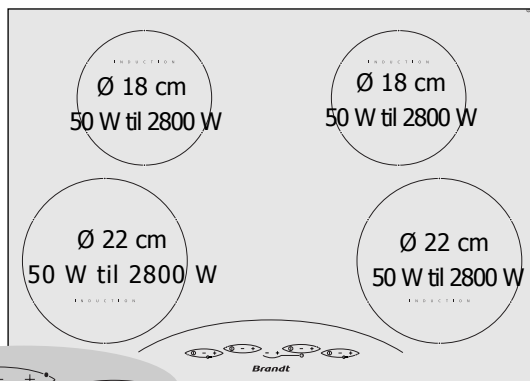
TI 210



TI 214



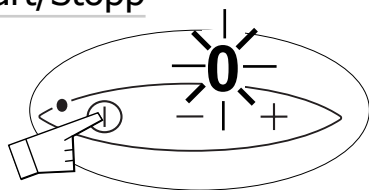
TI 212



TI 280

Enkel bruk av koketoppen

Start/Stopp

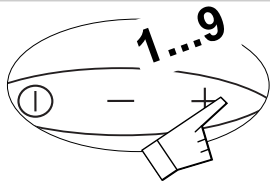


Et lydsignal og en blinkende **0** viser at den aktuelle sonen er tent.

Deretter kan du velge ønsket effekt.

Hvis du ikke stiller inn effekten, vil kokesonen slå seg automatisk av.

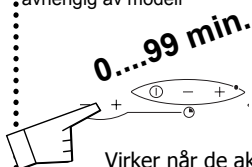
Stille inn effekten manuelt



⚠ De to sonene som er plassert på samme side har en **samlet effekt på 2800 W, som blir fordelt automatisk** mellom dem. Dette innebærer for eksempel at hvis du bruker maksimal effekt i én sone, blir effekten i den andre sonen automatisk redusert. Dette vises på effektdisplayet.
Den siste instruksjonen som er gitt har alltid prioritet.

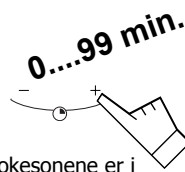
Stille inn koplingsuret*

avhengig av modell



0...99 min.

Virker når de aktuelle kokesonene er i funksjon. Du kan endre tilberedningstid og andre tider.

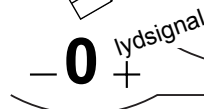


0...99 min.

manuell stopp



automatisk stopp

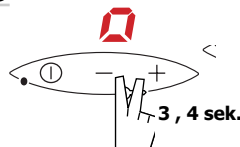


Hvis du vil stoppe lydsignalet, trykker du på en av betjeningsstastene i den aktuelle kokesonen. Som standard stopper den etter ca. 1 minutt.

*avhengig av modell

Barnesikring

Låst

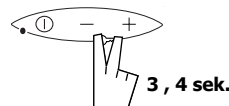


Betjeningsorganene kan låses:

- Enten når de er slått av (rengjøring)
- Eller under bruk (operasjonene som er i gang fortsetter, og innstillingene som vises fortsetter å være aktive).

I låst stilling har imidlertid berøringsbetjeningen "STOPP" prioritet og kutter strømmen til ovnen. Displayet slukker etter noen få sekunder. Det kan aktiveres igjen ved å berøre en av betjeningsorganene.

Åpen



Vedlikehold av koketoppen

I Du må:

Unngå sat kokekarene eller andre gjenstander støter hardt mot koketoppen:

Glassflaten er meget bestandig, men ikke uknuselig.

Unngå å skubbe kokekarene. Dette vil etter hvert svekke merkingen oppå den keramiske koketoppen.

Unngå bruk av kokekar med ru eller bulket bunn:

De kan ha smuss på undersiden som setter flekker på eller lager riper i koketoppen.

Feil og mangler av denne typen som ikke forårsaker funksjonssvikt og gjør koketoppen ubrukelig, er ikke omfattet av garantien.

Plasser kokekaret **midt** i varmesonen.

I Du må ikke

La kjøkkenredskaper av metall, kniver og gaffler eller andre metallgjenstander bli liggende på koketoppen. De blir varme hvis de blir liggende i nærheten av en varmesone som er i bruk.

Oppbevare **VEDLIKEHOLDS-** eller **BRENNBARE** produkter i skapet under koketoppen.

La tomme kokekar bli stående på en varmesone.

Varme opp en lukket hermetikkboks. Den kan revne. Denne henstillingen gjelder for alle tilberedningsmåter.

Sett grytene på rammen eller platen (avhengig av modell)



Forvarm til maks. temperatur når du bruker kokekar med klebefri overflate på innsiden (teflon). Bruk veldig lite eller ikke noe fett. Den maksimale varmeinnstillingen er bare beregnet for koking og steking.

