

DK

*Brugs- og installationsvejledning
for induktionskogeplade*

GB

*Induction hob operating and
installation guide*

NO

*Betjenings- og installasjons-
veiledning for induksjonskoketopp*

SE

*Installations- och användnings-
handledning för induktionshäll*

Brandt

230V / 400V 2N~ 50Hz

TI216.....7,2 kW

TI282.....7,2 kW

Indholdsfortegnelse

| | |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Sikker brug af induktionskogepladen..... | 3 |
| Velegnet kogegrej..... | 5 |
| Sikker installation af kogepladen..... | 6 |
| Brug af kogepladen..... | 8 |
| Vedligeholdelse af kogepladen..... | 10 |
| Tilberedningsskema..... | 12 |

I denne vejledning angiver



sikkerhedsforeskrifter



praktiske råd

.....

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 tage kogegrejet af kogezone for øjeblikkeligt at stoppe strømtilførslen. Tryk på sluk-knappen for at slukke kogezone helt.

Sikkerhed med hensyn til KOGEGREJ

Alle kogezone er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen i kogegrejets 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, en ske eller en ring mv., der ligger **alene** på kogepladen, registreres ikke som kogegrej. Displayet blinker og der afgives ingen varmeeffekt

⚠ 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.

Restvarmeindikator

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

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

Automatisk Stop

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

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

| Effektindstilling | Kogezone slukkes automatisk efter |
|-------------------------|-----------------------------------|
| Mellem 1....7 | 8 timer |
| Mellem 8....11 | 2 timer |
| Mellem 11....Max | 1 timer |

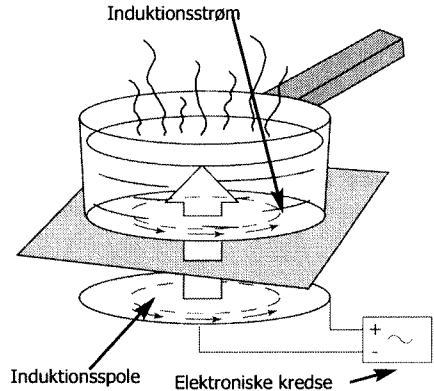
Induktionsprincippet

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

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

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

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 Deres 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 induktionskogepladen. De kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet. Kan den hænge 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.

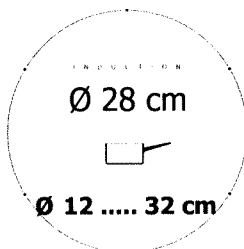
• Ikke egnet kogegrej:

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 kogezoneerne i henhold til kogegrejet

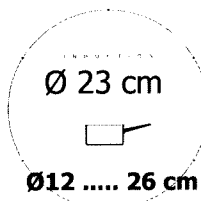
Stor kogezone



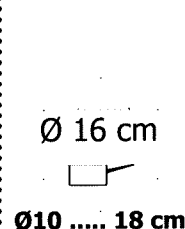
Denne 28 cm kogezone

- tilpasser sig automatisk kogegrejets størrelse,
- giver optimal effekt,
- sikrer en perfekt varmfordeling,
- giver en ensartet temperatur, således at De med samme resultat kan tilberede både store stykker eller større mængder af mindre stykker.

Multifunktionszoner



Til små gryder

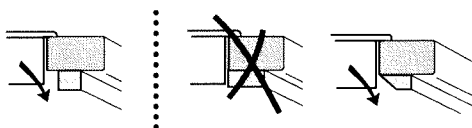


Langsom kogning af f.eks. saucer, creme mv.

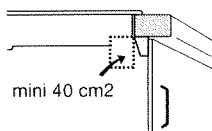
Tilberedning af små portioner.

Sikker installation af kogepladen

Over et skabs- eller skuffeelement



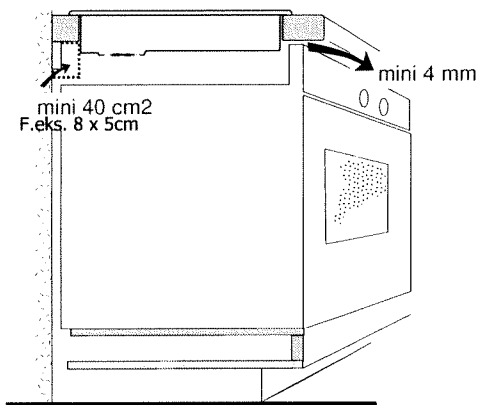
Skabets tværstykke må ikke blokere for luftgangen på forsiden. Lav i så fald en skrå udskæring.



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.

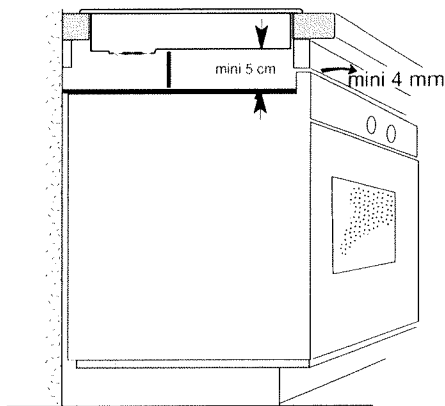
Over en ovn med udluftningsventilator

ØVERSTE eller NEDERSTE position



Over en ovn uden udluftningsventilator

Installeres i NEDERSTE position



Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen.

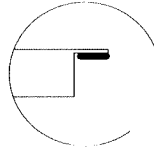
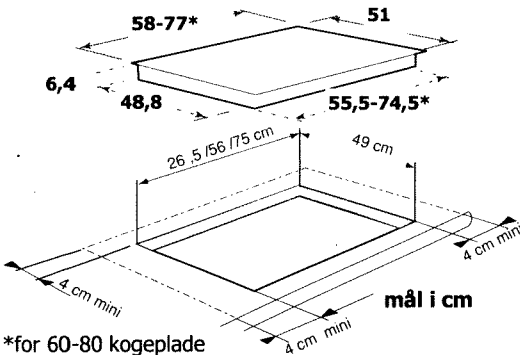
Luftindtaget gennem risten bag på apparatet må aldrig være tildækket.

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.

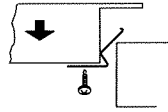
Sikker installation af kogepladen

Indbygning



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 clipsene.

*for 60-80 kogeplade

Apparatet bør installeres således, at elstikket altid er tilgængeligt.

Eltilslutning

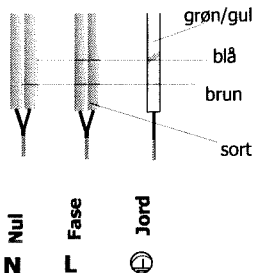
Induktionskogepladen skal tilsluttes ledningsnettet med et kabel af typen H 05 VVF med 3 ledere på 2,5mm² eller 5 ledere på 1,5 mm² (heraf 1 til jordforbindelsen grøn/gul). Den skal tilsluttes nettet med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler. Den skal ekstrabeskyttes jfr. Stærkstrømsreglementet.

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.

