

DK

*Brugs- og installationsvejledning
for glaskeramisk kogeplade*

GB

*Ceramic hob operating and
installation guide*

NO

*Betjenings- og installasjons-
veiledning for keramisk koketopp*

SE

*Installations- och användnings-
handledning för keramikhäll*

Brandt

230 V 50Hz

model TV222.....6,1 kW

model TV224.....6,3 kW

model TV282.....6,9 kW

REF. KONSTRUKTØR 419

9962 5572 07/02

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af kogepladen.....	3
Sikker installation af kogepladen.....	4-5
Vejledning i brug af kogepladen.....	6-7-8
Mindre driftsforstyrrelser.....	9
Vedligeholdelse af kogepladen.....	10
Tilberedningsskema.....	11

I denne brugsvejledning 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.

Den kan indeholde instruktioner, som ikke gælder for dette apparat, da ikke alle funktioner findes på alle modeller i produktserien.

Vi takker Dem for den tillid, De har vist os, og ønsker Dem held og lykke med madlavningen og Deres nye kogeplade i mange år fremover.

Sikker brug af kogepladen

Kogepladen 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.

Kogepladen må udelukkende anvendes til tilberedning af mad- og drikkevarer. Den indeholder ingen asbestholdige komponenter.


 **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.

 **Brug ikke den glaskeramiske kogeplade som frastillingsplads.**

 **Brug aldrig stannioler under tilberedning. Sæt aldrig produkter emballeret i stannioler direkte på den glaskeramiske kogeplade.**

Stannioler vil smelte og anrette varige skader på kogepladen.

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

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

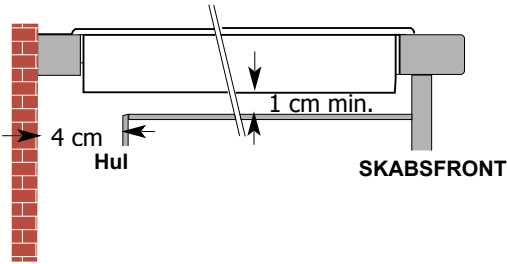


Sikker installation af kogepladen

Vejledning til indbygning af kogepladen

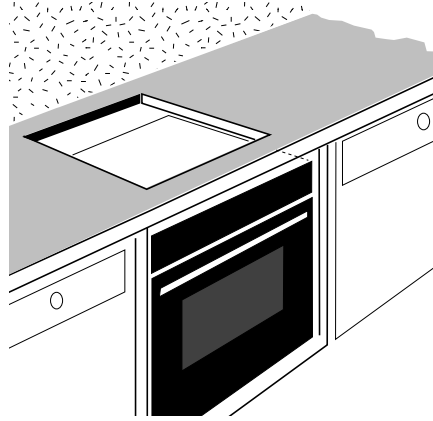
Alt efter indretningen i Deres køkken kan kogepladen installeres:

Over et skabs-/skuffeelement



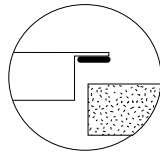
Apparatet bør installeres således, at elstikket altid er tilgængeligt.

Over en ovn



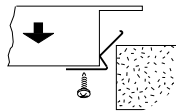
Kogepladen kan indbygges direkte i køkkenbordet over en ovn (minimumsafstand 10 mm).

Montering



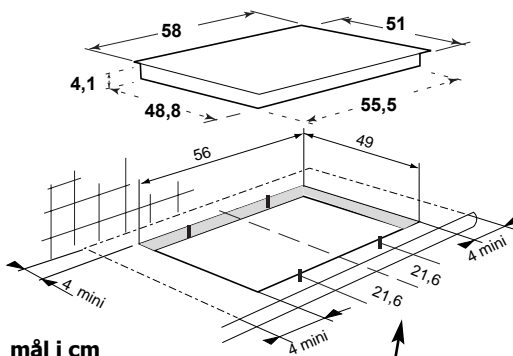
Den glaskeramiske kogeplade leveres med en tætningsliste, der sikrer, at kogepladen sidder stabilt og tæt i udskæringen.

Pas på ikke at beskadige denne liste under indbygningen.



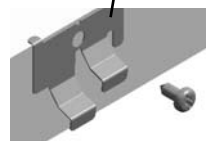
Sæt clipsenen fast på kogepladen

Afhængigt af, hvilke clipsmodeller der er vedlagt:



mål i cm

Skrue clipsene fast i de anførte placeringer.



Sikker installation af kogepladen

Eltilslutning

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

Hvis kablet er beskadiget, skal det udskiftes af en fagmand for at undgå skader på personer eller apparat.

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.

230V ~



①

②

L1

③

④

N

Sikring 32 A

400v 2N ~



①

②

L1

L2

③

④

N

Sikring 16 A

230V~ 50 Hz

Energiforbrug i alt:

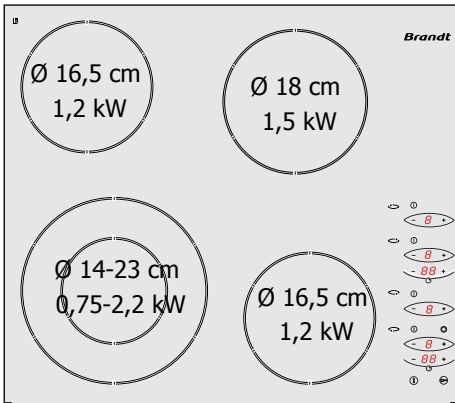
TV222.....6,4 kW

TV224.....6,3 kW

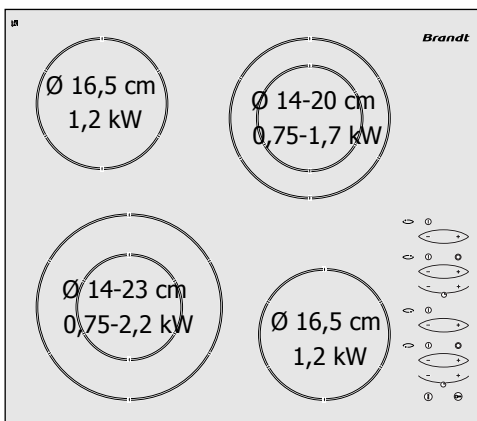
TV282.....6,9 kW

Oversigt over kogepladen

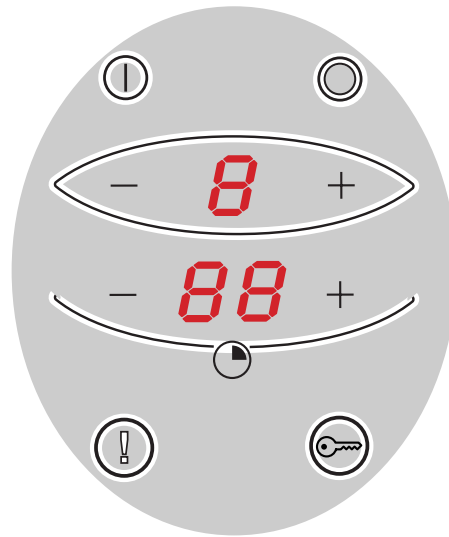
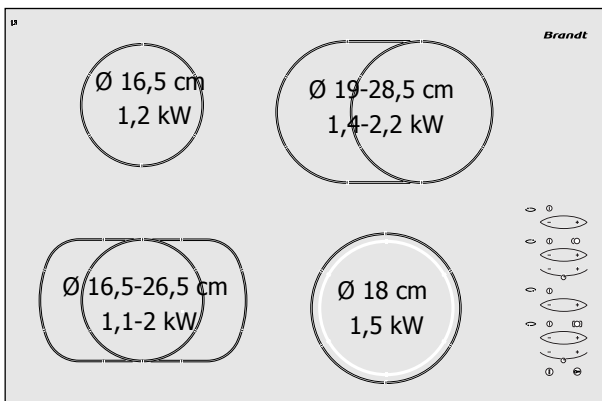
TV 222



TV 224



TV 282



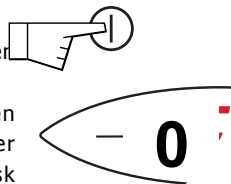
Vejledning i brug af kogepladen

Start/Stop

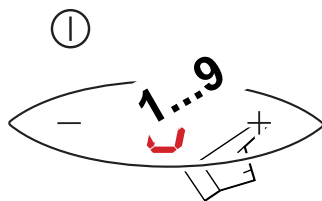
En biplyd og et blinkende **0** viser, at kogezoneen er tændt.

