

# **Brandt**

DE BEDIENUNG UND INSTALLATION  
DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING  
SV INSTALLATIONSGUIDE OCH BRUKSANVISNING  
NO INSTALLASJONS- OG BRUKERVEILEDNING  
NL INSTALLATIE- EN GEBRUIKSGIDS

Kochfeld  
Kogeplade  
Kokplatta  
Platetopp  
Kookplaat



# Brandt

- DE** 02 *Kjære kunde*
- DA** 16 *Du har nettopp gått til anskaffelse av en **BRANDT** platetopp, og vi takker deg for det.*
- SV** 30
- NO** 44 *I utviklingen av dette apparatet har vi lagt all vår iver og kunnskap for å kunne svare best mulig til dine behov. Apparatet er innoverende og utviklet med hensyn til bedre ytelse, slik at det alltid skal være like lett å bruke.*
- NL** 58

Innenfor de ulike produktseriene som **BRANDT** har, finner du også et stort utvalg av ovner, mikrobølgeovner, kjøkkenvifter, stekeovner, oppvaskmaskiner, vaskemaskiner, tørketromler, kjøleskap og frysere som du kan matche med den nye **PLATETOPPEN** din fra **BRANDT**.

Da vi kontinuerlig streber etter å tilfredsstille dine krav til våre produkter på best mulig måte, er vår kundeservice til din disposisjon for å svare på alle dine spørsmål og sette pris på alle forslag (kontaktinformasjon bakerst i denne håndboken).

Ta også en titt på nettstedet vårt [www.brandt.com](http://www.brandt.com) hvor du vil finne alle våre produkter samt nyttig informasjon og råd.

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

**BRANDT**

Som en del av vårt engasjement til stadig å forbedre våre produkter, forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.



### Viktig

Før du installerer og tar i bruk apparatet, må du lese grundig gjennom denne installasjons- og brukerveiledningen, som vil la deg bli svært raskt fortrolig med hvordan det fungerer.

DA

## • SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne kogeplade er beregnet til husholdningsbrug.

Kogepladen, som udelukkende er beregnet til kogning og stegning af drikke- og madvarer, indeholder ingen asbestholdige bestanddele.

### • Restvarme

En kogezone kan forblive varmt i nogle minutter efter brug.

Et "H" lyser, så længe dette varer.

Undgå at røre de pågældende kogezone inden for dette tidsrum.

### • Børnesikring

Kogepladen er udstyret med børnesikring, som fastlåser pladen, både når den er i brug, og når den ikke er i brug (se kapitlet: Brug af børnesikring).

Husk af låse op igen, før kogepladen igen tages i brug.

### • Brugere med pacemaker eller aktive implantater.

Kogepladens drift er i overensstemmelse med gældende standarder for elektromagnetiske forstyrrelser og opfylder dermed lovens krav (direktiv 89/336/EØF).

For at undgå forstyrrelser mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være udviklet i overensstemmelse med de pågældende forskrifter eller 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. Mht. om pacemakere er i overensstemmelse med gældende regler, bedes du kontakte fabrikanten af apparatet eller din læge.



### Elektrisk fare

**Når elektriske småapparater tilsluttes et netstik i nærheden af kogepladen, skal det sikres, at netledningen ikke kan komme i berøring med kogezoneerne.**

**I tilfælde af brud, revnedannelse eller revner i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen. Kontakt din forhandler eller vor kundeservice.**

**Til dette formål skal sikringerne fjernes eller HFI-relæet aktiveres.**

**Kogepladen må ikke benyttes, før glaspladen er blevet udskiftet.**

## • PAS PÅ MILJØET

– Emballagen kan genanvendes. Brugte apparater skal bortskaffes korrekt for at beskytte miljøet. Benyt genbrugsstationen.