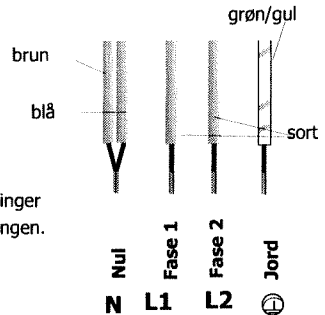
Ved en tilslutning på 400V 2N~tofaset, skal der i tilfælde af driftsforstyrrelser sørges for, at nullederen er korrekt tilsluttet. Disse forholdsregler gælder også for alle andre elektriske apparater.

Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand.

- 230V enfaset sikring 32A

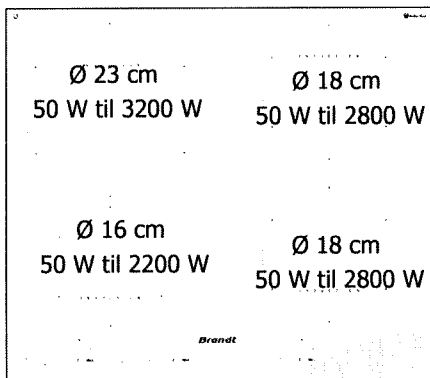


- 400V 2N~ tofaset sikring 16A

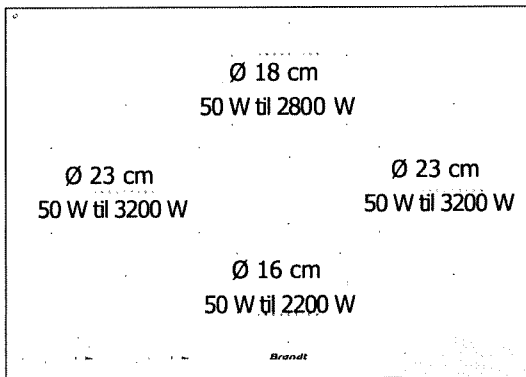
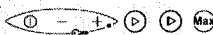


Adskil de 2 faseledninger L1 og L2 før tilslutningen.

Oversigt over induktionskogepladen



TI 216

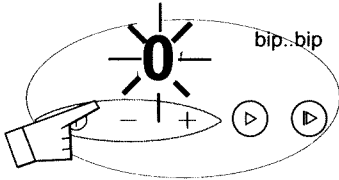


TI 282



Vejledning i brug af kogepladen

Start/Stop

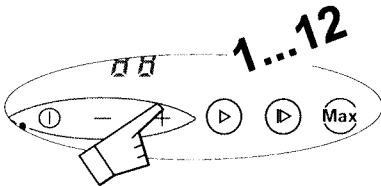


En biplyd og et blinkende **0** viser, at kogezone(n) er tændt.

De kan nu indstille den ønskede effekt.


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

Effekt indstilling



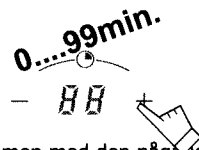
▶ indstilling **6 = SMÅKOGNING**

▶ indstilling **10 = KOGNING**

Max indstilling  = **KRAFTIG VARME**

⚠ Bagerste og forreste kogezone(r) i begge sider har en **samlet effekt på 3600 W, der automatisk fordeles** imellem de 2 kogezone(r). 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*



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

Manuel stop



Automatisk stop

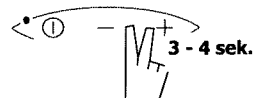
Tryk på en vilkårlig tast for pågældende kogezone for at slukke biplydene. Ellers slukker de automatisk efter 1 minut.

*model afhængigt

Børnesikring



Låst

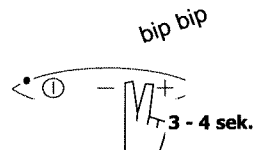


Betjeningspanelet kan låses ved at trykke på + og - samtidigt:

- 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(n), 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 koge grejet:

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

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

Tør altid koge grejets 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 koge grejet 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 koge grej stå på en kogezone.

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

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

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



Kogepladen er let at rengøre. Følg nedenstående gode råd:

| TYPE SNAVS | FREM GANGSMÅDE | ANBEFALEDE PRODUKTER | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Let 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 husholdnings-svamp 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 Eltislutning . |
| 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. | |
| Blæserne kører i nogle minutter, efter at De har slukket for kogepladen. | Elektronikken skal afkøles. | Unødvendigt - dette er normalt. |
| Kogepladen virker ikke. Displayet 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.



småkogning
kogning
stegning



kogning med låg
læg maden i



For modeller med boost kontrol:
Kun til friturestegning og kogning af vand.

| TILBEREJNING | STEGNING BROUILLÉ / TOG | KOGNING / BRUJNING KOGNING / COOKING / STEAM COOKING | KOGNING SMÅKOGNING | HOLDE VARM |
|--------------|----------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|
|--------------|----------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|

| | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SUPPER | | | | | | | | | | | | |
| | KLARE SUPPER | | TYNKE SUPPER | | | | | | | | | |
| FISK | | | | | | | | | | | | |
| | FISK I BOUILLON | | FROSNE FISK | | | | | | | | | |
| SAUCER | | | | | | | | | | | | |
| | TYNKE, MELBASEDE MED SMØR OG ÆG (BEARNAISE, HOLLANDAISE) | | | | | | | | | | | |
| GRØNTSAGER | | | | | | | | | | | | |
| | JULESALAT, SPINAT BÆLFRUGTER, HVIDE KARTOFLER BRASEDE KARTOFLER RÅSTEGTE KARTOFLER OPTØJNING AF GRØNTSAGER | | | | | | | | | | | |
| KØD | | | | | | | | | | | | |
| | MINDRE KØDSTYKKE STEAKS GRILLSTEGNING (STØBEJERN) | | | | | | | | | | | |
| FRITURE | | | | | | | | | | | | |
| | FROSNE POMMES FRITES FRISKE POMMES FRITES | | | | | | | | | | | |
| DIVERSE | | | | | | | | | | | | |
| | MADLAVNING I TRYKKOGEN FRUGTMOS PANDEKAGER KAGECREME CHOKOLADESAUCE SYLTETØJ MÆLK SPEJLÆG PASTA BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD) GRYDERETTER LØSE RIS RISEGRØD | | | | | | | | | | | |

I VED SIMREN

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.

The letter **AS** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **AS** 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.

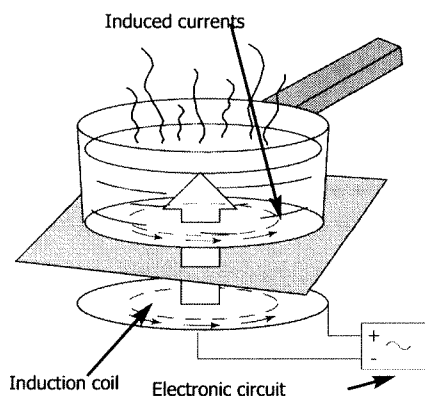
| Power consumed | The heating zone goes out automatically after |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| Between 1....7 | 8 hours |
| Between 8....11 | 2 hours |
| Between 11....Max | 1 hour |

 **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.**

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.

