

# **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 *Geachte Klant,*
- DA** 16 *U hebt net een kookplaat van **BRANDT** aangekocht. Wij willen u hier graag voor bedanken.*
- SV** 30
- NO** 44 *Wij hebben al onze knowhow en ons enthousiasme in dit apparaat gestopt, opdat het zo goed mogelijk aan uw behoeften zal beantwoorden.*
- NL** 58 *Deze innoverende en uitstekend presterende oven is speciaal ontworpen voor uw gebruiksgemak.*

**BRANDT** biedt tevens een ruime keuze aan ovens, magnetronovens, afzuigkappen, fornuizen, vaatwassers, wasmachines, droogtrommels, koelkasten en diepvriezers die allemaal met uw nieuwe kookplaat van **BRANDT** kunnen worden gecombineerd.

Uiteraard streven wij ernaar zo goed mogelijk aan uw wensen ten aanzien van onze producten te voldoen. Daarom staat onze klantenservice voor u klaar en luistert naar u om al uw vragen te beantwoorden of uw suggesties te noteren (gegevens achter in dit boekje).

U kunt ook onze website [www.brandt.com](http://www.brandt.com) bezoeken voor al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

**BRANDT**

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

Uit een voortdurend streven naar het verbeteren van onze producten, behouden we ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen aan de technische, functionele of esthetische eigenschappen ervan, om de technische evolutie op de voet te volgen.



### **Belangrijk**

**Voor installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel vertrouwd raken met de werking van uw toestel.**

NL

## • VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze kookplaat is bestemd voor particulier gebruik in een huishoudelijke omgeving. Deze kookplaten zijn uitsluitend bestemd voor het koken van vaste of vloeibare levensmiddelen en bevatten geen asbesthoudende onderdelen.

### • Restwarmte

Een kookzone kan na gebruik nog enkele minuten heet blijven. Dit wordt weergegeven met een "H". Raak de betreffende zones dan niet aan.

### • Kinderbeveiliging

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Vergeet niet de kinderbeveiliging te ontgrendelen wanneer u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken.

### • Voor dragers van hartstimulatoren en actieve implanten.

De werking van de kookplaat is overeenkomstig de geldende normen voor elektromagnetische interferentie en beantwoordt aldus aan de wettelijke normen (richtlijnen 89/336/CEE). Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker in overeenstemming met de betreffende voorschriften is ontworpen en afgesteld.

Wij kunnen u in dit opzicht enkel garanderen dat ons eigen product aan de geldende normen voldoet.

Wat betreft de technische specificatie van uw pacemaker of eventuele incompatibiliteit, kunt u inlichtingen inwinnen bij de fabrikant van de pacemaker of bij uw behandelend arts.



### Elektrisch gevaar

**Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat aangesloten vlakbij de kookplaat niet in contact komt met de kookzones.**

**Als er een barstje verschijnt in het oppervlak van de glasplaat dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen om de kans op een elektrische schok uit te sluiten.**

**Verwijder daartoe de zekeringen of schakel de hoofdschakelaar uit.**

**Gebruik de kookplaat niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.**

## • RESPECT VOOR HET MILIEU

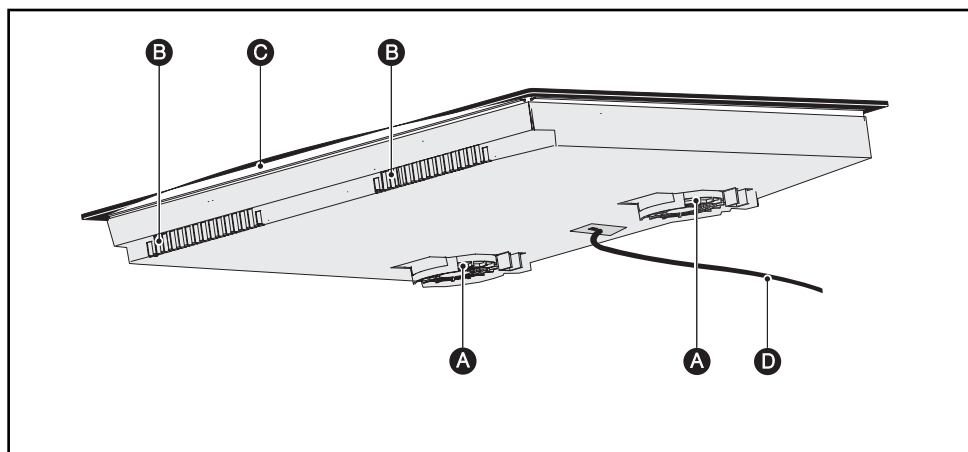
– Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