De kan nu indstille den ønskede effekt.

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



Effektindstilling



Automatisk Stop

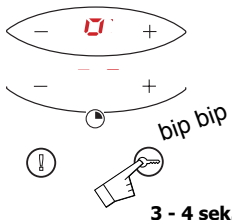
Automatisk stop er et indbygget sikkerhedssystem i kogepladen. Det slukker automatisk for kogezoneen, skulle De glemme at slukke den.

Effekt indstilling	Automatisk stop efter:
Mellem 1...4	8 timer
Mellem 5...7	2 timer
Mellem 8...Max.	1 time

Bogstavet **A** vises i display og kogepladen udsender en række biplyde i 2 minutter. Bogstavet **A** slukker, når De rører ved en vilkårlig knap på panelet. Kogepladen udsender 2 biplyde for at bekræfte indstillingen.

Børnesikring

Låst



Oplåst

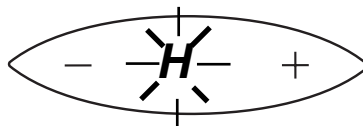


Betjeningspanelet kan låses

- enten når det er slukket (ved rengøring)
- eller ved brug (panelet fastlåses og forbliver aktivt på de foretagne indstillinger).

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

Restvarmeindikator



Display viser et **H**

for at angive, at kogezoneens temperatur stadig er meget høj.

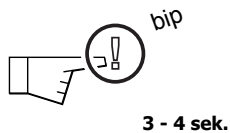
ADVARSEL

Rør ikke ved kogezoneerne. Der er fare for forbrænding.

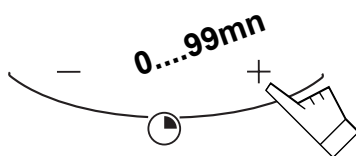
Vejledning i brug af kogepladen

Sluk-knappen

Sluk-knappen slukker for alle kogezoneer, der er i gang.

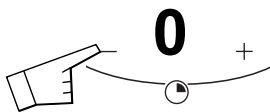


Indstilling af timeren

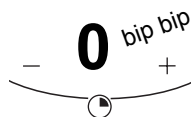


Fungerer kun sammen med den pågældende kogezone. De kan når som helst indstille/ændre tilberedningstiden.

manuelt stop



automatisk stop

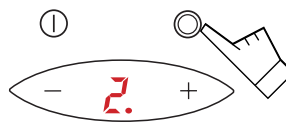


Tryk på en vilkårlig tast for pågældende kogezone for at slukke biplydene. Ellers slukker de automatisk efter 1 minut.

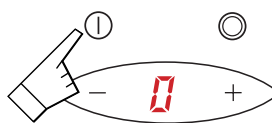
Dobbelt kogezone

Den ydre kogezone virker kun sammen med den indre kogezone.

Start



Stop



Ved at slukke for effektindstillingen slukkes der automatisk for den ydre kogezone.

Vejledning i brug af kogepladen

Det anvendte kogegrej skal være beregnet til elektriske kogeplader.

Brug kogegrej med plan bund, der i størrelse svarer til kogezoneens diameter

- af rustfrit stål med sandwich bund
- af aluminium med glat og tyk bund
- af emaljeret stål

Af hensyn til brugervenligheden har vi tilpasset kogezoneerne specielt til Deres behov:

En højere indstilling er påkrævet ved

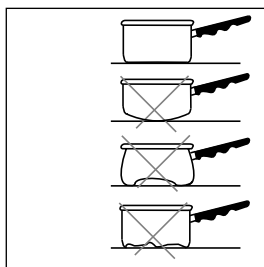
- tilberedning af store mængder mad
- tilberedning i gryde/pande uden låg
- brug af kogegrej af glas eller keramik

En lavere indstilling er påkrævet ved

- tilberedning af madvarer, der let brænder på (begynd med en lavere indstilling, der kan øges, hvis det er nødvendigt)
 - ved overløb
- (tag låget af eller flyt gryden væk fra kogezone og skru ned for varmen)

Energibesparelse

De kan med fordel slukke for kogezone, inden



maden er helt færdigkogt og udnytte restvarmen. Derved sparer De energi.

Brug så vidt muligt låg på gryderne for at mindske varmetabet på grund af fordampning.

Automatisk regulering af kogezoneerne

Kogezoneens varmelegeme er selvregulerende, dvs. det tænder og slukker for at opretholde den indstillede effekt og dermed en ensartet temperatur tilpasset tilberedningen af maden. Hyppigheden i reguleringen afhænger af den valgte effekt.

Fejlfinding

KONSTATERT FEJL	MULIG ÅRSAG	AFHJÆLPNING
Når kogepladen tændes, slås sikringen/HFI fra..	Der er fejl ved tilslutningen.	Kontroller tilslutningerne.
Når kogepladen tændes, virker kun den ene side.	Der er fejl ved tilslutningen.	
Når kogepladen tændes, vises en meddelelse.	Det er normalt.	Unødvendigt, se afsnittet Eltilslutning.
Kogepladen virker ikke. Display forbliver slukket.	Apparatet er ikke korrekt tilsluttet. Strømforsyningen eller tilslutningen er defekt.	Undersøg sikringer og hovedafbryder.
Kogepladen stopper under brug og udsender biplyde.	Der er sket overløb eller der ligger en genstand på betjeningspanelet.	Gør pladen ren eller fjern genstanden. Start kogning påny.
Display viser et E.	De elektroniske kredse er overheded. Termosikringerne har slået fra.	Lad kokkepladen køle af.

Vedligeholdelse af kogepladen

De bør:

Undgå hårde stød med kogegrejet.

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

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

Tør altid kogegrejets bund af først.

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

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

Stil kogegrejet **midt på** kogezone.

Brug kogegrej i den rigtige størrelse. Bundens diameter skal være lig med eller større end den aftegnede kogezone.

De bør ikke:

Lægge køkkengrej i plast på kogezoneerne, mens disse endnu er varme.





Opbevare RENGØRINGSMIDLER eller LETANTÆNDELIGE produkter i køkkenskabet under kogepladen.

Lade tomt kogegrej stå på en kogezone.

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

Lade en gryde/pande med varm olie eller varmt fedt stå uden overvågning på kogepladen.