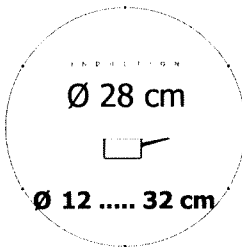
- Note

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

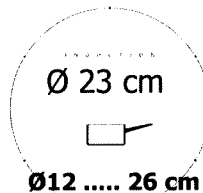
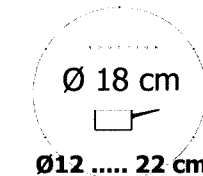
Multi recipients



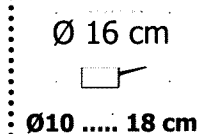
This 28 cm cooking zone:

- 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

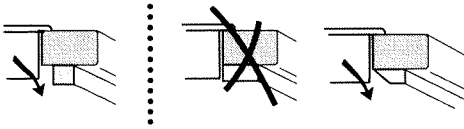


Slow cooking (sauces, creams...).

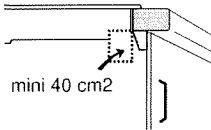
Preparing small quantities or individual portions...

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.

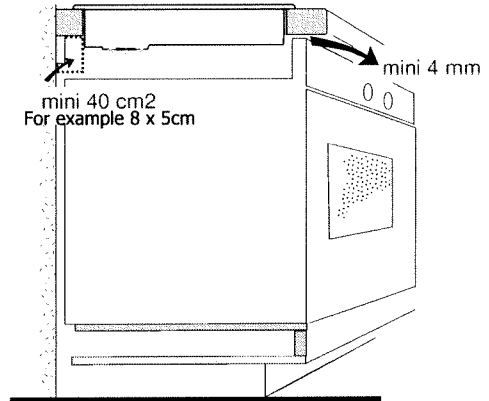


mini 40 cm²

3 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.

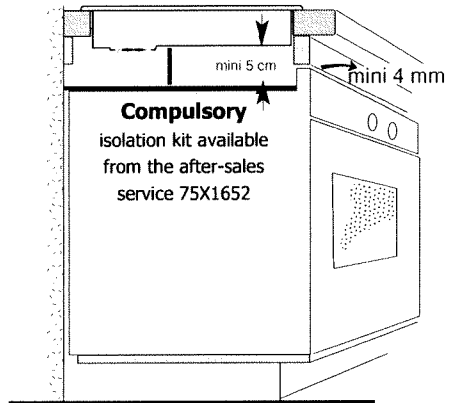
Above an oven of the same make

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.

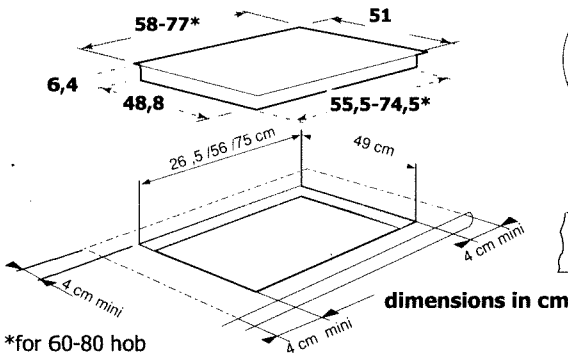
Make sure that the air inlet through the fan grid at the back is not obstructed.

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

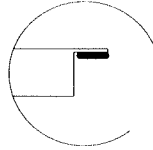
Fitting



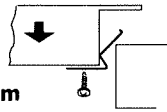
A seal exists for preventing any humidity getting under the hob.

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

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



Fix the clips into position (supplied in the sachet).



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

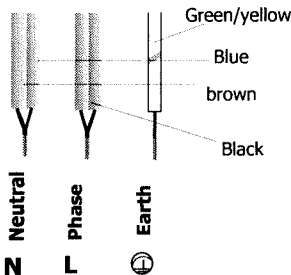
Connection

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.

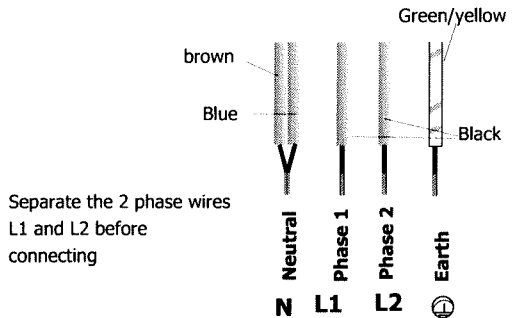
If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.

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.

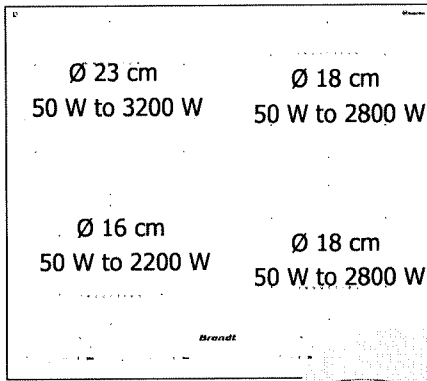
- 230 V monophasé
fuse 32/16 Amp



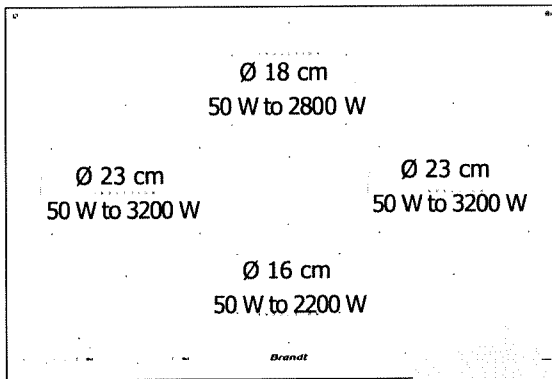
- 400 V 2N three-phase
fuse : 16 Amp



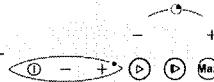
What your hob looks like?



TI 216

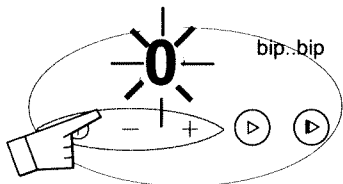


TI 282



Using your hob in all simplicity

Start/Stop

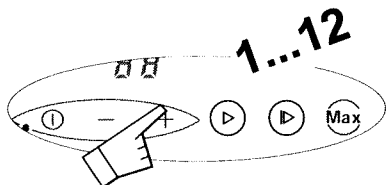


A beep and a flashing **0** show that the zone concerned has been lighted.

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



▶ soft setting **6 = SIMMERING**

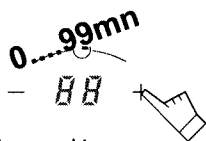
▶ power setting **10 = COOKING**

Max maximum setting **12 = BOILING**

⚠ The two zones located on the same side have a **total power of 3600 W, which is divided up automatically** between them.