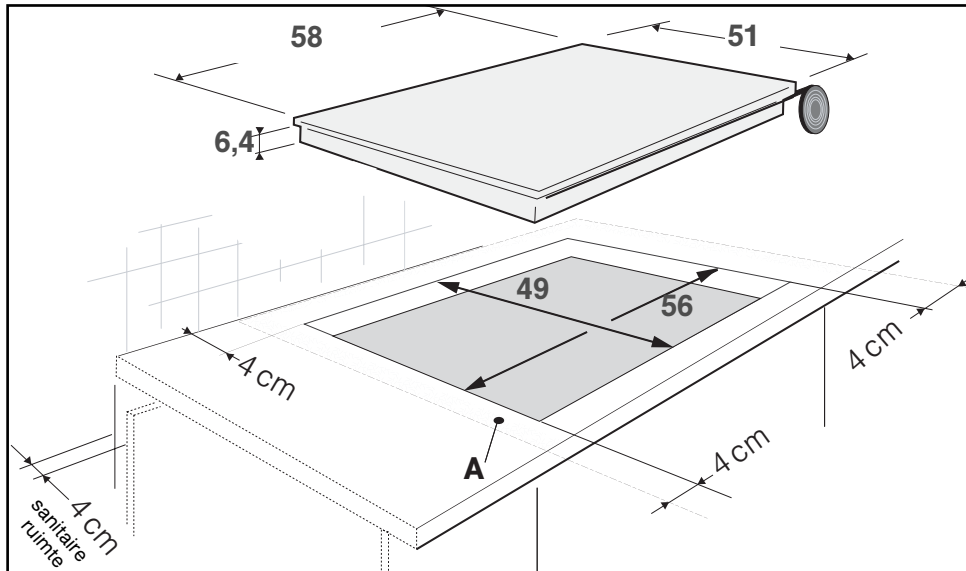
– Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten.

– Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

• **BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT**



- A** Luchtinvoer
- B** Luchtafvoer
- C** Glaskeramische plaat
- D** Voedingskabel

**NL 1 / INSTALLATIE VAN HET APPARAAT**

- **KEUZE VAN DE PLAATS**

Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat het stopcontact toegankelijk blijft.

De afstand tussen de rand van het apparaat en de muur (of wand) erachter of ernaast moet minimaal 4 cm bedragen (zone A).

Uw apparaat kan probleemloos ingebouwd worden boven een keukenmeubel, een oven of een elektrisch inbouwapparaat. Controleer echter wel of de luchttoevoer en -afvoer niet worden geblokkeerd (zie hoofdstuk "beschrijving van uw apparaat").

- **INBOUW**

Houd u aan de tekening hierboven.

Lijm de schuimplastic afdichtingstrip volledig rond de onderzijde van de kookplaatrand, daar waar deze op uw werkblad rust. Dit zorgt voor een goede afdichting met het werkblad.

Bevestig de clips op de tafel\*.

\*Volgens het model,

- **Advies**

*Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Er verschijnen dan kleine streepjes op het display. In dit geval raden wij u aan de ventilatie van de kookplaat te vergroten door een opening aan de zijkant van het meubel te maken (8cm x 5cm), en/of u kunt ook de isolatiekit voor ovens installeren, verkrijgbaar bij de servicedienst.*

- **Let op**

*Het is van groot belang dat de luchtinvoer onder het kookapparaat nooit wordt afgesloten.*

*Ongeacht waar u de inductiekookplaat installeert, een goede ventilatie is altijd belangrijk.*

**1 / INSTALLATIE VAN UW APPARAAT**

**NL**

**• AANSLUITING**

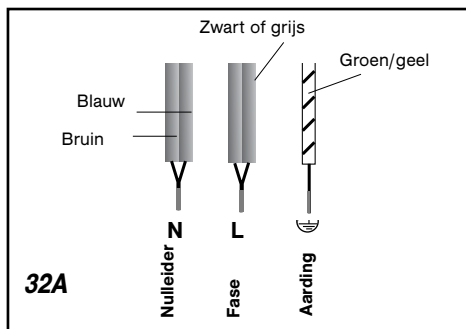
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net met behulp van een stekker, overeenkomstig de voorschriften van IEC 60083 of een eenpolige onderbreker, overeenkomstig de geldende installatieregels.