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

TYPE SNAVS	FREMANGSMÅDE	ANBEFALEDE PRODUKTER
Lettere tilsmudsning	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Tør efter.	Blød husholdningssvamp
Fedtpletter, der har været opvarmet	Blød det område, der skal rengøres, op med varmt vand. Brug en speciel skraber til glas og afslut med en blød svamp, der ikke ridser. Tør efter.	Blød husholdningssvamp, 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

RET	MAXI 9	MEGET KRAFTIG 8-7	KRAFTIG 6	MIDDEL 5-4	SMÅKOGNING GENOPVARMNING 3-2	HOLDE VARM 1
SUPPER	BOUILLON					
	TYKKE SUPPER					
FISK	KOGELAGE					
	FROSNE FISK					
SAUCER	TYKKE, MELBASEREDE					
	MEDE SMØR OG ÆG (BEARNAISE, HOLLANDAISE)					
GRØNTSAGER	JULESLAT, SPINAT					
	BÆLFRUGTER					
	HVIDE KARTOFLER					
	BRASEDE KARTOFLER					
	RÅSTEGTE KARTOFLER OPTØNING AF GRØNTSAGER					
KØD	TYNDE SKIVER KØD					
	STEAKS					
	GRILLSTEGT KØD (STØBEIERN)					
FRITURE	FROSNE POMMES FRITES					
	FRISKE POMMES FRITES					
DIVERSE	TRYKKOGER					
	FRUGTOS					
	PANDEKAGER					
	KAGECREME					
	CHOKOLADESAUCE					
	SYLTETØJ					
	MÆLK					
	SPEJLÆG					
	PASTA					
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)					
	GRYDERETTER					
	LØSE RIS					
	RISGRØD					



Svag varme



Stærk varme



Koge eller stege



Kogning med låg



Læg maden i

Kære kunde!

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

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

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

Købsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjælp af faktura/købsnota.

Leverandør:

BRANDT NORDEN A/S

Lollandsgade 4, 6400 Sønderborg

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

Fax servicebestilling	7342 1841
Fax reservedelsbestilling	7342 1851

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

List of contents

Using your hob in complete safety.....	14
Installing your hob in complete safety.....	15-16
Using your hob in all simplicity.....	17-18-19
The best way to use your ceramic hob.....	20
Small problems and solutions.....	20
Preserving and maintaining your hob.....	21
Cooking.....	22

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.



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.



Leave pans on your frame or plate (depending on the model).

Do not connect electrical



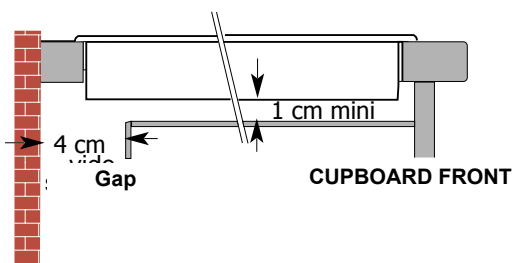
appliances on plugs close to the hob. Make sure that the power cable is not in contact with any heating zones.

Installing your hob in complete safety

Choice of installation

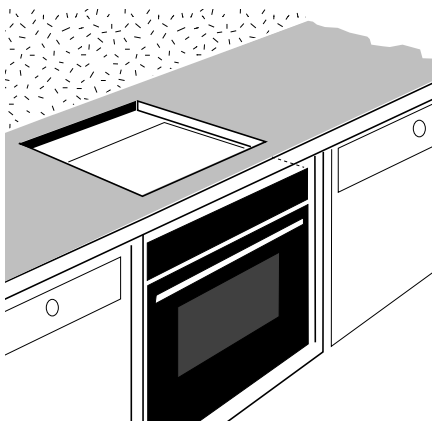
According to the layout of your kitchen, you should install your hob:

Above a cupboard



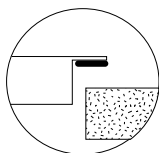
The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

Above an oven



The hob can be fitted directly into the worktop above an oven placed in its upper position (Minimum distance 10 mm).

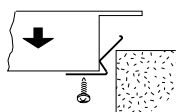
Fitting



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

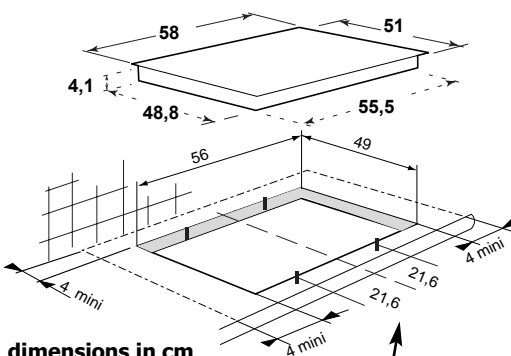
-Stick the seal under the rim of the hob and lower the hob into position on the worktop.

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



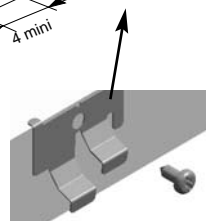
fix the clips onto the hob

Depending on the clip model provided in the sachet:



dimensions in cm

Screw the clips into position as shown below



Installing your hob in complete safety

Connection

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.

230V ~



L1



N



400v 2N ~



L1



L2



N



Your hob must be connected to the mains with:

- A H05RRF type cable with three 2.5 mm² conductors or five 1.5 mm² conductors (including a yellow / green earth wire)
- A plug that complies to CEI 83 recommendations or an all-pole circuit breaker with contacts that open by at least 3 mm.

You must use a 32 Amp fuse on your installation

You must use a 16 Amp fuse on your installation

230 V~ 50 Hz

Total energy consumption:

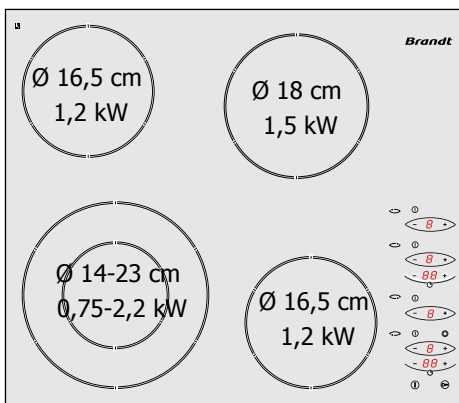
TV222.....6,4 kW

TV224.....6,3 kW

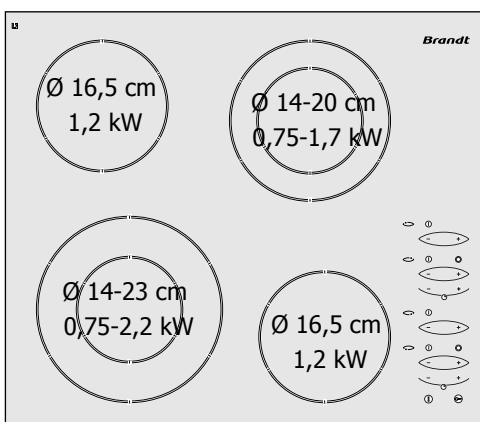
TV282.....6,9 kW

What your hob looks like?