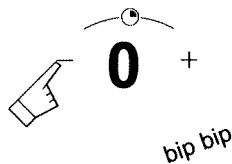
This implies, for example, that using maximum power in one zone will lead to the other zone's power being reduced automatically which will be shown on the power display.

Setting the timer*



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

manual stopping



automatic stopping

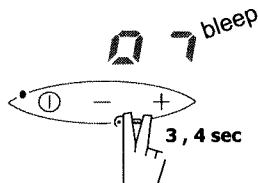


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

*depending on the model

Child safety

Locked

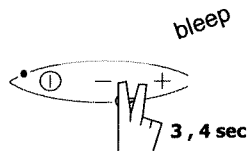


Controls can be locked:

- 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 OF 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 |

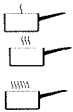
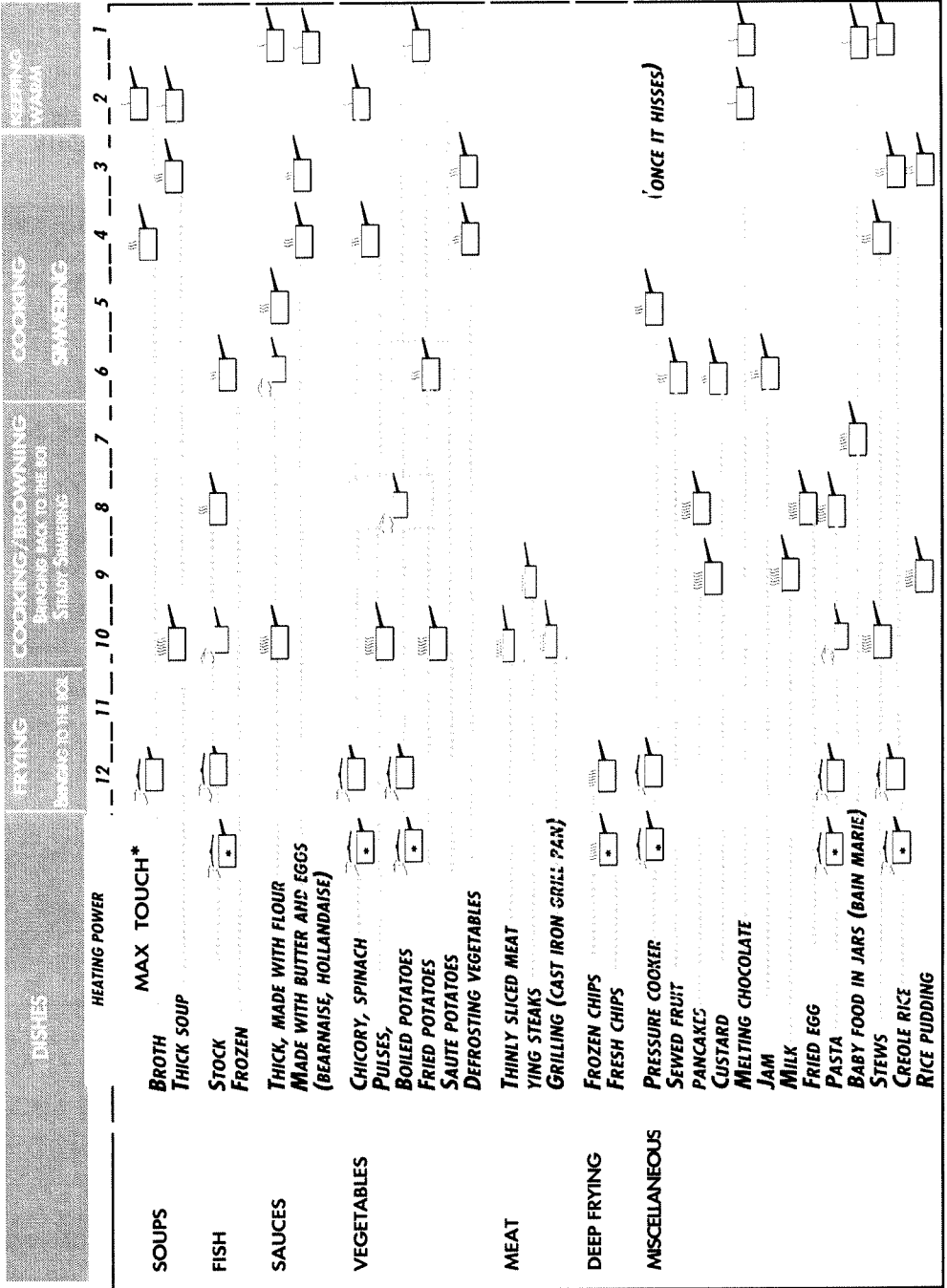


Minor troubleshooting

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 hob doesn't work. The display lights don't 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 has stopped during use and is giving out a bleep every ten seconds and a  (or F7) appears on the display. | 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 is shown. | The electronic circuit is working badly. | Call the After Sales Service |
| The pilot lights in the control panel continue to flash even after the cooking zone has been turned on. | 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.



slow cooking
fast cooking
boil or fry



boil with cover
add food




For models fitted with the **MAX** control:
Reserved for frying oil and boiling water.

Innholdsfortegnelse

| | |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Forsvarlig bruk av koketoppen | 3 |
| Beholdere | 5 |
| Forsvarlig installasjon av koketoppen | 6 |
| Enkel bruk av koketoppen | 8 |
| Vedlikehold av koketoppen | 10 |
| Tilberedning | 12 |

Følgende symboler brukes i denne håndboken:

 *viser
sikkerhetsinstruksjer*

 *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 toppen 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.

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

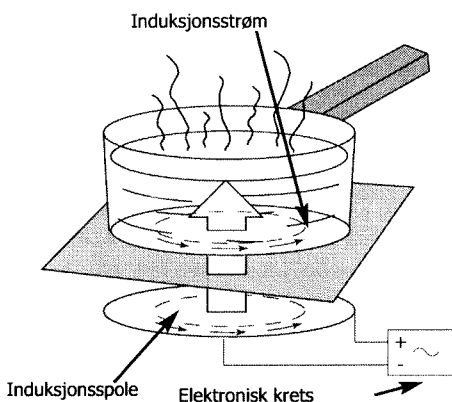
| Forbrukt effekt | Varmesonen slokker automatisk etter |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Mellom 1....7 | 8 timer |
| Mellom 8....11 | 2 timer |
| Mellom 11....Maks. | 1 time |

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

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. Induksjonskoketoppen 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 koplek 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 induksjonskokeretoppen.

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 belegg.
- kokekar av støpejern med eller uten emaljebelagt bunn.


En emaljebelagt bunn vil hindre at glassflaten på kokeretoppen 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 kokekaresten.

- 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 induksjonstoppen.