Koketoppen er meget enkel å rengjøre, særlig hvis du følger disse rådene:

TYPE FLEKK	SLIK GJØR DU	HJELPEMIDLER	
Mindre	Væt området som skal rengjøres med varmt vann, og tørk over det.	Rensesvamper	
Fastbrente flekker som har samlet seg	Væt området som skal rengjøres med varmt vann, bruk en spesialskrape til å fjerne det verste, avslutt med den grove siden av en rensesvamp og tørk av.	Rensesvamper spesialskraper for keramiske koketopper	
Kalkavleiringer	Påfør varm eddik på flekken, la den virke en stund og tørk deretter av med en myk klut. - Bruk et kommersielt rengjøringsmiddel.	Spesialrensepasta for keramiske koketopper	
Fastbrente flekker etter søl av sukker, smeltet aluminium eller plast.	- Påfør et spesialrensemiddel for keramiske koketopper på flaten, helst et som inneholder silikon (beskyttende virkning).	Spesialrensemiddel for keramiske koketopper	
 pulver	 svamp med slipebakside	 krem	 vanlig svamp eller spesialsvamp for ømtålige artikler

Mindre feilsøking

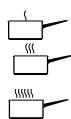
Du lurer på om koketoppen virker som den skal.... dette betyr ikke nødvendigvis at det er snakk om noe funksjonssvikt. Uansett bør du kontrollere følgende punkter

HVIS DU OPPDAGER AT	MULIGE ÅRSAKER	HVA SKAL DU GJØRE?
Når du slår på koketoppen, begynner displayet å lyse	Koketoppen virker som den skal	INGENTING: se avsnittet som inneholder merknader om tilkoplinger
Når du slår på koketoppen, går sikringen	Koketoppen er galt tilkople	Kontroller tilkoplingen og forsikre deg om at den er i samsvar med kravene.
Når du slår på koketoppen, virker bare den ene siden	Koketoppen er galt tilkople	
Viften fortsetter å gå noen minutter etter at koketoppen er slått av	Elektronikken er i ferd med å avkjøle	Dette er normalt.
Koketoppen er alltid varm (selv når den er slått av).	Elektronikken får tilført strøm, i likhet med alle andre elektroniske apparater (TV, transformatorer osv.).	Dette er normalt.
Koketoppen virker ikke. Displayene på tastaturet tennes ikke	Det kommer ikke noe strøm til apparatet. Problemer med strøm eller tilkopling.	Kontroller sikringene og utkoplingsbryteren.
Koketoppen slutter å virke under bruk, symbolet , eller F7 vises. 	Noe har kokt over og/eller det er en gjenstand som berører betjeningspanelet.	Rengjør koketoppen eller fjern den aktuelle gjenstanden og gjenoppta matlagingen.
En rekke små (eller F7) vises 	De elektroniske kretsene er overopphetet.	Se " Installasjon av koketoppen ".
Koketoppen virker ikke , en ny melding vises	Den elektroniske kretsen virker dårlig.	Tilkall service
Displayene på tastaturet fortsetter å blinke etter at du har slått på en varmesone.	Kokekaret du bruker egner seg ikke for matlaging med induksjon eller diameteren på det er mindre enn 12 cm. (10 cm på 160 mm -sonen).	Se avsnittet som omhandler beholdere.
Grytene lager støy under matlagingen	Dette kommer av vibrasjoner som oppstår på grunn av energi som overføres fra koketoppen til gryten.	Ved høy effekt er dette et vanlig fenomen når du bruker visse typer gryter. Det medfører ingen fare for koketoppen.
Koketoppen avgir lukt når den brukes for første gang	Nytt apparat	La en gryte med vann koke på hver av kokesonene i ca. 1/2 time.

Hvis det blir den minste sprekke i den keramiske glassflaten, må du kople fra koketoppen øyeblikkelig og tilkalle service.

RETTER		STEKING		KOKING/BRUING					KOKING HOIDE		
		KOKKE OPP		KOKKE OPP IGIEN JEVN SMÅKOKING					SMÅKOKING VARM		
		9	8	7	6	5	4	3	2	1	
SUPPER	KRAFT TYKK SUPPE										
FISK	FERSK FROSSEN										
SAUSER	TYKKE, LAGET PÅ MELJEVNING LAGET MED SMØR OG EGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)										
GRØNNSAKER	SIKORI, SPINAT BELGFRUKTER, KOKTE POTETER FRITYRSTEKTE POTETER STEKTE POTETER TINING AV GRØNNSAKER										
KJØTT	TYNNE KJØTTSKIVER STEKING AV BIFF GRILLING (GRILLPANNE I STØPEJERN)										
FRYSEVARER	FROSSEN POMMES FRITES FERSK POMMES FRITES										
DIVERSE	TRYKKOKER FRUKT PANNKAKER EGGEKREM SMELTE SJOKOLADE SYLTETØY MELK SPEILEGG PASTA SPEDBARNSMAT PÅ GLASS(VANNBAD) STUJINGER KREOLSK RIS RISGRYNSGRØT										

maks. effekt brukes bare til steking og hurtigkoking.