– Apparatet indeholder ligeledes emballeringsmaterialer, som er genanvendelige. Apparatet er forsynet med dette logo for at angive, at brugte apparater ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Genanvendelse af brugte apparater organiseres af din forhandler eller af fabrikanten og foregår korrekt i overensstemmelse med EU-direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt kommunen eller forhandleren for at få oplyst adressen på din genbrugsstation.

– Vi takker på forhånd for din indsats. Du er med til at beskytte miljøet.

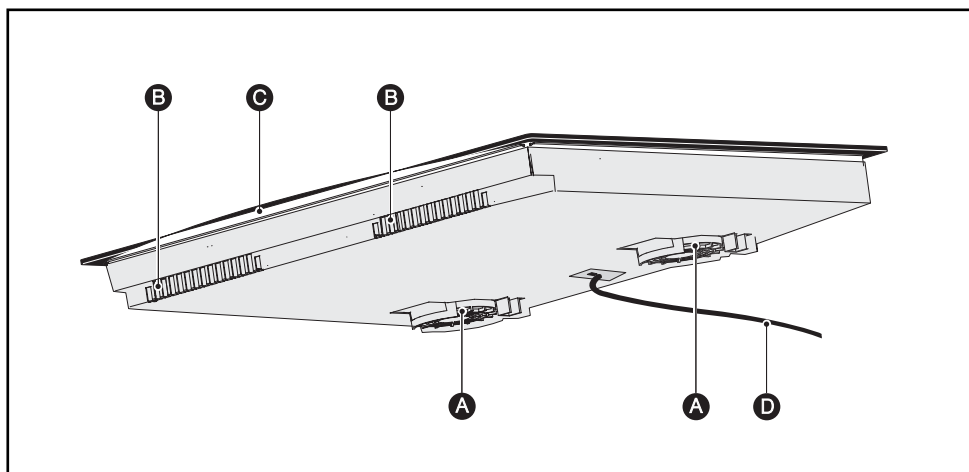
## • **KUNDESERVICE**

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

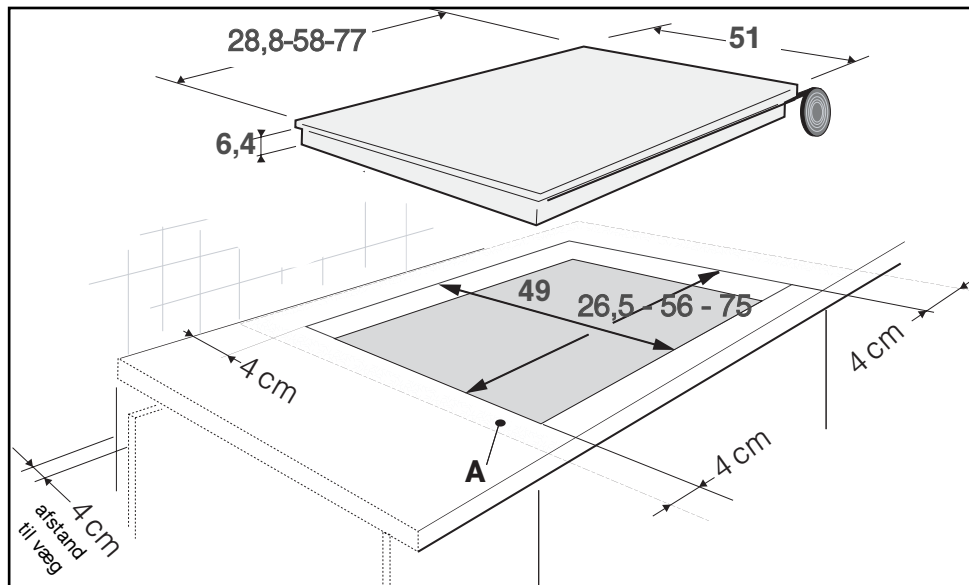
- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

## • **BESKRIVELSE AF APPARATET**



- A** Luftindtag
- B** Luftudtag
- C** Glaskeramisk plade
- D** Tilslutningskabel

**DA 1 / INSTALLATION AF APPARATET**

- **VALG AF PLACERING**

Apparatet skal placeres på en sådan måde, at der er let adgang til stikforbindelsen.