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

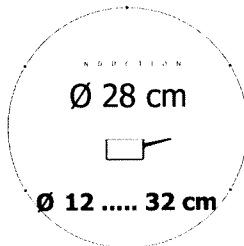
- Merk

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

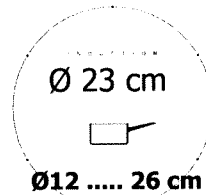
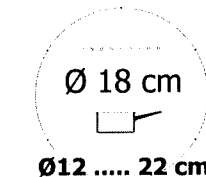
Fleire kokekar



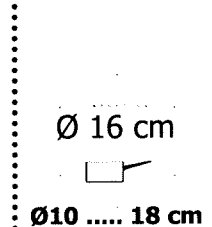
Denne kokesonen på 28 cm:

- 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

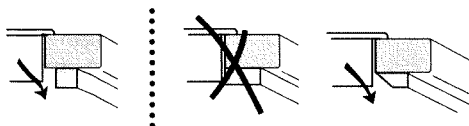


Langsom koking (sauser, kremer...).

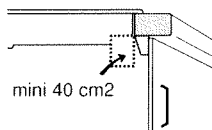
Tilberedning av små mengder eller enkeltporsjoner...

Forsvarlig installasjon av koketoppen

Over en skap- eller skuffeseksjon



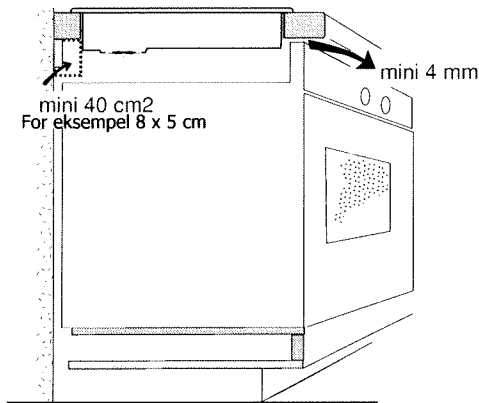
Sørg for at tverrstangen til enheten ikke blokkerer luftpassasjen, lag om nødvendig en skrånkant.



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.

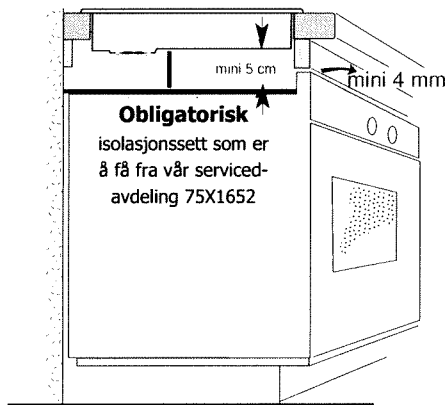
Over en stekeovn av samme merke

Stekeovn, i HØY eller LAV posisjon



Over en stekeovn av et annet merke

Stekeovn i LAV posisjon



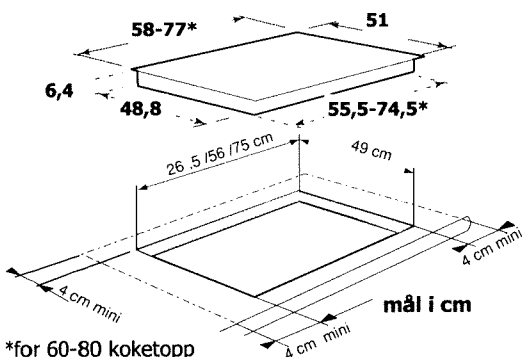
Induksjonskoketoppen må alltid ha tilstrekkelig ventilasjon.

Sørg for at luftinntaket gjennom viftegitteret bak ikke blir blokkert.

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

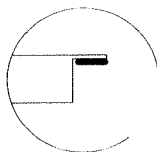
Koketoppen må ikke monteres over en vaskemaskin, et kjøleskap eller en fryseboks.

Montering

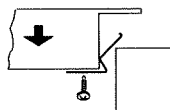


*for 60-80 koketopp

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



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).

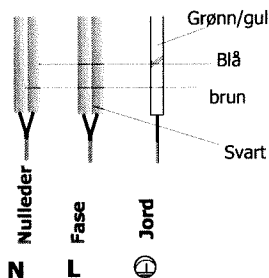
Tilkopling

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.

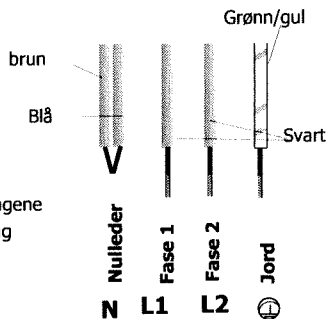
Hvis kabelen blir ødelagt, må den skiftes av produsenten, produsentens serviceavdeling eller en annen tilsvarende kvalifisert person for å unngå eventuelle ulykker.

Når strømmen slås på eller etter et lengre strøbrudd, 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.

**- 230 V enfase
sikring 32/16 Ampere**

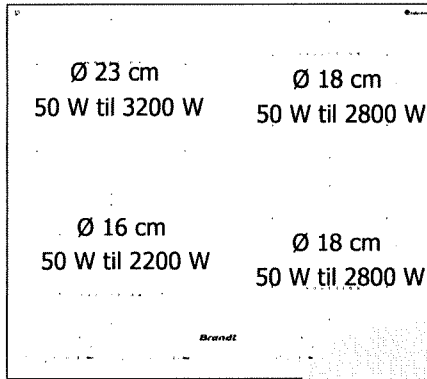


**- 400 V 2N trefase
sikring: 16 Ampere**

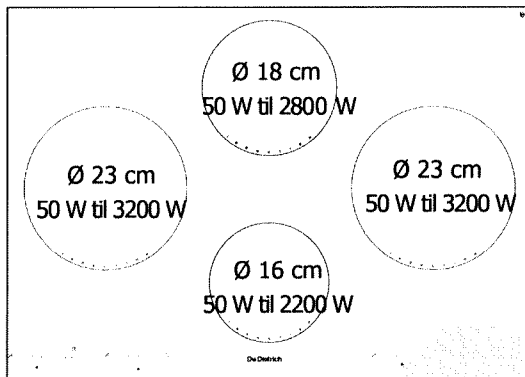


Skill de to faseledningene L1 og L2 før tilkopling

Hvordan ser koketoppen din ut?



TI 216

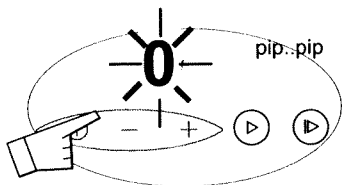


TI 282



Enkel bruk av koketoppen

Start/Stopp

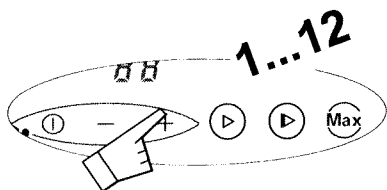


Et lydsignal og en blinkende **0** viser at den aktuelle sonen er tent.

Deretter kan du velge ønsket effekt.