Bij het onder spanning zetten van de kookplaat, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden tot deze informatie verdwijnt voordat u de kookplaat gebruikt (Deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de servicedienst. De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden).



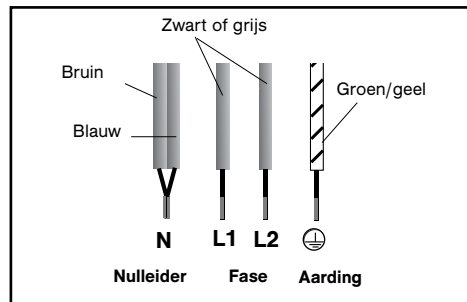
**Let op**  
Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

**• Aansluiting 220-240V ~**



**• Aansluiting 400V 2N ~ - 16A**

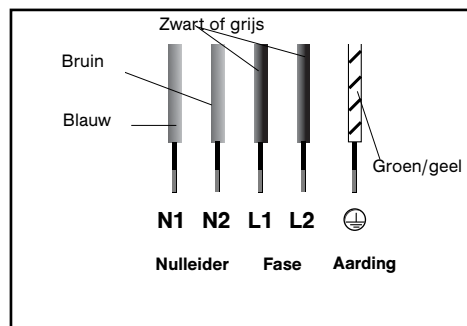
Scheid voor de aansluiting de 2 fase draden L1 en L2.



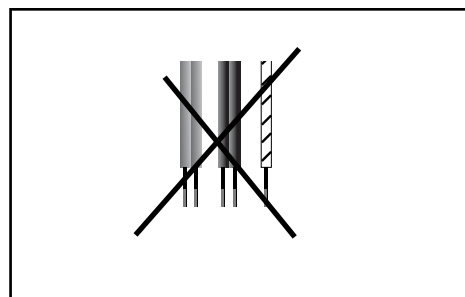
Indien bij een aansluiting van 400 V 2N driefasig, de kookplaat niet functioneert, controleer dan of de nulleider goed is aangesloten.

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

Scheid de draden voor de aansluiting.