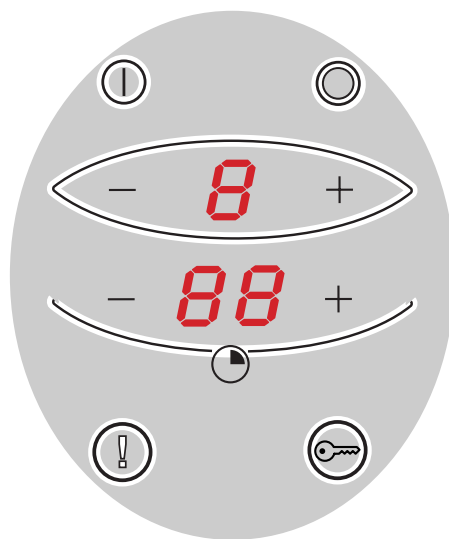
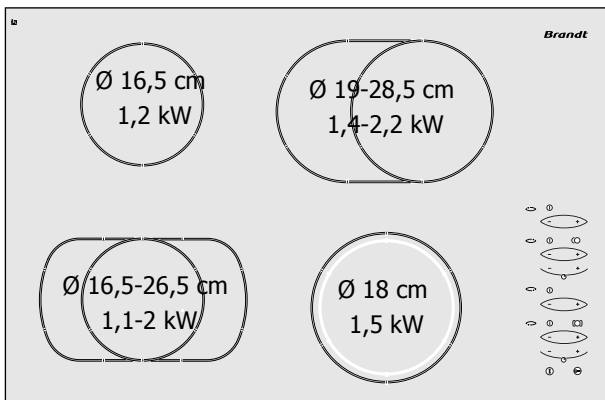
TV 222



TV 224



TV 282

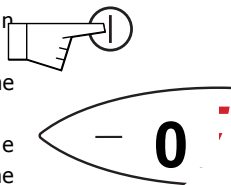


Start/Stop

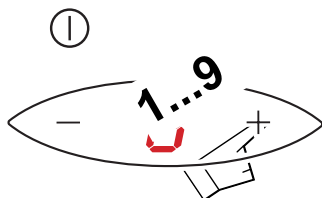
A beep and a flashing 0 show that the zone concerned has been lighted.

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



Automatic-Stop

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

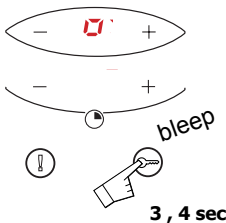
Power consumed	The heating zone goes out automatically after
Between 1...4	8 hours
Between 5...7	2 hours
Between 8...Max	1 hour

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

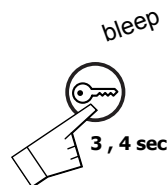
Using your hob in all simplicity

Child safety

Locked



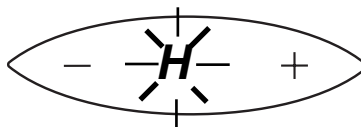
Unlocked



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.

Residual heat indicator



The display shows **H**.

After a prolonged power cut, a light display may appear. It will turn itself off after pressing any key for a while. However, the temperature of the cooking areas may remain high.

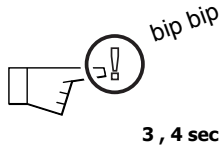
WARNING

Do not touch these areas, risk of burns.

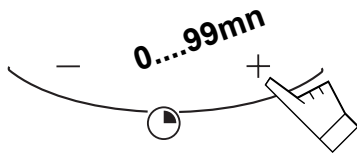
Using your hob in all simplicity

General stop button

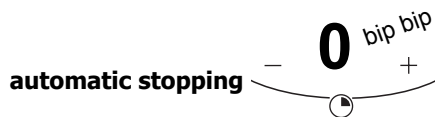
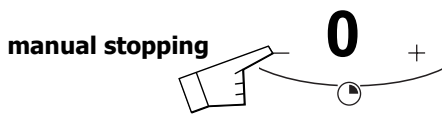
The general stop button turns off all cooking zones



Setting the timer



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

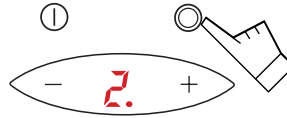


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

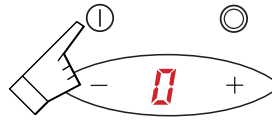
Additional zone

Operates when main cooking zones are working

start



stop



Turning of the heat automatically turns off the extension

The best way to use your ceramic hob

Pans and casseroles must be designed for use with electric hobs.

Use pans with flat bases that have good surface contact with the cooking zone surface. They must be made out of:

- Stainless steel with a thick tri-metal or "sandwich" bottom.
- In aluminium with a thick smooth bottom.
- In enamelled steel.

For easy use, we have provided cooking zones specially adapted to your needs, nevertheless:

However, higher temperatures may be required for:

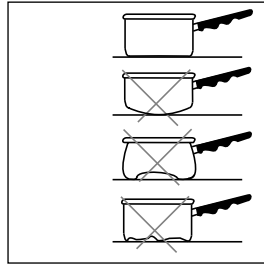
- Large quantities
- Cooking with a non-covered casserole.
- Using a glass or ceramic casserole.

And lower temperatures are required for:

- Cooking food products that tend to burn easily (start with a low temperature that can always be increased if possible).

- In case of overflowing (take the lid off, or remove the pan from the heat, then lower the temperature).

Energy saving:



To finish off cooking turn the knob back to **0** and leave the pan in place to use up all the accumulated heat (which saves energy).

Use a lid whenever possible to reduce any loss of heat through evaporation.

Automatic cooking zone temperature adjustment

The radiant cooking zone is self-regulating. It switches itself on and off so as to remain at the programmed power. Under these conditions the temperature remains constant and is correctly adapted to the food you are cooking.

The frequency of self-regulation depends on the power being used.

Minor troubleshooting

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
<i>When you switch on, the fuse blows</i>	<i>Your hob is connected incorrectly</i>	<i>Check the connection and make sure it complies with requirements.</i>
<i>When you switch on, only one side of the hob works</i>	<i>Your hob is connected incorrectly</i>	
<i>When you switch on, the display lights up</i>	<i>The hob is working normally</i>	<i>NOTHING: see chapter Remarks on connections</i>
<i>The hob doesn't work. The display lights don't come on</i>	<i>The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.</i>	<i>Inspect the fuses and the cut-out switch.</i>
<i>The hob has stopped during use and is giving out a bleep</i>	<i>- Something has overflowed and or an object is touching the control panel.</i>	<i>Clean the hob or remove the object in question and start cooking again.</i>
<i>The display reads Message E</i>	<i>The electronic circuits have overheated. The hob has gone into its overheating protection mode.</i>	<i>Leave to cool.</i>

Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with recipients etc.:

The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

Avoid rubbing with recipients etc. 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.

Use a pan of the right size. The diameter of the base must be as big as, or bigger than the cooking zone surface area marked on the ceramic plate.

● You must not

Put plastic utensils on the cooking surface when it is hot.





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

Leave an empty recipient on a heating zone.

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

Leave a casserole or a pan containing hot fat or oil unattended on the cooking zone.

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

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

DISHES	MAXI 9	VERY HOT 8-7	HOT 6	MEDIUM 5-4	SIMMERING REHEATING		KEEPING WARM
					3	2	
SOUPS	BROTH						
	THICK SOUP						
FISH	STOCK						
	FROZEN						
SAUCES	THICK, MADE WITH FLOUR						
	MADE WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
VEGETABLES	CHICORY, SPINACH						
	PULSES						
	BOILED POTATOES						
	FRIED POTATOES						
	SAUTE POTATOES						
DEFOSTING VEGETABLES							
MEAT	THINLY SLICED MEAT						
	FRYING STEAMS						
	GRILLING (CAST IRON GRILL PAN)						
DEEP FRYING	FROZEN CHIPS						
	FRESH CHIPS						
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER						
	SEWED FRUIT						
	PANCAKES						
	CUSTARD						
	MELTING CHOCOLATE						
	JAM						
	MILK						
	FRIED EGGS						
	PASTA						
	BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE)						
	STEWES						
	CREOLE RICE						
RICE PUDDING							

maximum power is reserved for frying and quick boiling.



slow cooking



boil or fry



boil with cover



add food

Innholdsfortegnelse

Forsvarlig bruk av koketoppen	24
Forsvarlig installasjon av koketoppen.	25-26
Enkel bruk av koketoppen	27-28-29
Den beste måten å bruke den keramiske koketoppen på . .	30
Mindre problemer og løsninger	31
Vedlikehold av koketoppen	31
Tilberedning	33

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.