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

Stille inn effekten manuelt



▶ myk innstilling **6 = SMÅKOKING**

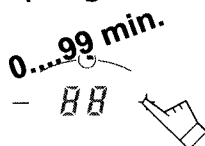
▶ effektinnstilling **10 = TILBEREDNING**

Max maks. innstilling = **KOKING**

⚠ De to sonene som er plassert på samme side har en **samlet effekt på 3600 W, som blir fordelt automatisk** mellom dem.

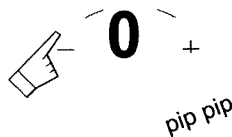
Dette innebærer for eksempel at hvis du bruker maksimal effekt i én sone, blir effekten i den andre sonen automatisk redusert. Dette vises på effektdisplayet.

Stille inn koplingsuret*



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

manuell stopp



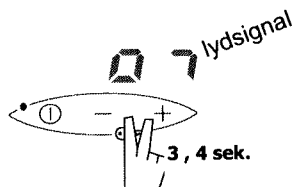
automatisk stopp

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

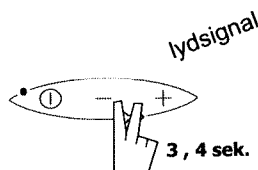


Betjeningsorganene kan låses:

- 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

/ Du må:

Unngå at 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.

/ 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:

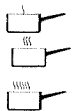
| TYPE FLEKK | SLIK GJØR DU | HJELPEMIDLER |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 spesialskrape 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 |  vanlig svamp eller spesialsvamp for ømtålige artikler |
| |  krem | |

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 tilkoplet | 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 tilkoplet | |
| Viften fortsetter å gå noen minutter etter at koketoppen er slått av | Elektronikken er i ferd med å avkjøle | Dette er normalt. |
| Koketoppen virker ikke. Lysene i displayet tennes ikke | Det kommer ikke noe strøm til apparatet. Problemer med strøm eller tilkopling. | Kontroller sikringene og utkoplingsbryteren. |
| Koketoppen har sluttet å virke under bruk og avgir et lydsignal hvert 10. sekund. (eller F7) vises på displayet.  | Noe har kokt over og/eller det er en gjenstand som berører betjeningspanelet. | Renngjør 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 |
| Kontrolllampene i betjeningspanelet fortsetter å lyse også etter at kokesonen er slått på. | Kokekaret du bruker egner seg ikke for matlaging med induksjon eller diametere 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 ca. 1/2 time. |

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



langsom koking
hurtigkoking
kok eller stek



koking med lokk
tilsett mat



For modeller som er utstyrt med effektregering: Bare for fritureolje og kokende vann.

| RETTER | STEKING Kok opp | | KOKING/BREIING Kok opp (gj. fra start) | | KOKING Smakning | | KOKING Smakning | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----|-------------------------------------------|---|--------------------|---|--------------------|---|
| | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 |
| SUPPER | | | | | | | | |
| MAKS. BERØRING* | | | | | | | | |
| KRAFT TYKK SUPPE | | | | | | | | |
| FISK | | | | | | | | |
| FERSK FROSSEN | | | | | | | | |
| SAUSER | | | | | | | | |
| TYKKE, LAGET PÅ MELJEVNING LAGET MED SMØR OG EGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE) | | | | | | | | |
| GRØNNSAKER | | | | | | | | |
| SIKORI, SPINAT BELGRUKTER, KOKTE POTETER FRITYRSTEKTE POTETER STEKTE POTETER TINING AV GRØNNSAKER | | | | | | | | |
| KJØTT TYNNE KJØTTSKIVER STENING AV BIFF GRILLING (GRILLPANNE I STØFJER I) | | | | | | | | |
| FRYSEVARER | | | | | | | | |
| FROSSEN POMMES FRITES FERSK POMMES FRITES | | | | | | | | |
| DIVERSE | | | | | | | | |
| TRYKKOKER FRUKT | | | | | | | | |
| PANNEKAKER EGGEREM SMELTE SJOKOLADE SYLTETØY MELK SPELEGG | | | | | | | | |
| PASTA SPEDBARNMAT PÅ GLASS (VANN I D) STUJINGER KREOLSK RIG RISGRYNSGRØT | | | | | | | | |

(SÅ SNART DEN BEGYNNER Å PIPE)

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 | 3 |
| Kokkärl | 5 |
| Säker installation av din häll | 6 |
| Enkel användning av din häll | 8 |
| Underhåll och skötsel av din häll | 10 |
| MATLAGNING | 12 |

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 matlagingsprestanda.

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 täppa till luftinloppet under din induktionshäll (se beslaget)

HOB säkerhet

- En sensor mäter kontinuerligt temperaturen hos komponenterna i din häll. Hällens effektförbrukning kommer automatiskt att minskas 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 kastrull 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.

Bokstäverna **AS** visas för den aktuella värmezonen och hällen kommer att pipa under ca 2 minuter. **AS** 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.

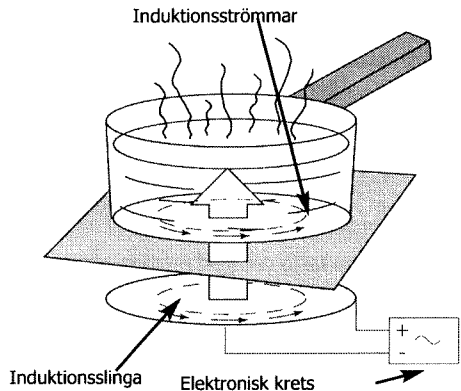
| Använd effekt | Värmezonen stängs av automatiskt efter |
|-------------------------|----------------------------------------|
| Mellan 1....7 | 8 timmar |
| Mellan 8....11 | 2 timmar |
| Mellan 11....Max | 1 timme |

⚠ 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.

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.

kokkärl

Du har förmodligen redan lämpliga kokkärl i din ägo.

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

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

Kokkärl som är kompatibla med induktion är:

- kokkärl tillverkade av emaljerat stål med eller utan antividhäftande beläggning.
- kokkärl av gjutjärn med eller utan emaljerad botten.

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

- kokkärl av rostfritt stål som är utformade för induktionsmatlagning.

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

induktionsmatlagning om de klarat kokkärlestestet.

- kokkärl av aluminium med specialtillverkad botten.

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

Välj ett kokkärl 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.

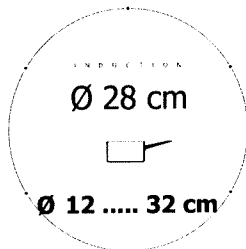
- Observera:

Kokkärl 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 kokkärl med tjock och slät botten, vilka säkerställer en homogen kokning (värmefördelningen är bättre med en sådan botten).

Användning av värmezoner beroende på typen av kokkärl

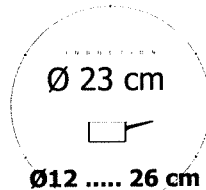
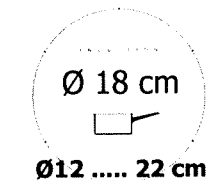
Multi-kokkärl



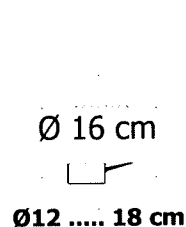
Denna 28 cm värmezonen:

- Anpassar sig automatiskt till kokkärlet.
- 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

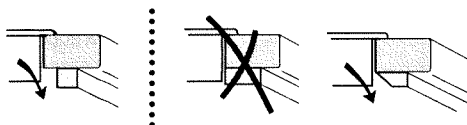


Långsam beredning (såser, krämer...).