Afstanden mellem kanten af kogpladen og side- eller bagvæg (eller skillevæg) skal være mindst 4 cm (område A).

Kogepladen kan uden problemer indbygges oven på et møbel, oven over en ovn eller et husholdningsapparat til indbygningsbrug. Du kan blot sørge for, at der er fri adgang for luftindtag og -udtag (se kapitlet "Beskrivelse af apparatet").

- **MONTERING**

Følg instruktionerne på ovennævnte tegning. Lim tætningsskummet under apparatets kanter, og anbring apparatet på bordpladen. Dermed får du en god tæthed mellem kogeplade og bordplade.

Fastgør clipsene på bordet.\*

\*modelafhængigt

- **Gode råd**

Er der installeret en ovn under kogepladen, forhindrer termosikringerne, at kogepladen kan anvendes samtidig med, at ovnen er indstillet på pyrolyse.

Der skal altid sørges for god udluftning til induktionskogepladen. Luftindtaget må aldrig være tildækket.

Denne sikkerhed kan f.eks. aktiveres ved installation på en ovn, der ikke er tilstrækkeligt isoleret. Der vises nogle små streger i betjeningsområdet. I dette tilfælde anbefaler vi at øge ventilationen af kogepladen ved at lave i hul i møblets side (8 cm x 5 cm), og/eller du kan også installere et særligt isoleringssæt, som kan bestilles gennem kundeservice.

- **Advarsel!**

Sørg for, at luftindtagene under kogepladen aldrig er tildækkede.

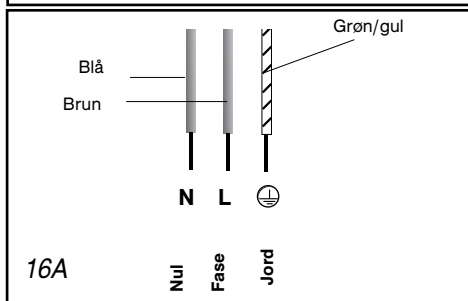
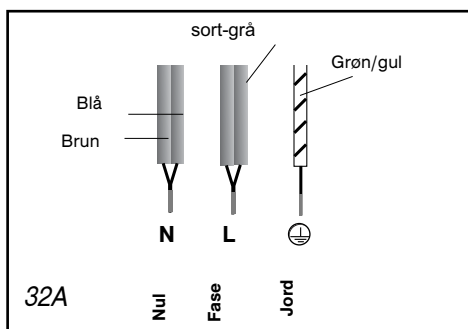
Det er meget vigtigt, at der altid er fri adgang til luftindtagene, som er anbragt under kogeapparatet.

**1 / INSTALLATION AF APPARATET****DA****• TILSLUTNING**

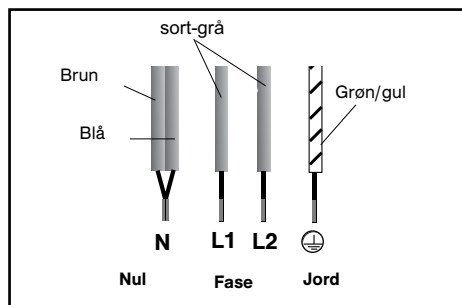
Kogepladen skal tilsluttes nettet med en stik-kontakt i overensstemmelse med standard CEI 60083 eller en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand i alle poler i overensstemmelse med gældende installationsregler og jfr. Stærkstrømsreglementet.

Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sek. eller når du trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker. Brugeren skal under ingen omstændigheder tage højde herfor.