 **Hvis det blir sprekker i glassflaten, må apparatet koples fra øyeblikkelig for å unngå eventuell fare for elektrisk støt. Du kople fra toppen ved å ta ut sikringene eller bruke utkopplingsbryteren.**


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.**

 Sett grytene på rammen eller platen (avhengig av modellen).

Ikke kople til elektriske

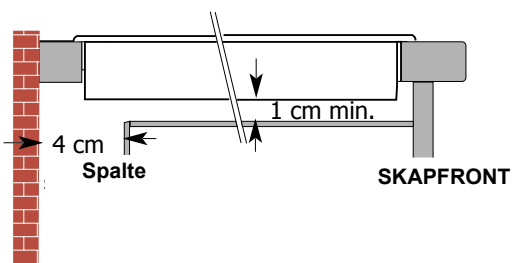
 apparater på plugger i nærheten av koketoppen. Sørg for at strømkabelen ikke er i kontakt med noen av varmesonene.

Forsvarlig installasjon av koketoppen

Installasjonsvalg

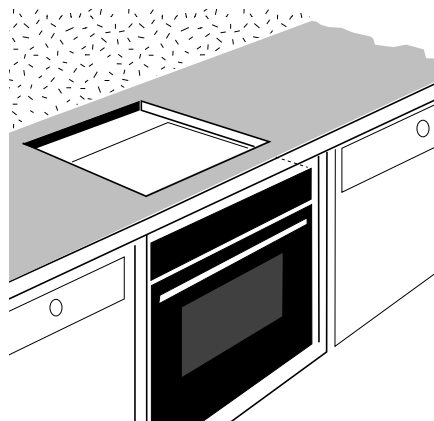
Avhengig av hvordan kjøkkenet ditt er utformet, bør du installere koketoppen slik:

Over et skap



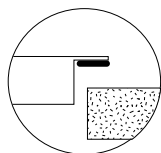
Enheten må installeres slik at det er enkel atkomst til støpselet.

Over stekeovnen



Koketoppen kan monteres direkte i benkeplaten over en stekeovn i øvre posisjon (minimums-avstand 10 mm).

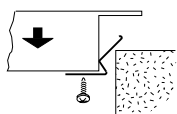
Montering



Koketoppen er utstyrt med en tetning som hindrer at det kommer fuktighet under platen.

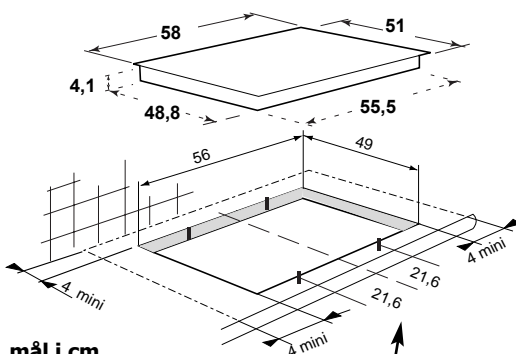
-Sett tetningen fast under kanten på koketoppen og senk toppen på plass på benkeplaten.

-Denne tetningen følger med i emballasjen: sett den fast under koketoppen.



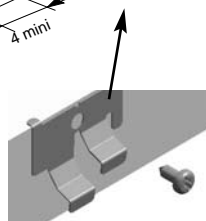
fest klipsene på koketoppen

Avhengig av hvilken type klips som følger med i emballasjen:



mål i cm

Skru klipsene på plass som vist nedenfor

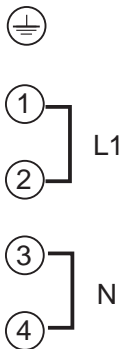


Forsvarlig installasjon av koketoppen

Tilkopling

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

230V ~



400v 2N ~



Koketoppen må koples til strømnettet med:

- En kabel av typen H05RRF med tre 2,5 mm² ledere eller fem 1,5 mm² ledere (med en gul/grønn jordledning)
- En plugg som er i samsvar med anbefalingene i CEI 83 eller en mangepolet bryter med minst 3 mm avstand mellom kontaktene.

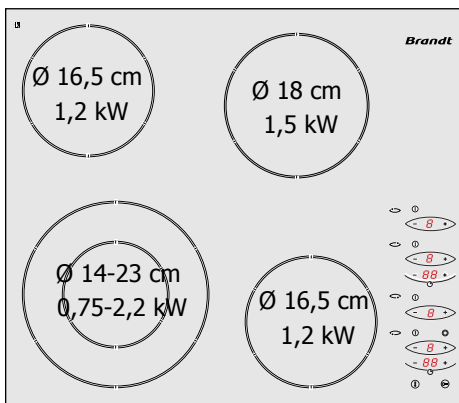
Du må bruke en 32 ampere sikring på installasjonen

Du må bruke en 16 ampere sikring på installasjonen

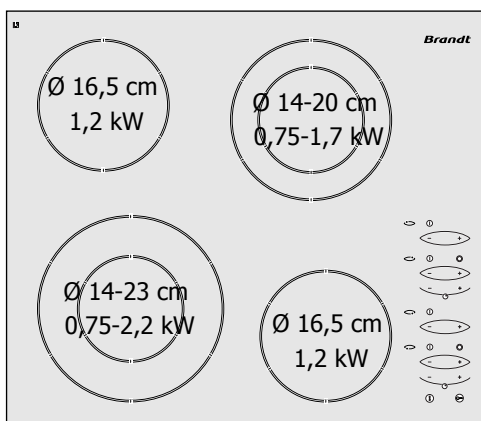
230 V~ 50 Hz
Samlet energiforbruk:
TV222.....6,4 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

Hvordan ser koketoppen din ut?

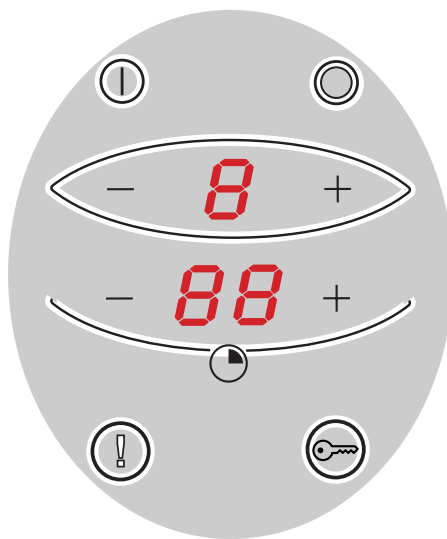
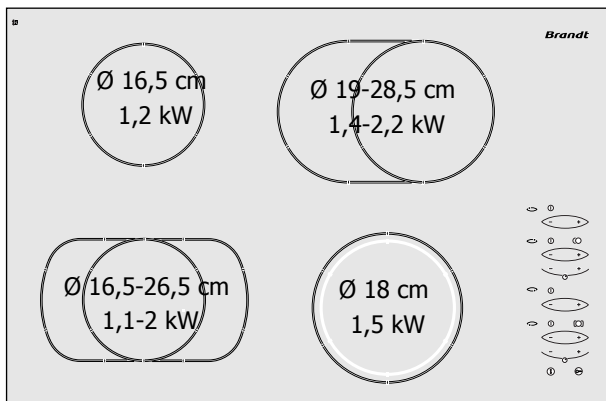
TV 222



TV 224



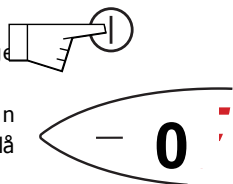
TV 282



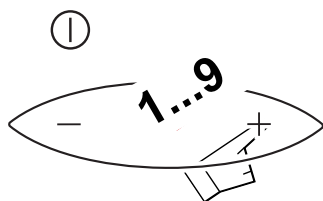
Start/Stopp

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



Automatisk stopp

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

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

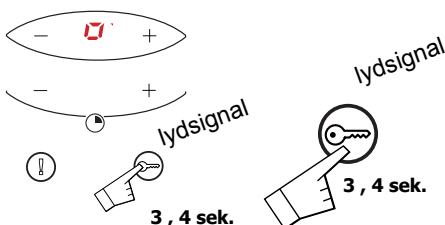
Bokstaven **A** vises for den aktuelle varmesonen, og koketoppen avgir et lydsignal i ca. 2 minutter. Bokstaven **A** vises helt til du berører en av betjeningsorganene til den aktuelle sonen. Koketoppen vil da avgi to lydsignaler som bekrefter handlingen din.