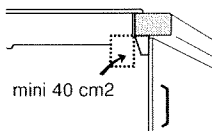
Tillagning av små mängder eller individuella portioner...

Säker installation av din häll

Ovanför ett skåp eller en möbel med lådor



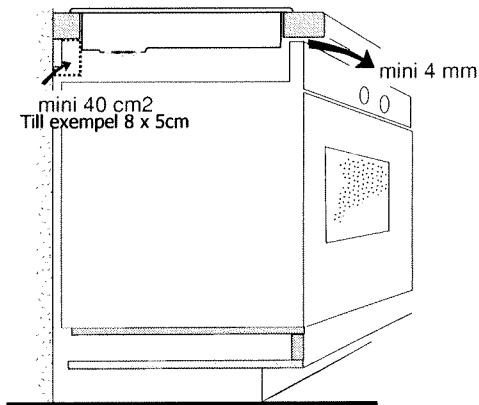
Se till att enhetens tvärså inte blockerar luftpassagen; gör om nödvändigt en avfasning.



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.

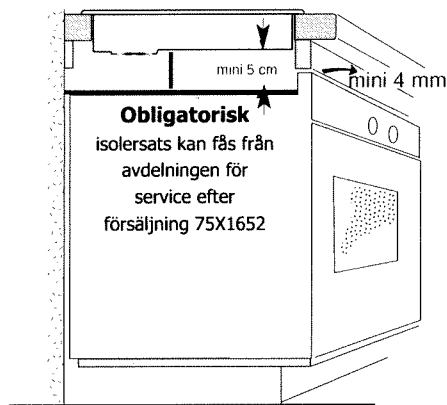
Ovanför en ugn av samma märke

Ugn i HÖG eller LÅG position



Ovanför en ugn av ett annat märke

Ugn i LÅG position



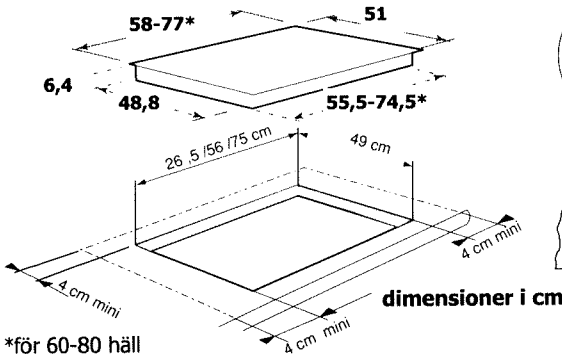
Din induktionshäll måste alltid ha tillfredsställande ventilation.

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)

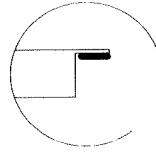
Hällen får inte installeras ovanför en tvättmaskin, ett kylskåp eller en frys.

Montering



*för 60-80 håll

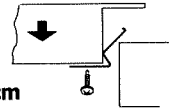
Enheten måste installeras så att stickkontakten för anslutning till elnätet är lätt tillgänglig.



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

-Stick in tätningen under hållens kant och sänk hållen till korrekt läge på arbetsytan.

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



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

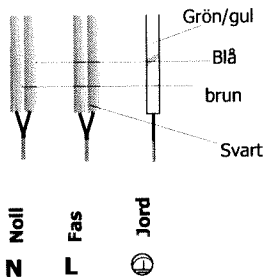
Anslutning

Dessa induktionshållar levereras med en strömförsörjningskabel av typen H 05 VVF (tvärsnitt 1,5 mm²) med 3/5 ledningar (varav 1 till jord: gul/grön) och ska anslutas till nätet via en stickkontakt som uppfyller normen CEI 083 eller en allpolig brytare med ett öppningsavstånd mellan kontaktarna på minst 3 mm.

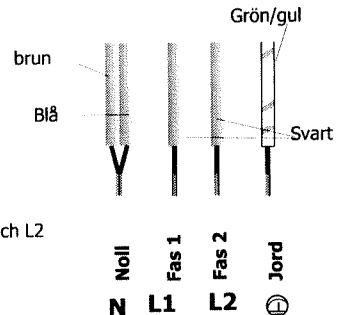
Om kabeln är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller en annan person med liknande kvalifikationer, så att varje risk för olycka undanröjs.

När strömmen slås på, eller efter ett långt strömavbrott, visas en ljuskod 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.

- 230 V enfas
säkring 32/16 Amp

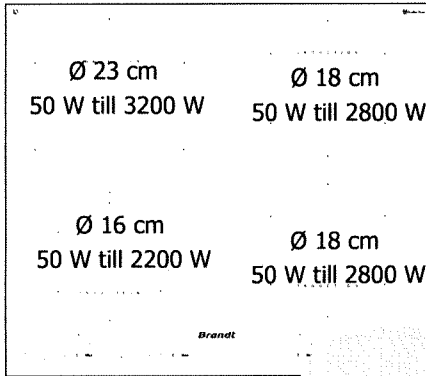


- 400 V 2N trefas
säkring : 16 Amp

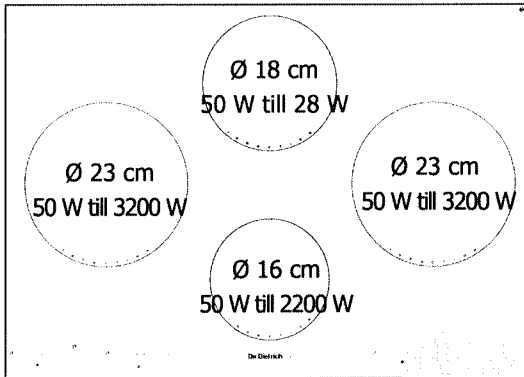


Separera de två fasledningarna L1 och L2 före anslutning

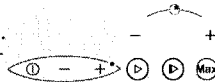
Hur din häll ser ut



TI 216

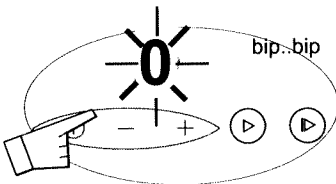


TI 282



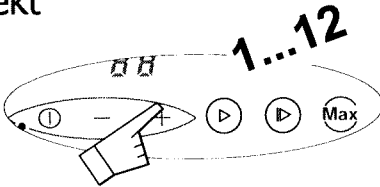
Enkel användning av din håll

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

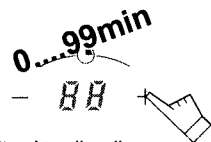


- ▶ låg inställning **6 = SJUDNING**
- ▶ effektinställning **10 = KOKNING**
- ▶ maximal inställning **Max = KRAFTIG KOKNING**

⚠ De två zoner som är belägna på samma sida har en **total effekt på 3600 W, som delas upp automatiskt** mellan dem.