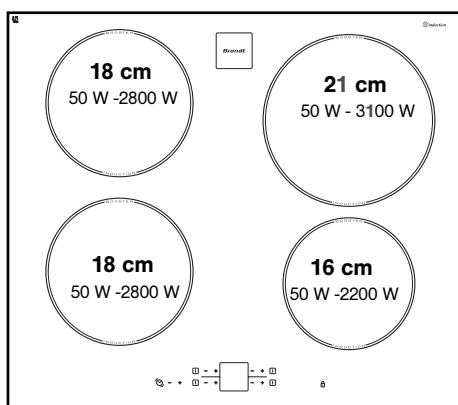


**• Aansluiting 400V 3 ~ - 16A**

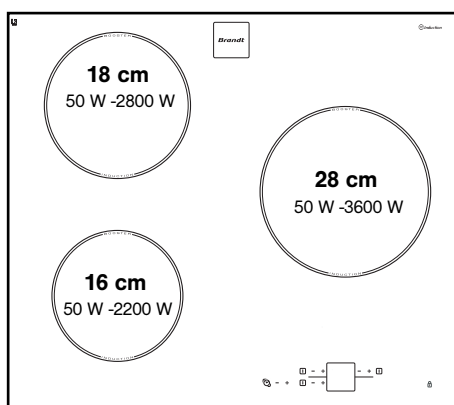


**NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

**• BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD**

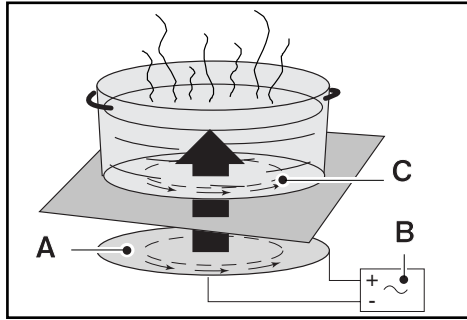


**TI712**



**TI718**

Referentie	Totaal commercieel vermogen van de kookplaat
TI712	7200W
TI718	7200W

**2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT****NL****• RECIPIËNTEN VOOR DE INDUCTIE**

- A** Inductor
- B** Elektronische schakeling
- C** Inductiestromen

**• Inductieprincipe**

Het principe van inductiekoken berust op een magnetisch fenomeen.

Zodra u uw pan op een kookzone zet en deze inschakelt, gaan de elektronische schakelingen van uw kookplaat in de bodem van uw kookpan "inductie" stromen produceren, hetgeen de temperatuur onmiddellijk verhoogt. Deze warmte wordt doorgegeven aan de levensmiddelen in de pan die u zo, afhankelijk van uw instelling, zachtjes kunt laten pruttelen of snel kunt dichtschroeien.

**• De kookpotten**

De meeste kookpotten kunnen gebruikt worden voor inductiekoken. Alleen glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en sommige niet-magnetische inoxsoorten kunnen niet gebruikt worden. Wij raden aan kookpotten met een dikke en platte bodem te kiezen. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger.

**CLASS INDUCTION**

Als u een kookpot kiest met dit logo op de bodem of op de verpakking bent u ervan verzekerd dat de pan onder normale gebruiksomstandigheden perfect geschikt is voor uw kookplaat.

Om u bij uw keuze van kookpannen te helpen, leveren wij bij deze handleiding een lijst met 65 keukengerei.

**• WELKE KOOKZONE VOOR UW PAN?**

Kook zone*	Te gebruiken kookpot
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

\* volgens model

**Advies**

Om te controleren of uw kookpot geschikt is:

**Zet u het op een kookzone op vermogen 4. Als het display niet knippert, is uw pan geschikt.**

**Als het display knippert, is uw pan niet geschikt voor inductiekoken.**

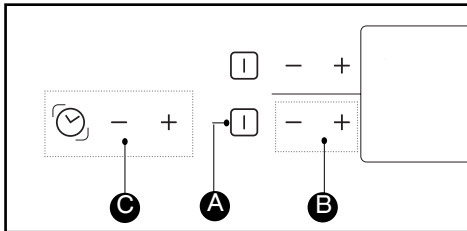
**U kunt ook een magneet gebruiken.**

**Als de magneet aan de bodem van de pan "kleeft", is de pan geschikt voor inductiekoken.**



## NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### • BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN



- A** Aan/uit toets.
- B** Toetsen kookvermogen.
- C** Toetsen voor het instellen van de timer.

### • AANZETTEN

Druk op de aan/uit toets van de te gebruiken zone. Een knipperende **0** en een pieptoon geven aan dat de zone aan staat. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone automatisch worden uitgeschakeld.

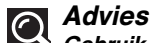
### • STOP

Druk op de aan/uit toets van de gebruikte zone of op de toets **0** van het vermogen tot **0** wordt weergegeven.

### • INSTELLEN VAN HET KOOKVERMOGEN

Druk op de toets "+" of "-" om het vermogeniveau van 1 tot P (maximaal vermogen) in te stellen.

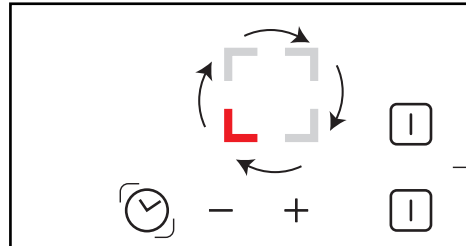
Bij het inschakelen kunt u direct het maximale vermogeniveau "P" instellen door op de toets "-" te drukken




**Advies**  
**Gebruik bij voorkeur kookzones aan verschillende zijden.**  
**Het gebruik van maximaal vermogen op één van de kookzones brengt een automatische beperking van de andere teweeg, zichtbaar op het vermogendisply.**

### • INSTELLEN VAN DE TIMER

Voor het geheel van de kookzones is een draaiende schakelklok beschikbaar, die functioneert voor een enkele kookzone tegelijk.