Enkel bruk av koketoppen

Barnesikring

Låst

Åpen



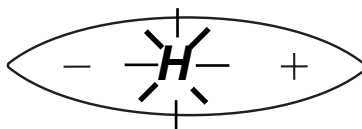
Betjeningsorganene kan låses:

- 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 slokker etter noen få sekunder. Det kan aktiveres igjen ved å berøre en av betjeningsorganene.

Restvarmeindikator



Displayet viser **H**.

Etter et lengre strømbrudd, kan det hende at et lysdisplay vises. Det vil slå seg av etter at du har trykket en stund på en hvilken som helst tast.

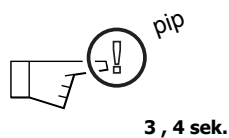
Imidlertid kan det hende at temperaturen i kokeområdene fortsetter å være høy.

ADVARSEL

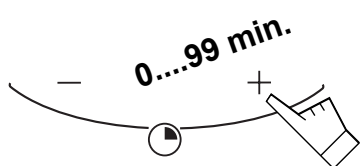
Ikke ta på disse områdene, for da kan du brenne deg.

Hovedstoppknapp

Hovedstoppknappen slår av alle kokesonene

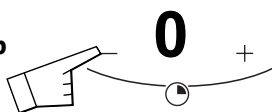


Stille inn koplingsuret

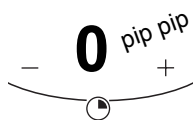


Virker når de aktuelle kokesonene er i funksjon. Du kan endre tilberedningstid og andre tider.

manuell stopp



automatisk stopp



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

Enkel bruk av koketoppen

Ekstra sone

Virker når hovedkokesonene er i funksjon

start



stopp



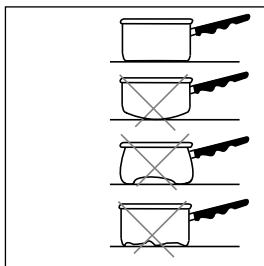
Når du slår av varmen, blir den ekstra sonen også slått av.

Den beste måten å bruke den keramiske koketoppen på

Gryter og panner må være beregnet på bruk med elektriske koketopper.

Bruk gryter med plan bunn, hvor det er god kontakt mellom bunnen og overflaten på kokeskiven. Grytene må være laget av:

- Rustfritt stål med tykk trimmetall eller dobbelt bunn.
- Aluminium med tykk og jevn bunn.
- Emaljebelagt stål.



For at koketoppen skal være enkel å bruke, er den utstyrt med kokesoner som er spesielt tilpasset dine behov. Allikevel:

I følgende tilfeller kan det være påkrevet med høyere temperaturer:

- Når du tilbereder store mengder mat
- Når du bruker gryter uten lokk.
- Når du bruker glass- eller keramikkgrøter.

Og lavere temperaturer:

- Når du tilbereder mat som har lett for å brenne seg fast (begynn med lav temperatur og øk den heller om nødvendig).

- Når det koker over (ta av lokket eller ta gryten av varmen og senk

deretter temperaturen).

Energisparing:

Mot slutten av tilberedningen dreier du knappen tilbake til **0** og lar gryten bli stående, slik at du benytter all varmen som er akkumulert (og sparer energi).

Bruk om mulig lokk for å redusere eventuelt varmetap gjennom fordamping.

Automatisk temperaturregulering av kokesone

Strålingskokeskiven er selvregulerende. Den slår seg på og av slik at den alltid holder den programmerte effekten. Slik holder temperaturen seg konstant og tilpasser seg maten du tilbereder på riktig måte.

Selvreguleringsfrekvensen avhenger av hvilken effekt som brukes.

Mindre feilsøking

HVIS DU OPPDAGER AT	MULIGE ÅRSAKER	HVA SKAL DU GJØRE?
Når du slår på koketoppen, går sikringen	Koketoppen er galt tilkople	Kontroller tilkoplingen og forsikre deg om at den er i samsvar med kravene.
Når du slår på koketoppen, virker bare den ene siden	Koketoppen er galt tilkople	
Når du slår på koketoppen, begynner displayet å lyse	Koketoppen virker som den skal	INGENTING: se avsnittet som inneholder merknader om tilkoplinger
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	- Noe har kokt over og/eller det er en gjenstand som berører betjeningspanelet.	Rengjør koketoppen eller fjern den aktuelle gjenstanden og gjenoppta matlagingen.
Displayet viser Melding E	De elektroniske kretsene er overopphetet. Koketoppen har aktivert overopphetingsvernet.	La koketoppen avkjøle.

Vedlikehold av koketoppen

I Du må:

Unngå at kokekarene eller andre gjenstander støter hardt mot koketoppen:

Glassflaten er meget bestandig, men ikke uknuselig.

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

Unngå å bruke 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 kokesonen.

Bruk gryter med riktig størrelse. Diameteren på bunnen må være like stor som eller større enn kokesoneområdet som er avmerket på den keramiske toppen.

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

I Du må ikke

Legge kjøkkenredskaper av plast på kokesonen når den er varm.

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.

Gå fra en gryte eller panne som inneholder varmt fett eller olje på kokesonen.

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	 krem	 vanlig svamp eller spesialsvamp for ømtålige artikler

RETTER	MAKS. 9	VEDG/VARM 8-7	VARM 6	MIDDELS 5-4	SMÅKOKING			HOLDE VARM 1
					3	2	1	
SUPPER	KRAFT							
FISK	FERSK FROSSEN							
SAUSER	TYNKE, LAGET PÅ MELE/VINHP LAGET MED SMØR OG EGG							
GRØNNSAKER	SIKORI, SPINAT							
	BELGRUNTER							
	KOKTE POTETER							
	FRIYRSTENKE POTETER							
	STERKE POTETER TINING AV GRØNNSAKER							
KJØTT	TYNNE KJØTTSKIVER							
	STERKE BIFFER GRILLING (GRILLPANNE I STØPEJERN)							
	FROSSEN POMMES/PRYES FERSK POMMES/FRIYRS							
DIVERSE	TRYKKOKER							
	FRUKT							
	PAINBRÅKER							
	EGGEREM							
	SMELTE SJOKOLADE							
	SYLTETØY							
	MELM							
	SPELEGG							
	PASTA							
	SPEDBARNSMAT PÅ GLASS (VANBAD)							
	STUNGER KREOLSK RIS RISEGRYNSGRØTT							

maks. effekt brukes bare til steking og hurtigkoking.

langsom koking
hurtigkoking

kok eller stek

koking med lokk
tilsett mat

Kjære kunde!

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

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

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

Kjøpsdatoen skal kunne dokumenteres ved hjelp av faktura/kvittering.