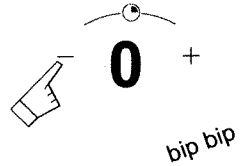
Detta innebär t ex att användning av maximal effekt i en zon kommer att leda till att den andra zonen effekt minskas automatiskt, vilket kommer att visas i effektdisplayen.

Inställning av timern*



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

manuellt stopp



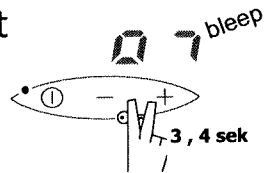
automatiskt stopp

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

*beroende på modellen

Barnsäkerhet

Låst

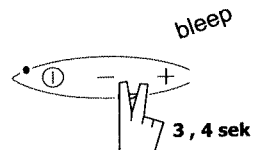


Kontrollerna kan låsas:

- 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

/ 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 ojämna 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.

/ Du bör inte

Lämna kvar matlagningsutensilier av metall, knivar och gafflar eller andra metallföremål på hällen. Dessa kan upphetas om de befinner sig i 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 konservburk, 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

Lätt

Sammanhängande, vidbrända matrester

Kalkspår och -ringar

Inkrustationer orsakade av socker som kokat över, smält aluminium eller plast.



HUR DU GÅR TILL VÄGA

Blöt väl med varmt vatten det område som ska rengöras och torka sedan.

Blöt väl med varmt vatten det område som ska rengöras, använd därefter ett särskilt skrapdon för keramikhällar för att bota bort den värsta smutsen och avsluta med den grövre sidan av en hushållssvamp. Torka efteråt.

Applicera varm, vit vinäger på fläcken, låt verka och torka med en mjuk trasa.- Använd ett i handeln vanligt rengöringsmedel.

- Applicera på ytan ett specialrengöringsmedel för keramikhällar, företrädesvis ett som innehåller silikon (skyddsverkan).



RENGÖRINGS- PRODUKTER ATT ANVÄNDA

Hushållssvampar

Hushållssvampar särskilt skrapdon för keramikhällar



Särskild rengöringspasta för keramikhällar

Särskilt rengöringsmedel för keramikhällar

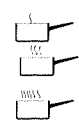


Liten felsökningsguide

**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 | Detta är normalt. |
| Fläkten fortsätter att gå några minuter efter det att hällen har stängts av | Elektroniken håller på att svalna av | Granska säkringarna och den elektriska brytaren. |
| Hällen fungerar inte. Ljusen i displayen tänds inte | Hällen får ingen ström. Strömförsörjningen eller anslutningen är defekt. | Rengör hällen eller avlägsna föremålet och återstarta kokningen. |
| Hällen har slutat fungera under användning och avger ett "bleep"-ljud var tionde sekund och en (eller F7) visas i displayen.  | Överkokning har ägt rum och/eller ett främmande föremål berör manöverpanelen. | Se "Montering av hällen". |
| En serie av små (eller F7) visas  | De elektroniska kretsarna har blivit överhettade. | Kontakta serviceavdelningen |
| Hällen fungerar inte, ett annat meddelande visas. | Den elektroniska kretsen fungerar dåligt. | Se kapitlet om lämpliga kokkärl. |
| Indikeringsljusen på manöverpanelen fortsätter att blinka även efter det att värmezonen stängts av. | Det kokkärl som du använder lämpar sig inte för matlagning eller dess diameter är under 12 cm. (10 cm på 160 mm zonen). | Vid hög effekt är detta fenomen normalt vid vissa typer av kastruller. Ingen risk för skada på hällen föreligger. |
| Det hörs buller från kastrullerna i samband med kokning | Detta är vibrationsljud till följd av att energi överförs från hällen till kokkäret. | Ställ en kastrull fylld med vatten på varje värmezona och låt zonen vara igång under ½ timme. |
| En obehaglig lukt kommer från spishällen i samband med den första kokningen | Spishällen är ny | |

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



långsam kokning
snabb kokning
koka eller steka

kokning med lock
 lägga till mat

För modeller som är försedda med "boost"-knapp: Reserverad för stekolja och kokande vatten.

| | VÄRMEEFFEKT | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------|---|--------------------|---|--------------------|---|--------------------|---|--------------------|---|
| | | FÖRSTYCKNING BEREDA TILL KOKNING | | KOKNING/BOKNING ÄRE BEREDA TILL KOKNING STÄDK LÖSNING | | KOKNING SMUNING | | KOKNING SMUNING | | KOKNING SMUNING | | KOKNING SMUNING | |
| SOPPOR | "BOOST"-KNAPP* | | | | | | | | | | | | |
| | BULJONG | | | | | | | | | | | | |
| | TJOCK SOPPA | | | | | | | | | | | | |
| FISK | FISKBULJONG | | | | | | | | | | | | |
| | DUJFRYST | | | | | | | | | | | | |
| SÅSER | TJOCKA, REDDA MED MJÖL | | | | | | | | | | | | |
| | GJORDA PÅ SMÖR OCH ÄGG (BEARNAISE, HOLLANDAISE) | | | | | | | | | | | | |
| GRÖNSAKER | ENDIVER, SPENAT | | | | | | | | | | | | |
| | TORRA BALJGRÖNSAKER, | | | | | | | | | | | | |
| | KOKT POTATIS | | | | | | | | | | | | |
| | BRYNT POTATIS | | | | | | | | | | | | |
| | STEKT POTATIS | | | | | | | | | | | | |
| | UPPTNING AV GRÖNSAKER | | | | | | | | | | | | |
| KÖTT | KÖTT I TUNNA SKIVOR | | | | | | | | | | | | |
| | STEK I PANNA | | | | | | | | | | | | |
| | GRILLAT KÖTT (GRILLPANNAN AV GJ ITJÄRRI) | | | | | | | | | | | | |
| FRIERING | FRUSNA POMMES FRITES | | | | | | | | | | | | |
| | FÄRSKA POMMES FRITES | | | | | | | | | | | | |
| DIVERSE | TRYCKKOKARE | | | | | | | | | | | | |
| | KOMPOTTER | | | | | | | | | | | | |
| | PANNKAKOR | | | | | | | | | | | | |
| | VANILJÅS | | | | | | | | | | | | |
| | SMÅLT CHOKLAD | | | | | | | | | | | | |
| | SYLT OCH MARNELAD | | | | | | | | | | | | |
| | MJÖLK | | | | | | | | | | | | |
| | STEKT ÄGG | | | | | | | | | | | | |
| | PASTA | | | | | | | | | | | | |
| | BABYMAT I GLAS (VATTENBAD) | | | | | | | | | | | | |
| | RAGUER | | | | | | | | | | | | |
| | RIS MED GRÖNSAKER | | | | | | | | | | | | |
| | RISGRYNSGRÖT | | | | | | | | | | | | |

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.