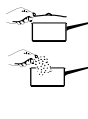
langsom koking



hurtigkoking



kok eller stek



koking med lokk



tilsett mat

Kjære kunde!

Vi håper at bruksanvisningen har besvart alle Deres spørsmål, ellers er De velkommen til å kontakte oss på nedenstående telefonnumre. Skulle det mot formodning oppstå feil, er det viktig at det kun rekvireres kvalifisert hjelp, og kun benyttes originale reservedeler. Oppgi alltid apparatets fulle type- og ident.nummer ved en reklamasjon. Opplysningene finnes på apparatets typeskilt.

Innen De tilkaller service, må De kontrollere de feilmulighetene De selv kan utbedre. Ubertrettiget tilkallelse av serviceassistanse, må De selv betale.

Det er reklamasjonsrett i henhold til kjøpsloven. Denne reklamasjonsretten innskrenker ikke Deres forhandlers ansvar etter kjøpsloven, og en henvendelse til oss, virker samtidig som reklamasjon overfor forhandleren.

Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.

For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

Innehållsförteckning

Helt säker användning av din häll	38
Kokkärl.....	40
Säker installation av din häll	41
Enkel användning av din häll	43
Underhåll och skötsel av din häll	45
Matlagning	47

I denna handledning



*beskrivs
säkerhetsinstruktioner*



samt ges råd och tips

Bäste kund,

tack för att du köpt en spishäll från Brandt.

Våra forskningsteam har tagit fram en ny generation hushållsapparater för att du ska få glädje av din matlagning varje dag.

Med sina rena linjer och moderna design kommer din nya häll att passa förträffligt i ditt kök, samtidigt som den är en perfekt kombination av enkel användning och hög matlagningsprestanda.

Du kommer även att inom Brandt-sortimentet finna ett brett urval av ugnar, utsugningskåpor, diskmaskiner och kylskåp som du kan använda i samverkan med din nya Brandt-häll.

Vår kundserviceavdelning, som ständigt strävar efter att ännu bättre uppfylla dina krav och önskemål, svarar självfallet gärna på alla dina frågor och välkomnar dina förslag (detaljer i slutet av denna handledning).

Genom att hålla sig i framkanten av utvecklingen bidrar Brandt till kvaliteten hos ditt dagliga liv genom att förse dig med ständigt förbättrade produkter som är enkla att använda, pålitliga och miljövänliga samt har god design.

BRANDT.

Helt säker användning av din häll

Vi har utvecklat denna häll för användning i privathushåll.

Vi strävar efter att ständigt förbättra våra produkter och förbehåller oss därför rätten att göra sådana ändringar avseende tekniken, programmen eller de estetiska egenskaperna som motiveras av produkternas utveckling.

Dessa hällar är konstruerade exklusivt för beredning av drycker och mat och innehåller inga asbestbaserade komponenter.

Vi rekommenderar att du med jämna mellanrum kontrollerar att det inte finns några föremål (glas, papper etc) som skulle kunna tappa till luftinloppet under din induktionshäll (se beslaget)

HOB säkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen hos komponenterna i din häll. Hällens effektförbrukning kommer automatiskt att minska om temperaturen blir för hög.
- Du behöver endast ta bort kokkärlet från hällen för att omedelbart bryta effekttillförseln. Tryck på "Off"-touch-tangenten för att helt stänga av värmezonen.

KOKKÄRL säkerhet

Varje enhet är försedd med en sensor som kontinuerligt mäter temperaturen vid kokkärls botten, så att överhettning blir omöjlig (tom kas-trull etc).

METALLFÖREMÅL säkerhet

Ett litet föremål, såsom en gaffel, sked eller en ring, som ensamt ligger på induktionshällen detekteras inte som ett kokkärl. Displayen blinkar och ingen effekt avges.

Indikator för återstående värme

Efter intensiv användning kan värmezonen förbli varm under flera minuter.

Bokstaven "H" visas under denna period. Berör ej en sådan zon

Automatiskt stopp

Automatiskt stopp är en säkerhetsfunktion för din häll. Stoppet träder automatiskt i funktion om du skulle glömma att stänga av din matlagning.

Använd effekt	Värmezonen stängs av automatiskt efter
Mellan 1...0,4	8 timmar
Mellan 5...0,7	2 timmar
Mellan 8....Max	1 timme

Bokstaven **A** visas för den aktuella värmezonen och hällen kommer att pipa under ca 2 minuter. **A** kommer att fortsätta att visas till dess att någon kontrolltangent hörande till den aktuella zonen vidrörs. Hällen kommer då att pipa två gånger för att bekräfta din åtgärd.