Door herhaaldelijk te drukken op de toets  selecteert u de kookzone waarvoor u de schakelklok wenst te gebruiken.

Het draaiend symbool van de schakelklok kan alleen voor de zones die in werking zijn worden gebruikt.

#### Gebruik van de schakelklok:

- Zet de kookzone aan en stel het vermogen in.
- Zet het draaiend symbool op deze kookzone.
- Stel de duur in door te drukken op "+" of "-"; op de vermogensdisplay licht een punt op om de handeling te bevestigen.

De schakelklok begint pas terug te tellen indien op de kookzone een kookpot staat.

Na de bereiding gaat de zone uit en geeft de schakelklok **0** weer. U wordt gewaarschuwd met een **pieptoon**.

- Druk op de toets "+" of "-" van de schakelklok om deze pieptoon uit te schakelen.


#### Om de instellingen van de schakelklok te wijzigen:

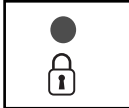
Druk op de toetsen "+" of "-" van de schakelklok.

#### Om de schakelklok te stoppen:

Druk meerdere seconden tegelijk op de toetsen "+" en "-" van de schakelklok of op de toets "-" van de schakelklok tot **0**.

#### Om de toewijzing van de schakelklok te wijzigen:

- Stop de lopende schakelklok.
- Door herhaaldelijk te drukken op de toets  wordt een nieuwe functionerende kookzone toegewezen.


**2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT****NL****• KINDERBEVEILIGING**

Uw kookplaat heeft een kinderbeveiliging die de bedieningen vergrendelt wanneer de plaat niet is ingeschakeld (bijvoorbeeld bij het reinigen) of tijdens het koken (om de instellingen niet te wijzigen). Uit veiligheidsoverwegingen is alleen de toets "stop" altijd actief en dient om een kookzone te onderbreken, zelfs wanneer die vergrendeld is.


**•Hoe vergrendelen?**

Druk nu op de vergrendelingstoets tot de led bovenaan oplicht en een pieptoon de handeling bevestigt.

**•Plaat vergrendeld in werking**

De weergave van de kookzones in werking geeft afwisselend het vermogen het symbool van de vergrendeling  weer.

Wanneer u druk op de toetsen van het **vermogen** of de **schakelklok** van de zones in werking, licht de led van de vergrendeling op en gaat weer uit na enkele seconden. Alleen de toets "stop" is altijd actief

Voor de kookzones die niet in werking zijn, gaan het symbool  en de led aan wanneer u druk op de toetsen **start/stop**.

Deze weergave verdwijnt na enkele seconden,

**•De plaat is vergrendeld en uitgeschakeld**

De led boven de vergrendelingstoets is uit. Een korte druk op deze toets doet de led branden.

De led licht op wanneer u druk op een toets **start / stop** van een willekeurige zone.

**•Hoe vergrendelen?**

Druk op de vergrendelingstoets: de led gaat uit en u hoort een dubbele pieptoon. De kookplaat is ontgrendeld.

**Advies**

**Vergeet niet de kookplaat te ontgrendelen vooraleer hem weer te gebruiken (zie hoofdstuk "gebruik kinderbeveiliging").**

## NL 2 / GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### • VEILIGHEDEN TIJDENS DE WERKING

#### • Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven. Dit wordt weergegeven met een "H". Raak de betreffende zones dan niet aan.

#### • Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

#### • Veiligheid "kleine voorwerpen"

Een klein voorwerp (zoals een vork, lepel of ring ...) dat alleen op de kookplaat wordt gelegd, wordt niet als pan herkend. Het display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

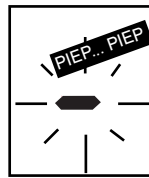


#### **Let op**

**Meerdere kleine voorwerpen kunnen op een kookplaat als een pan worden herkend.**

**Het display geeft het kookvermogen aan: deze voorwerpen worden verwarmd als een kookvermogen wordt ingesteld.**

### • Beveiliging bij overkoken



Het stopzetten van de kookplaat, een speciale weergave (symbool hiernaast) en een pieptoon (naargelang model) kunnen in één van de volgende 3 gevallen in werking worden gezet:

- Overkoken waarbij de bedieningstoetsen worden bedekt.
- Natte doek op de toetsen.
- Metalen voorwerp op de bedieningstoetsen. Nadat u de kookplaat en de toetsen schoon hebt gemaakt of het voorwerp weg hebt gehaald, kunt u verder gaan met koken.