**⚠ Advarsel!**  
Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå skade på personer eller apparatet.

**• Tilslutning 220-240V ~****• Tilslutning 400V 2N ~ - 16A**

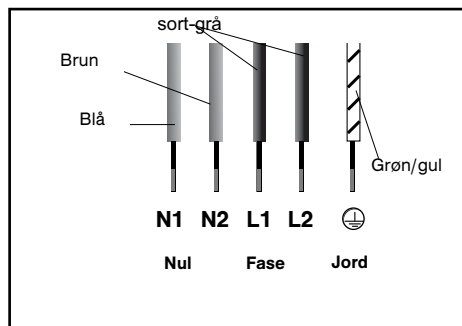
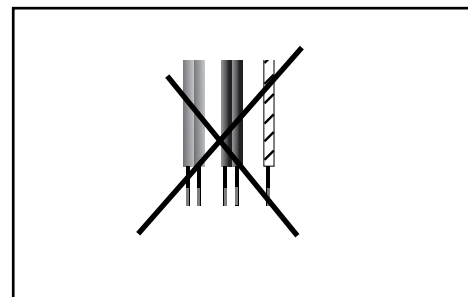
Adskil de to faseledninger L1 og L2 inden tilslutning.



Hvis tilslutningen er 400 V 2N trefaset, er det vigtigt at kontrollere, at nullederen er korrekt forbundet, hvis kogepladen viser en fejlmelding.

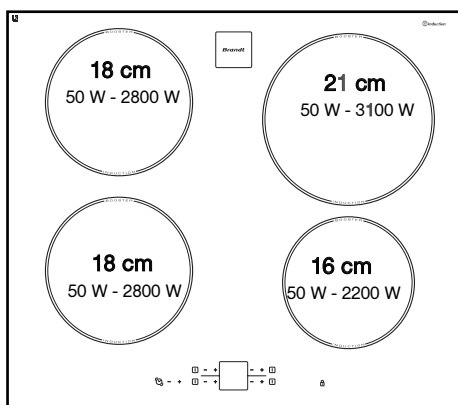
**• Tilslutning 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Adskil ledningerne inden tilslutning.

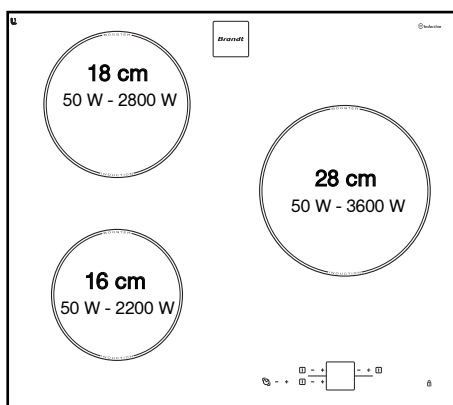
**• Tilslutning 400V 3 ~ - 16A**

**DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET**

**• BESKRIVELSE AF PLADEN**

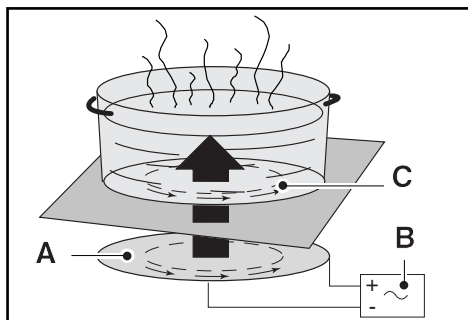


**TI712**



**TI718**

Produktnummer	Kogepladens totale effekt
TI712	7200W
TI718	7200W

**2 / ANVENDELSE AF APPARATET****DA****• KOGEGREJ TIL INDUKTION****• Hvad er induktion?**

- A** Induktor
- B** Elektronisk kredsløb
- C** Induktionsstrøm

Induktion er baseret på et magnetisk fænomen.

Når du anbringer en beholder på kogezone, og du starter apparatet, frembringer kogeboardets elektroniske kredsløb nogle "induktionsstrømme" under beholderen og øger dermed omgående beholderens temperatur. Denne varme overføres derefter til fødevarerne, som begynder at simre eller stopper hermed, alt efter de reguleringer, du foretager.