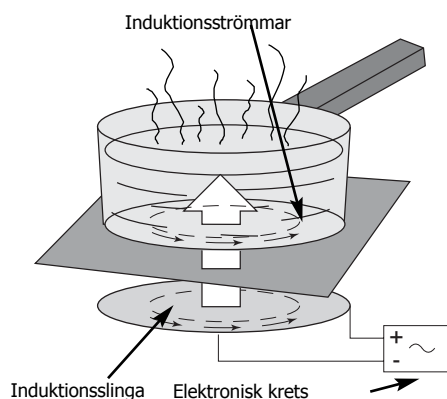
⚠ Om din häll är placerad ovanför din ugn (se "Val av installation") förhindrar termiska skydd den från att användas under det att ugnen pyro-rengörs.

Helt säker användning av din häll

Principerna för induktion

När du satt igång din induktionshäll och valt värmeeffekt, producerar de elektroniska kretsarna induktionsströmmar som omedelbart värmer upp kokkärlets botten, varifrån värmen förs vidare till maten.

Matlagningen sker således nästan helt utan energiförlust mellan induktionshällen och maten.



Att observera för bärare av pacemakers eller andra aktiva implantat:

Hällen uppfyller alla tillämpliga standarder beträffande elektromagnetisk interferens.

Din induktionshäll är därför helt i överensstämmelse med juridiska krav (89/336/CEE-direktiv). Den är konstruerad för att inte skapa någon interferens med någon annan elektrisk apparat som används, under förutsättning att den andra apparaten även uppfyller lagstiftningen.

Din induktionshäll alstrar magnetfält med kort räckvidd.

För att undvika interferens mellan din induktionshäll och en pacemaker, måste den senare vara utformad så att den är i överensstämmelse med gällande regler.

Endast om denna förutsättning är uppfylld kan vi garantera vår produkts konformitet. Var god ta kontakt med din doktor eller tillverkaren av din pacemaker för upplysning om dess konformitet eller någon eventuell inkompatibilitet.



Om en spricka uppstår i glasytan, koppla omedelbart ifrån strömmen till hällen för att undvika risken för elektrisk chock. För att koppla ifrån strömmen, ta bort säkringarna eller använd avstängningsbrytaren.

Ta inte hällen åter i användning förrän glasytan har bytts ut.



Din häll får aldrig användas som förvaringsutrymme för några som helst produkter.



När du lagar mat, använd aldrig aluminiumfolie och placera aldrig på hällen produkter inlindade i aluminiumfolie eller produkter som djupfrysts i aluminiumförpackningar.

Aluminiumet skulle i så fall smälta och skada din häll på irreparabelt vis.

kokkäril

Du har förmodligen redan lämpliga kokkäril i din ägo.

Din induktionshäll har förmåga att känna igen de flesta typer av kokkäril.

Test av kokkäril: Placera ditt kokkäril på en värmezön inställd exempelvis på effektläge 4; du vet att kokkärilet är kompatibelt om displayen inte blinkar, men skulle den blinka, kan du inte använda detta kokkäril för induktionsmatlagning. Du kan även testa det med en magnet: om magneten "fastnar" på kokkärilet kan du använda detta för induktionsmatlagning.

Kokkäril som är kompatibla med induktion är:

- kokkäril tillverkade av emaljerat stål med eller utan antividhäftande beläggning.

- kokkäril av gjutjärn med eller utan emaljerad botten.

Med en emaljerad botten riskerar du inte att skrapa glasovanytan på din häll.

- kokkäril av rostfritt stål som är utformade för induktionsmatlagning.

De flesta kokkäril av rostfritt stål (kastruller, grytor, stekpannor, fritöser etc) är lämpliga för

induktionsmatlagning om de klarat kokkärilstestet.

- kokkäril av aluminium med specialtillverkad botten.

kokkäril vilkas botten inte är slät kan fungera, men det krävs i så fall att botten inte är alltför deformerad.

Välj ett kokkäril märkt med **CLASS INDUCTION** -logon i botten eller på förpackningen för att vara förvissad om att kärlet är kompatibelt med din induktionshäll under normala användningsbetingelser.

En lista över lämpliga husgeråd medföljer dessa instruktioner för att underlätta ditt val.

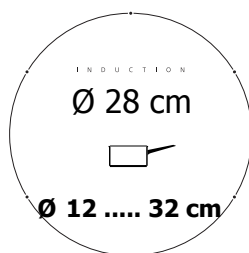
- Observera:

Kokkäril av glas, keramik eller lera, aluminium (utan specialbotten) och koppar samt vissa icke-magnetiska stålsorter är inkompatibla med induktionsmatlagning. Detta påtalas genom att displayen blinkar.

Vi rekommenderar att du väljer kokkäril med tjock och slät botten, vilka säkerställer en homogen kokning (värmefördelningen är bättre med en sådan botten).