For opplysning om serviceassistanse ber vi Dem kontakte Deres forhandler.

Innehållsförteckning

Helt säker användning av din häll	35
Helt säker installation av din häll.....	36-37
Enkel användning av din häll	38-40
Bästa sättet att använda din keramikhäll.....	41
Små problem och lösningar	41
Underhåll och skötsel av din häll	42
Matlagning	43

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.

 **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 avstängnings brytaren.**

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.

 Placera kastruller på spishällens ram eller dekorationsplatta (beroende på modellen).

Anslut inte elektriska

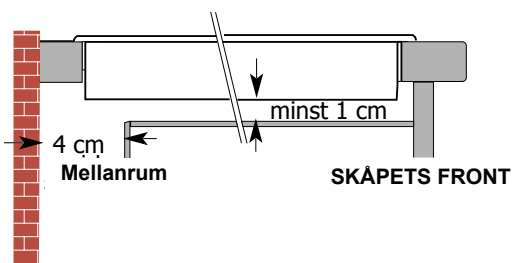
 apparater på pluggar nära hällen. Se till att strömkabeln inte kommer i kontakt med några värmezoner.

Säker installation av din häll

Val av installation

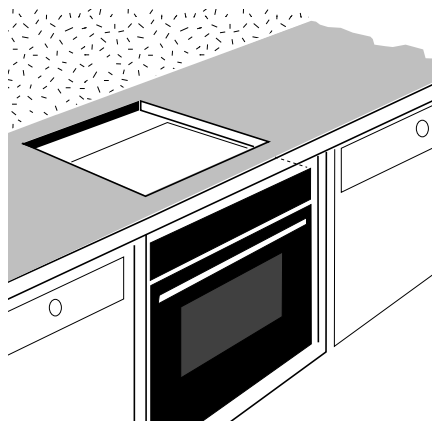
Beroende på hur ditt kök är utformat, bör du installera din häll:

Över ett skåp



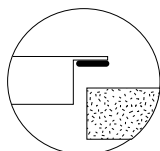
Enheten måste installeras så att stickkontakten för anslutning till elnätet är lätt tillgänglig.

Över en ugn



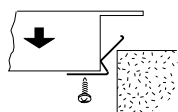
Hällen kan monteras direkt ovanpå arbetsytan över en ugn som placerats i sitt övre läge (minimivstånd 10 mm).

Montering



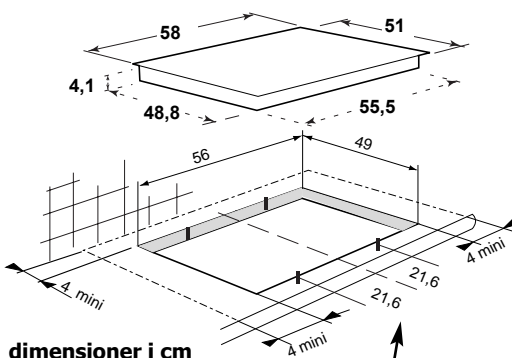
En tätning finns för att förhindra eventuell fuktighet från att ta sig in under hällen.

- Stick in tätningen under hällens kant och sänk hällen till korrekt läge på arbetsytan.
- Tätningen levereras i den lilla påsen och ska sättas på plats under hällen.



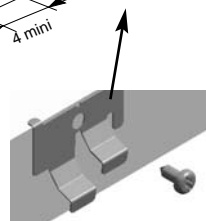
fäst clipsen vid hällen

Beroende på den typ av clips som medföljer i den lilla påsen:



dimensioner i cm

Skruva clipsen i läge såsom visas nedan



Säker installation av din håll

Anslutning

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.

230V ~



①

②

L1

③

④

N

400v 2N ~



①

②

L1

L2

③

④

N

Din håll måste anslutas till elnätet med hjälp av:

- en kabel av typen H05RRF med tre 2,5 mm² ledare eller fem 1,5 mm² ledare (inklusive en gul/grön jordledning)

- en stickkontakt som är i överensstämmelse med normen CEI 83 eller en allpolig kretsbrytaranordning som har ett öppningsavstånd på minst 3 mm mellan kontakterna.

Du måste använda en 32 Amp säkring på din anläggning

Du måste använda en 16 Amp säkring på din anläggning

230 V~ 50 Hz

Total energiförbrukning:

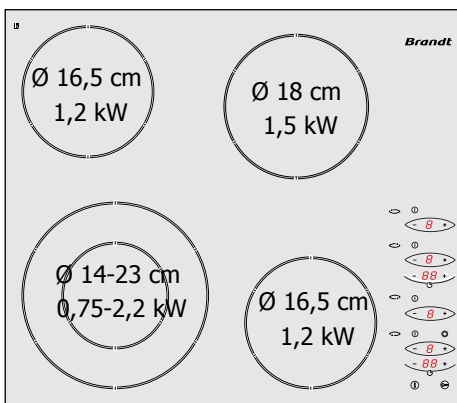
TV222.....6,4 kW

TV224.....6,3 kW

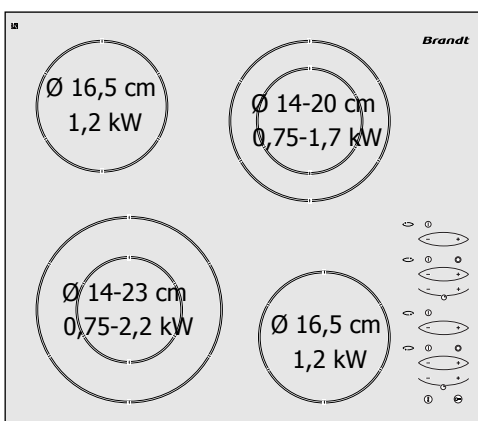
TV282.....6,9 kW

Hur din häll ser ut

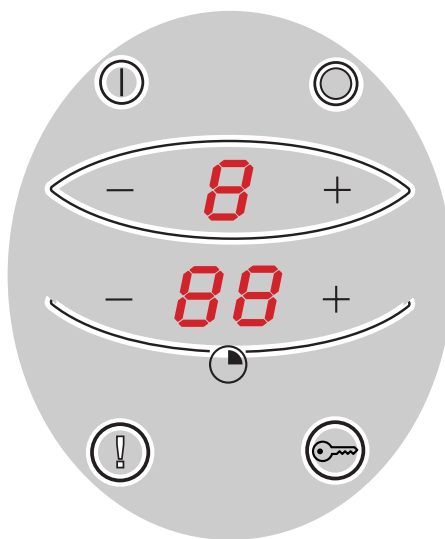
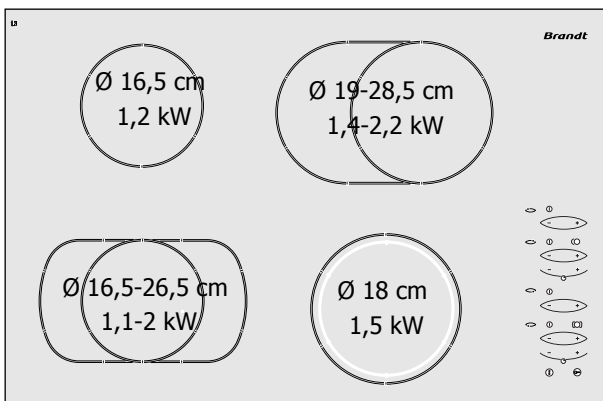
TV 222



TV 224



TV 282

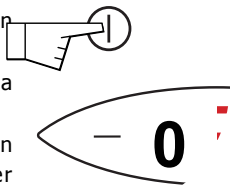


Start/Stop

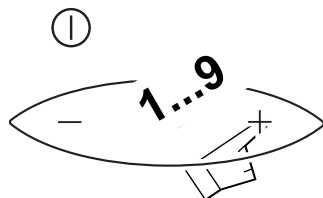
En "beep"-signal och en blinkande siffra 0 visar att den aktuella värmezonen har satts igång.