#### • Systeem Auto-Stop

Indien u een bereiding vergeet stop te zetten, is het kookplaat uitgerust met een beveiliging "Auto-Stop system" die de vergeten kookzone onmiddellijk uitschakelt na een welbepaalde tijd (begrepen tussen 1 en 10 uur volgens het gebruikt vermogen).

Wanneer deze beveiliging in werking treedt, wordt de onderbreking van de kookzone aangegeven met de weergave "AS" of "A" in de bedieningszone en wordt gedurende ongeveer 2 minuten een pieptoon afgegeven. Het volstaat op een willekeurige bedieningstoets te drukken om de pieptoon te onderbreken. Een dubbele pieptoon bevestigt uw handeling.

**3 / PERIODIEK ONDERHOUD VAN HET APPARAAT****NL****• ZORGEN VOOR UW APPARAAT**

. De kookpotten niet te hard op de kookplaat neerzetten:

Het glazen oppervlak van de glaskeramische plaat is heel sterk, maar niettemin niet onbreekbaar.

. Leg geen warme deksel plat op de kookplaat. Een 'zuignapeffect' zou de plaat kunnen beschadigen.

. Schuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de lijnen op de glaskeramische plaat.

. Zet geen potten op de lijst of kap (naargelang het model).

. Gebruik geen potten met ruwe of oneffen bodem: er kunnen stoffen onder blijven steken die vlekken of krassen op de kookplaat kunnen veroorzaken.

**Beschadigingen die de werking van de kookplaat niet storen of onmogelijk maken, vallen niet onder de garantie van dit apparaat.**

Berg uw onderhoudsproducten of ontvlambare producten niet op in het meubel onder de plaat.

. Verwarm geen gesloten blikken, omdat die kunnen ontploffen.

Dat geldt uiteraard voor alle kookstanden.



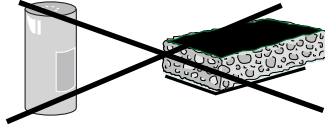

. Gebruik nooit aluminiumfolie voor het bereiden van gerechten. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten.

Het aluminiumfolie smelt en brengt onherstelbare schade toe aan uw kookapparaat.

Laat geen voorwerpen op de kookplaat liggen (ongewenst inschakelen van de kookplaat, krassen, ...).

. Gebruik geen stoomreiniger. De met kracht ontsnappende stoom kan de kookplaat schade toebrengen.

**• ONDERHOUD VAN HET APPARAAT**

SOORTEN VUIJL	GEBRUIK	REINIGINGSMETHODE
Licht.	Huishoudsponsen.	Het te reinigen gebied met warm water doorweten, daarna afvegen.
Ingebakken vlekken. Overkoken van suiker, gesmolten plastic.	Huishoudsponsen. Speciaal glaskrabbertje.	Het te reinigen gebied met warm water doorweten, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met de schuurzijde van een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.
Kringen en kalkaanslag.	Witte wijnazijn.	Warme witte wijnazijn op de vlekken aanbrengen, laten inwerken en afvegen met een zachte doek.
Glanzende metalen verkleuringen. Wekelijks onderhoud.	Speciaal product voor glaskeramische kookplaten.	Een speciaal product voor glaskeramische platen aanbrengen op de plaat, bij voorkeur met siliconen (beschermend effect).
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  crème         </div> <div style="text-align: center;">  spons voor delicate vaat         </div> <div style="text-align: center;">  poeder         </div> <div style="text-align: center;">  schuurspons         </div> </div>		



**NL 4 / SPECIALE MEDEDELINGEN, INCIDENTEN****• Bij het aanzetten**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
Er verschijnt een lichtgevend display.	Normale werking.	Niets, de weergave verdwijnt na 30 seconden.
De installatie is doorgeslagen. Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de geschiktheid. Zie hoofdstuk aansluiting.
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Nieuw apparaat.	Verwarm een pan vol water een half uur lang op elke zone.