Användning av värmezoner beroende på typen av kokkäril (alltefter modell)

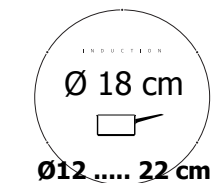
Multi-kokkäril



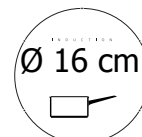
Denna 28 cm värmezön:

- Anpassar sig automatiskt till kokkärilet.
- Ger optimal effekt.
- Åstadkommer utmärkt värmefördelning.
- Ger en jämn matlagningstemperatur och som en följd därav kan du tillaga stora pannkakor, omfattningsrika fiskrätter etc..., eller stora mängder av små bitar; de kommer alla att **lagas till på samma sätt.**

Multi-service-zon



För små kastruller



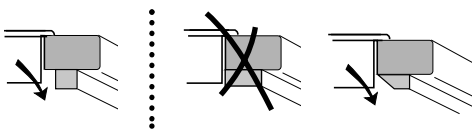
Ø12 18 cm

Långsam beredning (såser, krämer...).

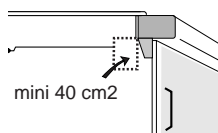
Tillagning av små mängder eller individuella portioner...

Säker installation av din häll

Ovanför ett skåp eller en möbel med lådor



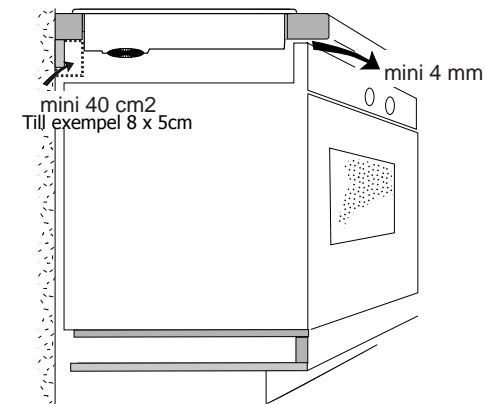
Se till att enhetens tvärså inte blockerar luftpassagen; gör om nödvändigt en avfasning.



3 När flera värmezoner används samtidigt under långa tidsperioder, eller under varma klimatbetingelser, rekommenderar vi att öppningar görs i enhetens sida nära luftutsläppet i syfte att möjliggöra för den varma luften att lättare evakueras.

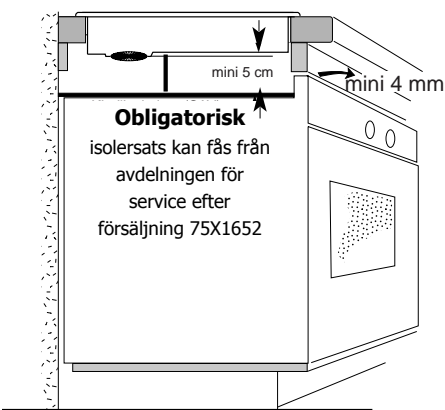
Ovanför en ugn av samma märke

Ugn i HÖG eller LÅG position



Ovanför en ugn av ett annat märke

Ugn i LÅG position



Din induktionshäll måste alltid ha tillfredsställande ventilation.

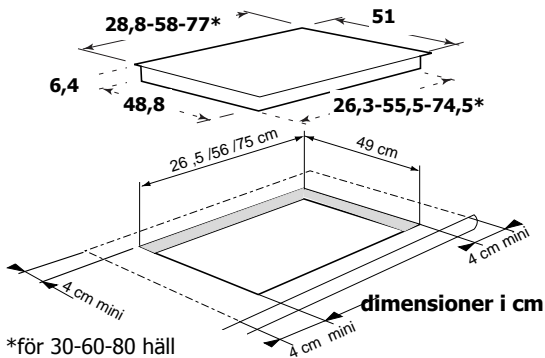
Se till att luftintaget genom fläktgallret på enhetens baksida inte är tilltäppt.

Om dessa rekommendationer inte efterlevs kan hällen överhettas. Skulle detta ske, koppla över till "säkerhetsläge" och stäng av hällen temporärt (F7 eller en serie små linjer kan ses i displayen)

Hällen får inte installeras ovanför en tvättmaskin, ett kylskåp eller en frys.

Säker installation av din häll

Montering



*för 30-60-80 häll

Enheten måste installeras så att stickkontakten för anslutning till elnätet är lätt tillgänglig.

Anslutning

Enkel användning av din häll

Om kabeln är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller en annan person med liknande kvalifikationer, så att varje risk för olycka undanröjs.

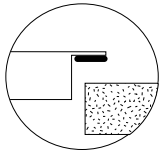
När strömmen slås på, eller efter ett långt strömavbrott, visas en ljus kod på manöverpanelen. Den försvinner automatiskt efter

ungefär 30 sekunder eller så snart som någon touch-tangent berörs på panelen. Detta är normalt, eftersom denna displayvisning är avsedd att användas av serviceavdelningen när så erfordras. Användaren behöver under inga omständigheter ta hänsyn till den. Om enheten har en 3-fas 400 V2N-anslutning och inte fungerar korrekt, kontrollera att noll-ledningen är korrekt ansluten. Denna försiktighetsåtgärd ska vidtas också för dina övriga elektroniska apparater.

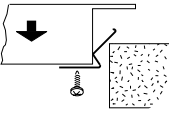
En tätning finns för att förhindra eventuell fuktighet från att ta sig in under hällen.