**• Beholdere eller kogegrej**

De fleste beholdere er kompatible med induktion.

Kun glas, lertøj, aluminium uden specialbund, kobber og visse rustfrie ståltyper, som ikke er magnetiske, virker ikke med induktion.

Vi foreslår, at du vælger tykbundede, flade beholdere. Det giver en mere ensartet varmefordeling.

**CLASS  
INDUCTION**

**Hvis du vælger beholdere med dette**

**logo** i bunden eller på emballagen, er du sikker på, at det passer til brug med induktionspladen ved normal anvendelse.

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

**• HVILKEN KOGEZONE SKAL JEG BRUGE TIL MIT KOGEGREJ?**

Kogezone*	Beholder
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm

\* modelafhængigt

**🔍 Gode råd**

**For at sikre, at du anvender den korrekte beholder, skal du:**

**Sætte beholderen på et kogezone med en effekt på 4.**

**Lyser displayet, kan beholderen bruges til induktionskogepladen.**

**Blinker displayet, kan beholderen ikke bruges til induktionspladen.**

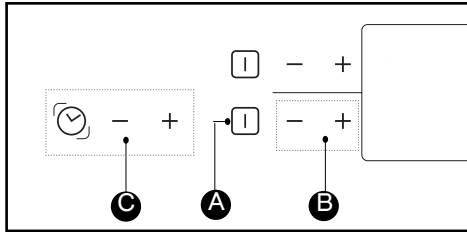
**Du kan også bruge en magnet til at teste kogegrejet.**

**Kan den hænge fast på bunden, er gryden/panden velegnet til induktionskogepladen.**



## DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

### • BESKRIVELSE AF BETJENINGS- • INDSTILLING AF MINUTURET PANELET



- A** Knapperne Start/Stop.
- B** Effektknapperne.
- C** Tasterne til minuturet.

### • IGANGSÆTNING

Tryk på knappen Start/Stop for den kogezone, du vil bruge. Der vises et **0**, som blinker i displayet, og der lyder et bip, som angiver, at kogezone er tændt. Nu kan du indstille den ønskede effekt.

Hvis du ikke angiver en effekt, slukker kogezone automatisk.

### • STOP

Tryk på knappen Start/Stop for den pågældende kogezone, eller tryk på effektknappen "-", indtil der vises et **0** i displayet.

### • INDSTILLING AF EFFEKT

Tryk på knappen "+" eller "-" for at indstille effektniveauet fra 1 til P (maks. effekt = booster).

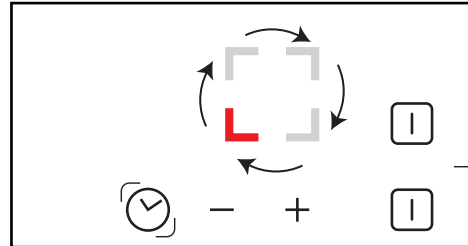
Ved igangsætning kan du gå direkte til maks. effekten "P" ved at trykke på knappen "-".




#### Gode råd

**Bageste og forreste kogezone i begge sider har en samlet effekt, der automatisk fordeles imellem de to kogezone. Der vil brug af max. varmeeffekt på den ene kogezone medføre, at den anden kogezone varmeeffekt begrænses. Den sidst foretagne indstilling har altid fortrinsret.**

Et minutur med drejeskive dækker alle kogezone men gælder kun for en kogezone ad gangen.



Ved at trykke en eller flere gange på knappen  vælges den kogezone, som minuturet skal gælde for. Drejesymbolet og minuturet kan indstilles for de kogezone, der er i brug.

For at starte minuturet skal du gøre følgende:

- Vælg den kogezone, du vil bruge, og indstil effekten.
- Indstil drejesymbolet på den pågældende kogezone.
- Indstil varigheden ved at trykke på "+" eller "-", en prik lyser på effektdisplayet for at bekræfte handlingen.