Du kan sedan välja önskad effekt.

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



Inställning av manuell effekt



Automatiskt stopp

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

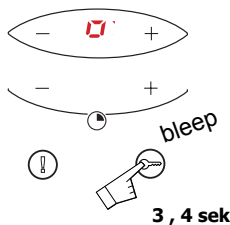
Använd effekt	Värmezonen släcks automatiskt efter
Mellan 1...0,4	8 timmar
Mellan 5...0,7	2 timmar
Mellan 8...Max	1 timme

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

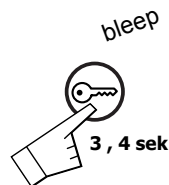
Enkel användning av din häll

Barnsäkerhet

Låst



Upplåst



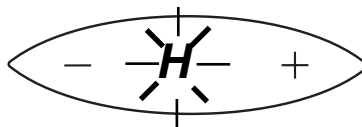
Kontrollerna kan låsas:

- 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.

Indikator för återstående värme



Displayen visar **H**.

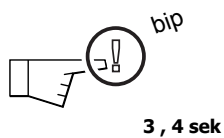
Efter ett längre strömavbrott kan en ljussignal visa sig i displayen. Den kommer att stängas av av sig själv efter det att man tryckt en stund på en kontrolltangenter. Temperaturen hos värmezoner kan emellertid förbli hög.

VARNING

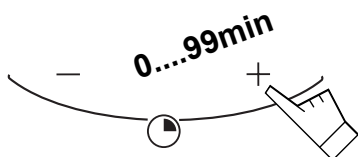
Berör inte dessa zoner - risk för brännskada föreligger.

Knapp för generellt stopp

Knappen för generellt stopp stänger av alla värmezoner

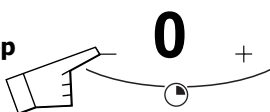


Inställning av timern

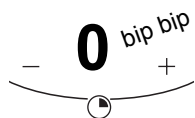


Fungerar när aktuella värmezoner är igångsatta. Du kan när som helst ändra tillagningstiderna.

manuellt stopp



automatiskt stopp



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

Enkel användning av din håll

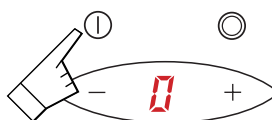
Ytterligare zon

Fungerar när huvudvärmezoner är igångsatta

start



stopp



Om värmen stängs av innebär detta automatisk avstängning av den ytterligare zonen

Bästa sättet att använda din keramikhäll

Pannor och kastruller måste vara utformade för användning på elektriska hållar.

Använd pannor med flat botten som har god kontakt med värmezonen yta. De måste vara tillverkade av:

- Rostfritt stål med en tjock trippelmetal- eller "sandwich"-botten.
- Aluminium med en tjock, slät botten.
- Emaljerat stål.

För att underlätta användningen har vi framställt värmezoner som är särskilt anpassade till dina behov, icke desto mindre:

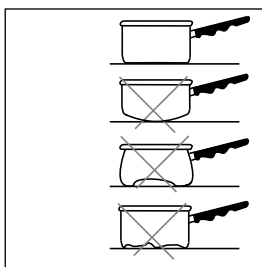
Kan högre temperaturer behövas för:

- Stora mängder
- Tillagning med icke-övertäckt kastrull.
- Användning av glas- eller keramikkastrull.

Och lägre temperaturer erfordras för:

- Tillagning av matvaror som har tendens att lätt brännas vid (starta vid en låg temperatur, som alltid kan ökas vid behov).

- I händelse av överkokning (ta av locket, eller ta bort pannan från värmen, och sänk sedan temperaturen).



Energibesparing:

För att avsluta kokningen, vrid knoppen tillbaka till **0** och låt kokkärlet stå kvar på sin plats för att förbruka all ackumulerad värme (varigenom energi sparas).

Använd ett lock så snart det är möjligt för att minska den eventuella värmeförlusten till följd av avdunstning.

Automatisk justering av värmezonen temperatur

Den utstrålade värmezonen är

självreglerande, dvs den slår på och stänger av sig själv så att den programmerade effekten förblir densamma. Under dessa betingelser förblir temperaturen konstant och är korrekt anpassad till den mat som du håller på att laga.

Självregleringens frekvens beror av den effekt som används.

Liten felsökningsguide

KONSTATERAD STÖRNING	MÖJLIGA ORSAKER	VAD GÖRA?
Vid igångsättning löser säkringen ut	Din håll är felaktigt ansluten	Verifiera anslutningen och se till att den uppfyller gällande krav.
Vid igångsättning fungerar bara den ena sidan av hällen	Din håll är felaktigt ansluten	
Vid igångsättning tänds displayen	Hällen arbetar normalt	INGENTING: se kapitlet om elektrisk anslutning
Hällen fungerar inte. Ljusen i displayen tänds inte	Hällen får ingen ström. Strömförsörjningen eller anslutningen är defekt.	Granska säkringarna och den elektriska brytaren.
Hällen har slutat fungera under användning och avger ett "bleep"-ljud.	- Överkokning har ägt rum och/eller ett främmande föremål berör manöverpanelen.	Rengör hällen eller avlägsna föremålet och återstarta kokningen.
Displayen visar meddelandet E	De elektroniska kretsarna har blivit överhettade. Hällen har övergått till läget som skyddar mot överhettning.	Låt svalna av.

Underhåll och skötsel av din häll

I Du bör:

Undvika stötar med kokkärlen etc:

Glasytan är mycket motståndskraftig, men ej obrytbar.

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

Undvika att använda kokkärl med ojämn eller räfflad botten:

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

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

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

Använd ett kokkärl av rätt storlek. Bottnens diameter måste vara lika stor som, eller större än, den till värmezonens hörande yta som är markerad på keramikplattan.

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

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

RÄTTER	MAX 9	MYCKET VÄRMT 8-7	VÄRMT 6	MEDIUM 5-4	SJUDNING			HÅLLA VÄRMT 1
					ÅTERVÄRMNING 3	2	1	
SOPPOR	BULLONG							
FISK	FISKBULLONG DJUPFRYST							
SÅSER	TJOCKA, REDDA MED MJÖL GIORDA PÅ SMÖR OCH ÄGG							
GRÖNSAKER	ENDIVER, SPENAT TORRA BÄLGRÖNSAKER KOKT POTATIS BRYNT POTATIS STEKT POTATIS UPPTNING AV GRÖNSAKER							
KÖTT	KÖTT I TUNNA SKIVOR STEKAR GRILLAT KÖTT (GRILLPANNA AV GÄNSÄRMB)							
FRITERING	FRUSNA POMMES FRITES FÄRSKA POMMES FRITES							
DIVERSE	TRYCKKOKARE KOMPOTTER PANNKAKOR VANILJSÅS SMÅLT CHOKLAD SYLT OCH MARMELOD MJÖLK STEKT ÄGG PASTA BABYMAT I GLAS (VATTENBAD) RAGUER RIS MED GRÖNSAKER RISGRYNSGRÖT							

maximal effekt reserverad för stekning och snabbkokning.



långsam kokning
snabb kokning



koka eller steka



kokning med lock



lägga till mat

Bästa kund!

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

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

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

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

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