-Stick in tätningen under hällens kant och sänk hällen till korrekt läge på arbetsytan.

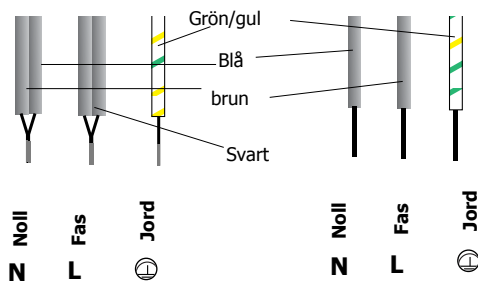
-Tätningen levereras i den lilla påsen och ska sättas på plats under hällen.



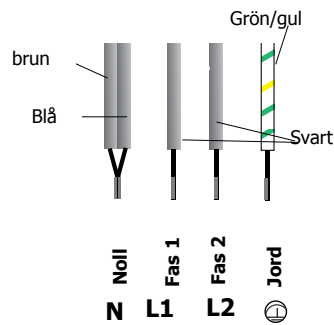
Sätt clipsen på plats (levereras i den lilla påsen).



- 230 V enfas säkring 32/16 Amp

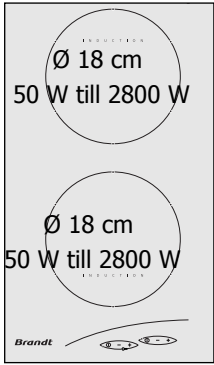


- 400 V 2N trefas säkring : 16 Amp

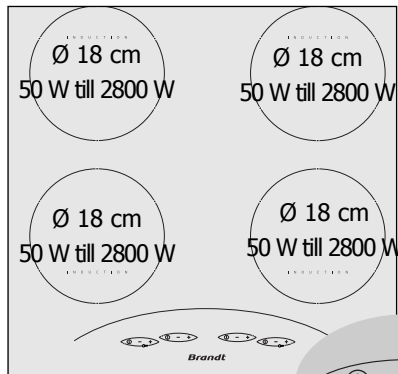


Separera de två fasledningarna L1 och L2 före anslutning

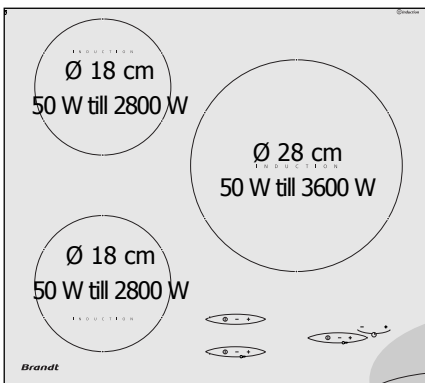
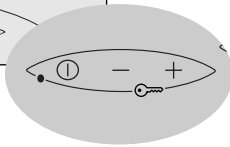
Hur din häll ser ut



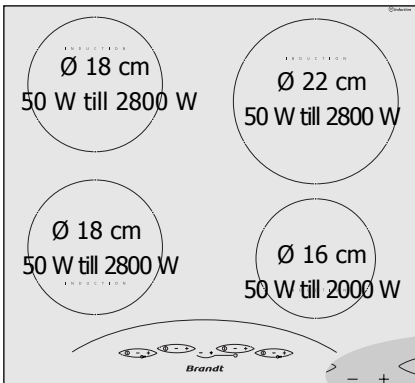
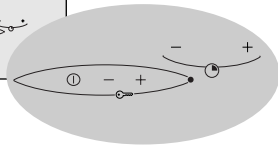
TI 200



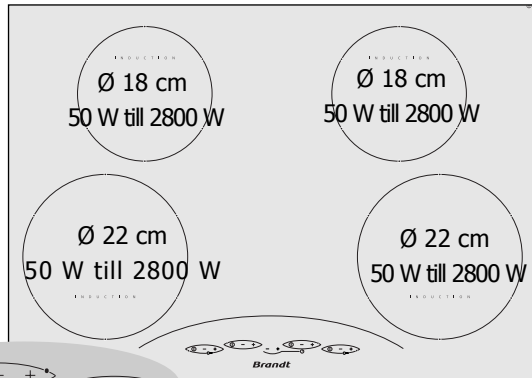
TI 210



TI 214



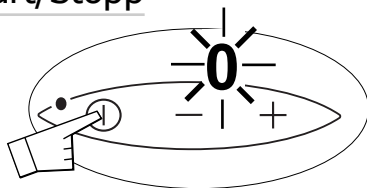
TI 212



TI 280

Enkel användning av din håll

Start/Stopp

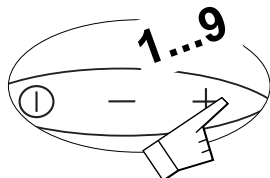


En "beep"-signal och en blinkande siffra **0** visar att den aktuella värmezonen har satts igång.

Du kan sedan välja önskad effekt.