Minuturet aktiveres kun, hvis der er en gryde eller stegepande på kogezone.

Efter kogning eller stegning slukker kogezone, minuturet viser **0** i displayet, og der lyder et **bip**.

- Tryk på knappen "+" eller "-" på minuturet for at stoppe bippet.


For at ændre minuturets indstillinger skal du gøre følgende:

Tryk på knapperne "+" eller "-" på minuturet.

For at stoppe minuturet skal du gøre følgende:

Tryk i flere sekunder samtidig på knapperne "+" og "-" på minuturet, eller tryk på knappen "-" på minuturet, indtil **0** vises.

For at ændre minuturets indstilling skal du gøre følgende:

- Stop det igangværende minutur.
- Tryk flere gange på den pågældende knap  for at aktivere en ny kogezone.

**2 / ANVENDELSE AF APPARATET****DA****BRUG AF "BØRNE SIKRING"**


Kogepladen er udstyret med en børnesikring, som fastlåser kommandoerne ved arbejdets ophør (f.eks. til rengøring) eller under kogning eller stegning (for at bevare indstillingerne).

Af sikkerhedsmæssige grunde er kun tasten "Stop" altid aktiv og kan afbryde en kogezone, selv om børnesikringen er aktiveret.


**• Sådan aktiveres børnesikring**

Hold tasten med hængelåsen nede, indtil dioden hen over lyser, og der lyder et bip, som bekræfter handlingen.

**• Fastlåst kogeplade**

De aktiverede kogezoners display angiver skiftevis effekten og fastlåsnings symbolet .

Når du trykker på effekt tasterne eller tasterne til **minutret** til de relevante kogezone, lyser dioden. Den slukker efter nogle få sekunder. Kun tasten "Stop" er altid aktiveret.

For de kogezone, som ikke bruges, tænder symbolet  og dioden i det øjeblik, du trykker på tasterne **Start/Stop**. Displayet slukker efter nogle få sekunder.

**• Kogepladen låses, når den ikke er i brug.**

Dioden oven over fastlåsnings tasterne slukkes. Med et kort tryk på denne tast tændes dioden. Dioden tænder, når du trykker på tasten **Stop/Start** for en hvilken som helst kogezone.

**• Sådan deaktiveres børnesikring**

Tryk på fastlåsnings tasterne, indtil dioden slukkes, og et dobbeltbip bekræfter handlingen.

**Gode råd**

**Husk at slå børnesikringen fra før brug (Se kapitlet "Brug af børnesikring").**

## DA 2 / ANVENDELSE AF APPARATET

### • **SIKKERHED UNDER DRIFT**

#### • **Restvarme**

Efter intensiv brug kan det kogeområde, som har været i brug, forblive varmt i nogle minutter.

Et "H" lyser, så længe det varer.

Undgå at røre de pågældende kogezone inden for dette tidsrum.

#### • **Temperaturbegrænsning**

Alle kogezone er udstyret med en føler, der hele tiden overvåger temperaturen i kogegrejets bund for at undgå en eventuel overhedning, fx hvis gryden er tom. Hvis du glemmer en tom beholder på en tændt kogezone, tilpasser føleren automatisk den valgte effekt for bordet, og du undgår dermed at ødelægge kogeredsdskabet eller bordet.

#### • **Sikkerhed "små genstande"**

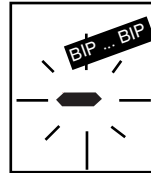
Små metalgenstande (såsom en gaffel, en ske eller en ring osv.), der ligger alene på kogepladen, registreres ikke som kogegrej. Displayet blinker, og der afgives ingen varme-effekt.