**• Bij het aanzetten**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
Er verschijnt een lichtgevend display.	Normale werking.	Niets, de weergave verdwijnt na 30 seconden.
De installatie is doorgeslagen. Slechts één zijde werkt.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de geschiktheid. Zie hoofdstuk aansluiting.
Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Nieuw apparaat.	Verwarm een pan vol water een half uur lang op elke zone.

**• Tijdens het gebruik**

<i>U CONSTATEERT HET VOLGENDE:</i>	<i>MOGELIJKE OORZAKEN:</i>	<i>OPLOSSINGEN:</i>
De kookplaat is gestopt en geeft ongeveer elke 10 seconden een pieptoon af. Een  of F7 verschijnt.	Er is iets overgekookt of er ligt een voorwerp op het bedieningspaneel.	Reinig of verwijder het voorwerp en start het koken opnieuw.
Een serie kleine  of F7 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn verhit.	Gebruik de kookplaat niet tijdens een pyrolyse van de oven, als deze laatste ingebouwd is onder de kookplaat. U kunt de kookplaat weer gebruiken wanneer de oven afgekoeld is. Controleer of de kookplaat correct ingebouwd is (zie hoofdstuk inbouw).
Na een kookzone in werking te hebben gesteld, blijven de lichtgevende controlelampjes van het bedieningspaneel knipperen.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductie of heeft een doorsnede van minder dan 12 cm (10 cm op vuur van 16 cm).	Zie hoofdstuk kookpotten voor inductie.
De pannen maken lawaai tijdens het koken. Uw kookplaat maakt een tikkend geluid tijdens het koken.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit is te wijten aan de doorgang van de energie van de plaat naar de pan.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van de kookplaat.	Afkoeling van het elektronisch systeem. Normale werking.	Niets.

**Let op**

**Bij een breuk, scheurtje of barst, hoe klein ook, in de glaskeramische plaat, het apparaat onmiddellijk loskoppelen om elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met de Servicedienst.**

## 5 / KOOK TABEL

NL

## • KOOK TABEL PER GERECHT

		BAKKEN AAN DE KOOK BRENGEN			BAKKEN/GOUDBRUIN LAAGJE GEVEN OPNIEUW AAN DE KOOK BRENGEN ZACHT KOKEN			KOKEN/STOVEN			WARM HOUDEN	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>SOEPEN</b>	BOUILLON					●						
	MAALTIJDSOEPEN							●				
<b>VIS</b>	COURT-BOUILLON					●						
	DIEPGEVROREN PRODUCTEN						●					
<b>SAUS</b>	DIK OP BASIS VAN BLOEM							●				
	MET BOTER EN EIEREN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)										●	
	BEREIDE SAUZEN										●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>GROENTE</b>	WITLOF, SPINAZIE						●					
	PEULVRUCHTEN						●					
	GEKOOKTE AARDAPPELEN						●					
	GEBAKKEN AARDAPPELEN						●					
	GESAUTEERDE AARDAPPELEN						●					
	ONTDOOIEN VAN GROENTEN										●	
<b>VLEES</b>	WEINIG DIK VLEES			●								
	GEBAKKEN BIEFSTUK				●							
	GRILLGERECHTEN (GIETIJZERE GRILL)				●							
<b>FRITUUR</b>	DIEPVRIES PATAT	●										
	VERSE PATAT	●										
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>VARIANTEN</b>	SNELKOOKPAN (VANAF HET MOMENT DAT HET BEGINT TE SISSEN)						●					
	MOES						●					
	PANNENKOEKEN					●						
	VANILLEPUDDING						●					
	GESMOLTEN CHOCOLA										●	
	JAM						●					
	MELK						●					
	GEBAKKEN EI						●					
	PASTA					●						
	BABYPOTJES (BAIN MARIE)										●	
	RAGOUT					●						
	RIJST					●						
	RIJSTEBRIJ										●	

## 5 / SERVICE DIENST

NL

De eventuele ingrepen in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,

- of door een andere gekwalificeerd technicus van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje op de machine.