Om du inte ställer in effekten kommer värmezonen att själv stängas av automatiskt.

Inställning av manuell effekt



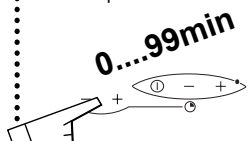
⚠ De två zoner som är belägna på samma sida har en **total effekt på 2800 W, som delas upp automatiskt** mellan dem.

Detta innebär t ex att användning av maximal effekt i en zon kommer att leda till att den andra zonen effekt minskas automatiskt, vilket kommer att visas i effektdisplayen.

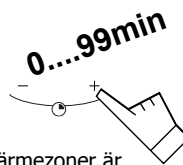
Den sista instruktionen har alltid prioritet.

Inställning av timern*

beroende på modellen



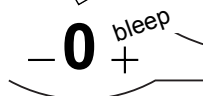
Fungerar när aktuella värmezoner är igångsatta. Du kan när som helst ändra tillagningstiderna.



manuellt stopp



automatiskt stopp

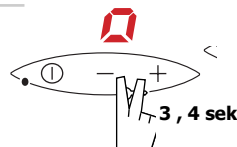


För att stoppa "beep"-ljudet, tryck på vilken kontrolltangent som helst i den aktuella värmezonen. Ljudet stoppar som standard efter ca 1 minut.

*beroende på modellen

Barnsäkerhet

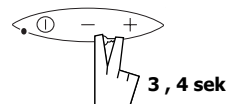
Låst



Kontrollerna kan låsas:

- Antingen under avstängning (rengöring)
- Eller under användning (de pågående operationerna fortsätter och de visade inställningarna förblir aktiva). I låst läge har emellertid "STOP"-touchkontrollen prioritet och bryter strömmen till ugnen. Displayen stängs av efter ett par sekunder. Den kan reaktiveras genom att man berör någon touchkontroll.

Upplåst



Underhåll och skötsel av din häll

I Du bör:

Undvika stötar med kokkärlen:

Glasytan är mycket motståndskraftig, men ej obrytbar.

Undvika att fösa kokkärlen över glasytan, eftersom detta med tiden kommer att skada markeringarna på ytan av din keramiska häll.

Undvika användning av kokkärl med ojämn eller räfflad botten:

Dessa kan innehålla eller medföra material som kan orsaka fläckar eller repor i hällen.

Nämnda typer av olämpligt bruk, som inte orsakar några driftsavbrott eller inskränker spishällens användning, omfattas inte av garantivillkoren.

Placera ditt kokkärl **mitt** i en värmezon.

I Du bör inte

Lämna kvar matlagningsutensilier av metall, knivar och gafflar eller andra metallföremål på hällen. Dessa kan upphettas om de befinner sig närheten av en värmezon som fortfarande är i funktion.

Ställa INMEDEL FÖR UNDERHÅLLET eller BRÄNNBARA produkter i skåpet under din häll.

Lämna ett tomt kokkärl på en värmezon.

Värma en stängd konserverburk, eftersom den riskerar att spricka. Denna rekommendation gäller all typ av matlagning.

Placera kastruller på spishällens ram eller dekorationsplatta (beroende på modellen) Förvärma vid maximal temperatur när du använder kokkärl med antividhäftande invändig beläggning (Teflon-typ). Använda mycket lite eller inget fett alls.



Det maximala effektläget är avsett endast för kokning och fritering.

Det är mycket enkelt att rengöra ytan på din häll, i synnerhet om du följer dessa rekommendationer:

TYP AV SMUTS	HUR DU GÅR TILL VÄGA	RENGÖRINGS- PRODUKTER ATT ANVÄNDA
Lätt	Blöt väl med varmt vatten det område som ska rengöras och torka sedan.	Hushållssvampar
Sammanhängande, vidbrända matrester	Blöt väl med varmt vatten det område som ska rengöras, använd därefter ett särskilt skrapdon för keramikhällar för att ta bort den värsta smutsen och avsluta med den grövre sidan av en hushållssvamp. Torka efteråt.	Hushållssvampar särskilt skrapdon för keramikhällar
Kalkspår och -ringar	Applicera varm, vit vinäger på fläcken, låt verka och torka med en mjuk trasa.- Använd ett i handeln vanligt rengöringsmedel.	Särskild rengöringspasta för keramikhällar
Inkrustationer orsakade av socker som kokat över, smält aluminium eller plast.	- Applicera på ytan ett specialrengöringsmedel för keramikhällar, företrädesvis ett som innehåller silikon (skyddsverkan).	Särskilt rengöringsmedel för keramikhällar
 skurpulver	 svamp med slipande baksida	 kräm
		 vanlig svamp eller specialsvamp för ömtåliga föremål

Liten felsökningsguide

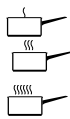
**Om du misstänker att din induktionshäll inte fungerar som den ska
behöver detta inte nödvändigtvis innebära att det är allvarligt fel på den.
Kontrollera under alla omständigheter först följande punkter**