#### **Advarsel!**

**Flere små metalgenstande kan opfattes som en beholder på en kogezone. Effektdisplayet lyser: Der kan udsendes en effekt, som opvarmer disse genstande.**

### • **Beskyttelse i tilfælde af spild**



Bordets afbrydelse (med visning af dette symbol) og et "bip" (modelafhængigt) kan udløses i de tre følgende tilfælde:

- Overkog, der ligger på betjeningspanelet.
  - En våd klud, som er anbragt hen over tasterne.
  - En metalgenstand, som er anbragt hen over betjeningspanelet.
- Tør spildet op eller fjern genstanden, og start kogningen eller stegningen igen.

#### • **Automatisk Stop**

"Automatisk Stop" er et indbygget sikkerhedssystem i kogepladen. Det slukker automatisk for kogezone efter en foruddefineret tid (mellem 1-10 timer i henhold til effektindstillingen), hvis du skulle glemme at slukke for den.

Ved udløsning af denne sikkerhedsforanstaltning vises "AS" eller "A" i displayet, og kogezone udsender en række "bip" i ca. 2 minutter. Du kan blot trykke på en hvilken som helst knap for at stoppe den.

Et dobbeltbip bekræfter handlingen.

**3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET****DA****• PAS PÅ DIN KOGEPLADE**


- . Undgå hårde stød med kogegrejet: Glaspladen er meget hård og modstandsdygtig, men kan dog ikke tåle alt.
- . Anbring aldrig et varmt låg på kogebordet. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade.
- . Undgå at "skure" kogegrejet henover kogepladen, da det på længere sigt kan ødelægge den glaskeramiske overflade.
- . Stil ikke kogegrej på kant- eller pyntelisten (modelafhængigt).
- . Undgå at bruge beholdere med ru eller noprede bunde. De kan holde på og transportere stoffer, som kan give pletter eller striber på bordet.

**Sådanne beskadigelser, der ikke medfører funktionssvigt eller driftsforstyrrelse, er ikke reklamberegtede.**


- . Rengøringsmidler eller letantændelige midler må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen.
- . En lukket konservesdåse må ikke opvarmes på kogezone; den kan eksplodere. Dette gælder naturligvis alle former for opvarmning.
- . Brug aldrig stanniol under tilberedning. Sæt aldrig produkter emballeret i stanniol direkte på induktionskogepladen. Stanniol vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.
- . Anvend ikke induktionskogepladen som frastillingsplads (falsk tænding, afslidning osv.).
- . Der må aldrig anvendes damprensere ved rengøring af kogepladen. Dampstrålen kan ødelægge kogepladen.

**• SÅDAN VEDLIGEHOLDES APPARATET**


SNAVSTYPER	ANVEND	SÅDAN GØR DU?
Lette.	Blød køkkensvamp.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og tør af.
Ophobning af snavs fra kogning eller stegning. Spild indeholdende sukker, smeltet plastic.	Blød køkkensvamp. Særlig glasskraber.	Påfør godt med varmt vand på den kogezone, der skal rengøres, og brug den særlige skraber til den første bearbejdning. Brug derefter den hårde overflade af en køkkensvamp, og tør af.
Skjolder og kalkpletter.	Husholdningseddike.	Påfør husholdningseddike på pletten, vent et øjeblik, og tør efter med en blød klud.
Misfarvninger på metal. Ugentlig rengøring.	Særligt produkt til rensning af glaskeramiske overflader.	Påfør et særligt produkt indeholdende silikone til rensning af glaskeramiske overflader (med beskyttende virkning).




creme



blød svamp til opvask til skrøbelig service



pulver





skuresvamp

**DA 4 / MEDDELELSER, HÆNDELSER****• Ved igangsætning**

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE?</i>
Displayet lyser.	Normal drift.	Ingenting. Displayet slukker efter 30 sekunder.
Installationen er kobler ud. Kun en af kogeboardets sider virker.	Bordets tilslutning er defekt.	Kontroller overensstemmelsen. Se kapitlet om tilslutning.
Bordet udsender en lugt en af de første gange, det er i brug.	Nyt apparat.	Fyld en kasserolle med vand, og sæt den på hver kogezone i 1/2 time.