KONSTATERAD STÖRNING	MÖJLIGA ORSAKER	VAD GÖRA?
Vid igångsättning tänds displayen	Hällen arbetar normalt	INGENTING: se kapitlet om elektrisk anslutning
Vid igångsättning löser säkringen ut	Din häll är felaktigt ansluten	Verifiera anslutningen och se till att den uppfyller gällande krav.
Vid igångsättning fungerar bara den ena sidan av hällen	Din häll är felaktigt ansluten	
Fläkten fortsätter att gå några minuter efter det att hällen har stängts av	Elektroniken håller på att svalna av	Detta är normalt.
Hällens ovansida är alltid varm (även när hällen är avstängd).	Elektroniken står alltid under spänning som hos alla andra elektroniska apparater (TV, transformatorer etc).	Detta är normalt.
Hällen fungerar inte. Displaysignalerna på manöverpanelen tänds ej	Hällen får ingen ström. Strömförsörjningen eller anslutningen är defekt.	Granska säkringarna och den elektriska brytaren.
Hällen slutar fungera under drift, en eller F7 tänds. 	Överkokning har ägt rum och/eller ett främmande föremål berör manöverpanelen.	Rengör hällen eller avlägsna föremålet och återstarta kokningen.
En serie av små (eller F7) visas 	De elektroniska kretsarna har blivit överhettade.	Se " Montering av hällen ".
Hällen fungerar inte , ett annat meddelande visas.	Den elektroniska kretsen fungerar dåligt.	Kontakta serviceavdelningen
Efter det att en värmezons satts igång fortsätter displayerna på manöverpanelen att blinka.	Det kokkärl som du använder lämpar sig inte för matlagning eller dess diameter är under 12 cm. (10 cm på 160 mm zonen).	Se kapitlet om lämpliga kokkärl.
Det hörs buller från kastrullerna i samband med kokning	Detta är vibrationsljud till följd av att energi överförs från hällen till kokkärl.	Vid hög effekt är detta fenomen normalt vid vissa typer av kastruller. Ingen risk för skada på hällen föreligger.
En obehaglig lukt kommer från spishällen i samband med den första kokningen	Spishällen är ny	Ställ en kastrull fylld med vatten på varje värmezons och låt zonen vara igång under ½ timme.

Om minsta spricka eller brott skulle uppstå i glaskeramikytan, stäng genast av hällen och kontakta serviceavdelningen.

SUDNING	TILLREDNINGAR SUDNING VARM	FRITYRSTEKNING									KOKNING/BRYNING ÅTER BRINGA TILL KOKNING			KOKNING BRINGA TILL KOKNING			HÅLLA STADIG		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	
SOPPOR	BULJONG TJOCK SOPPA																		
FISK	FISKBULJONG DJUPFRYST																		
SÅSER	TJOCKA, REDDA MED MJÖL GIORDA PÅ SMÖR OCH ÄGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)																		
GRÖNSAKER	ENDIVER, SPENAT TORRA BALGRÖNSAKER, KOKT POTATIS BRYNT POTATIS STEKT POTATIS UPTNING AV GRÖNSAKER																		
KÖTT	KÖTT I TUNNA SKIVOR STEKAR GRILLAT KÖTT (GRILLPANNA AV ÄRN)																		
FRITERING	FRUSNA POMMES FRITES FÄRSKA POMMES FRITES																		
DIVERSE	TRYCKKOKARE KOMPOTTER PANNKAKOR VANILJSÅS SMÅLT CHOKLAD SYLT OCH MARMELAD MJÖLK STEKT ÄGG PASTA BABYMAT I GLAS (VATTENBAD) RAGUER RIS MED GRÖNSAKER RISGRYNSGRÖT																		

maximal effekt reserverad för stekning och snabbkokning.



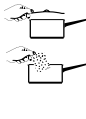
långsam kokning



snabb kokning



koka eller steka



kokning med lock



lägga till mat

Bästa kund!

Vi hoppas at bruksanvisningen har besvarat era frågor. Om så ej är fallet är ni välkommen att kontakta oss per telefon. Skulle det mot förmodan uppstå ett fel, är det viktigt att endast kvalificerad hjälp rekvireras och att endast originaldelar används vid reparation. Uppge alltid apparatens fullständiga typ- och identitetsnummer vid reklamation. Upplysningar om detta finns på apparatens typskylt.

Innan ni ringer efter service, måste ni undersöka felorsaker som ni själva kan åtgärda. Oberättigat tillkallande av serviceassistens måste ni själva betala.

Reklamationsrätten gäller enligt köplagen. Denna reklamationsrätt inskränker inte er återförsäljares ansvar enligt köplagen och en reklamation till oss verkar samtidigt som en reklamation till er återförsäljare.

Inköpsdatum skal kunna dokumenteras med hjälp av en faktura/kvitto.

För upplysning om kundservice ber vi er vänligen att kontakta er återförsäljare.