**• Ved igangsætning**

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE?</i>
Bordet virker ikke, og lysdisplayet på tastaturet forbliver slukket.	Apparatet er ikke tændt. Forsyningen eller tilslutningen er defekt.	Kontroller sikringerne og den elektriske afbryder.
Bordet virker ikke, og der vises en meddelelse.	Det elektroniske kredsløb fungerer ikke korrekt.	Ring til kundeservice.
Bordet virker ikke, og  eller  vises.	Kogepladen er fastlåst	Se kapitlet om børnesikring

**• Under brug**

<i>DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:</i>	<i>MULIGE ÅRSAGER:</i>	<i>HVAD SKAL JEG GØRE?</i>
Kogepladen er stoppet og udsender et "bip" hvert 10. sekund, og en  eller F7 vises i displayet.	Der har været overkog, eller en genstand har til-dækket betjeningspanelet.	Rengør eller fjern genstanden, og fortsæt arbejdet.
Der lyder en række  eller F7 vises i displayet.	De elektroniske kredsløb er varme.	Se kapitlet om indbygning.
Efter tænding af en kogezone bliver tastaturets indikatorlamper ved med at blinke.	Beholderen er ikke egnet til induktion eller har en diameter på mindre end 12 cm (10 cm på varmekilde på 16 cm).	Se kapitlet om beholdere til induktion.
Gryderne larmer under kogning. Bordet udsender nogle bankelyde under kogning eller stegning.	Normalt for visse beholder typer. Dette skyldes varmen fra kogepladen til beholderen.	Ingenting. Der er ingen risiko for hverken kogeplade eller beholder.
Ventilationen fortsætter i nogle minutter efter bordet er slukket.	Nedkøling af elektronikken. Normal drift.	Ingenting.

**Advarsel!**

**Ved det mindste brud eller revnedannelse i glaspladen skal der omgående afbrydes for strømtilførslen til kogepladen.  
Ring til kundeservice.**

**STEGE- OG KOGEOVERSIGT****DA****• OVERSIGT OVER TILBEREDNING AF FORSKELLIGE RETTER**

		STEGE TIL KOGE/PUNKT KOGNING			KOGE/BRUNE OPKOGNING SMÅKOGE		KOGE/SIMRE			HOLDE VARM TIL VARM	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SUPPER</b>	SUPPER					●					
	LEGEREDE SUPPER							●			
<b>FISK</b>	I KOGELAGE					●					
	FROSSEN						●				
<b>SAUCER</b>	SOVS MED MELJÆVNING							●			
	BEARNAISESOVS, HOLLANDAISESOVS									●	
	ANDRE SAUCER									●	
<b>GRØNTSAGER</b>	JULESALT, SPINAT						●				
	TØRREDE GRØNTSAGER						●				
	KOGTE KARTOFLER						●				
	BRASEDE KARTOFLER						●				
	STEGTE KARTOFLER						●				
	OPTØNING AF GRØNTSAGER										●
<b>KØD</b>	KØD I TYNDE SKIVER			●							
	PANDESTEGTE BØFFER				●						
	GRILLSTEGT KØD				●						
<b>FRITURESTEGNING</b>	FROSNE POMMES FRITES	●									
	FRISKE POMMES FRITES	●									
<b>ANDET</b>	TRYKKOGER (FRA FØRSTE HVISLEN)						●				
	FRUGTSAUCER						●				
	PANDEKAGER					●					
	VANILLECREME						●				
	SMELTET CHOKOLADE										●
	SYLTETØJ/MARMELADE						●				
	MÆLK						●				
	SPEJLÆG						●				
	PASTA					●					
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)										●
	GRYDERETTER					●					
	RISRETTER					●					
	RISENGRØD										●