

Brandt

DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING
SV INSTALLATIONSGUIDE OCH BRUKSANVISNING
NO INSTALLASJONS- OG BRUKERVEILEDNING

Kogeplade
Kokplatta
Platetopp



DA 02

Kære kunde,

*Tak, fordi du har købt en kogeplade fra **BRANDT**.*

SV 16

Til udarbejdelse af dette apparat har vi brugt al vor knowhow og bestrebt os på at opfylde alle kundens krav. Samtidig med at apparatet er både nyskabende og højt ydende, har vi sørget for, at det altid er brugervenligt.

NO 28

*Den brede vifte af produkter fra **BRANDT** tilbyder ligeledes et stort udvalg af ovne, mikrobølgeovne, emhætter, komfurer, opvaskemaskiner, vaskemaskiner, tørretumblere, køleskabe og fryserer, som du kan sammensætte med din nye kogeplade fra **BRANDT**.*

Du kan også finde os på www.brandt.com, hvor du kan se alle vores produkter, samt få andre nyttige oplysninger.

BRANDT

Med en konstant forbedring af vores produkter for øje forbeholder vi os ret til ændringer af de tekniske, funktionelle og æstetiske egenskaber i forbindelse med den teknologiske udvikling.



Vigtigt:

Inden apparatet tages i brug, bør du læse denne installations- og brugervejledning grundigt, så du hurtigt kan sætte dig ind i dets funktion.

www.brandt.com

• Sikkerhedsanvisninger _____	4
• Miljøbeskyttelse _____	4
• Beskrivelse af apparatet _____	5
1 / INSTALLATION AF APPARATET	
• Valg af placering _____	6
• Indbygning _____	6
• Tilslutning _____	7
2 / ANVENDELSE AF APPARATET	
• Beskrivelse af pladen _____	8
• Beholdere til glaskeramiske plader _____	9
• Beskrivelse af kommandoer _____	10
• tænding af kogepladen _____	10
• Indstilling af effekt _____	10
• stop af kogepladen _____	10
• Ekstra zone _____	10
• Uafhængigt minutur _____	10
• Indstilling af minuturene _____	10
• Brug af børnesikring _____	11
• Sikkerhed under drift af kogepladen _____	11
3 / LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE AF APPARATET	
• Pas godt på apparatet _____	11
• Sådan vedligeholdelse apparatet _____	11
4 / SÆRLIGE MEDDELELSER, HÆNDELSER	
• Ved igangsætning _____	12
• Ved igangsætning _____	12
• Ved brug _____	12
5 / KOGE- OG STEGEOVERSIGT _____	13

• SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne kogeplade er designet til husholdningsbrug.

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

• Restvarme

En kogeplade kan forblive varmt i nogle minutter efter brug. Et "H" (afhængigt af model) lyser, så længe dette varer.

Når du har slukket en kogezone, forbliver displayet tændt, hvis kogezone stadig er varm.

Efter en længere strømafbrydelse vises der muligvis et andet lysdisplay, som kan slukkes ved et tryk på en vilkårlig tast. Ikke desto mindre kan en kogezone stadig være varm!



Advarsel!

Rør aldrig en kogezone, der lige er blevet slukket, da der er risiko for forbrændinger.

Kig ikke direkte ind i kogezonernes halogenlamper.

• 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 at låse op igen, før kogepladen igen tages i brug.



Elektrisk fare

Sørg for, at forsyningskablet til et elektrisk apparat tilsluttes i nærheden af kogepladen og ikke kommer i berøring med kogezoneerne.

Hvis der vises en revne i apparatets glasceramiske plade, skal det omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.

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

Brug ikke kogepladen igen, før den glasceramiske plade er blevet udskiftet.

• MILJØBESKYTTELSE

– Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

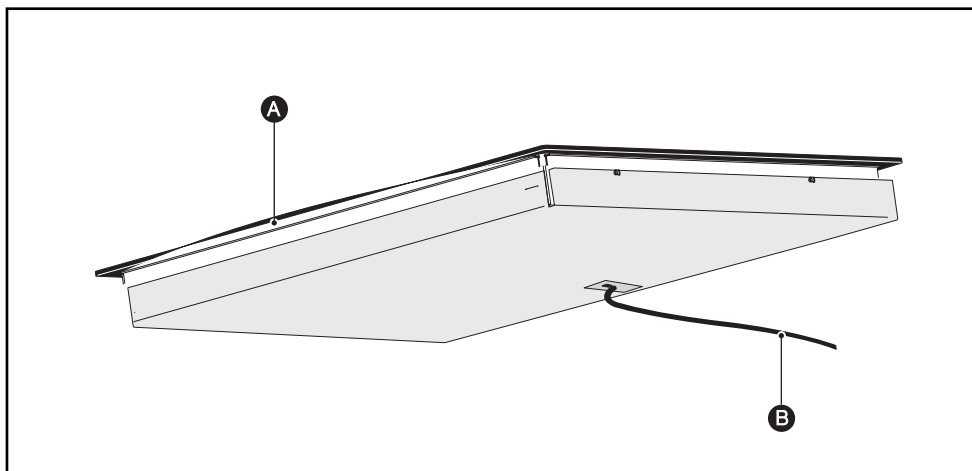


– Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

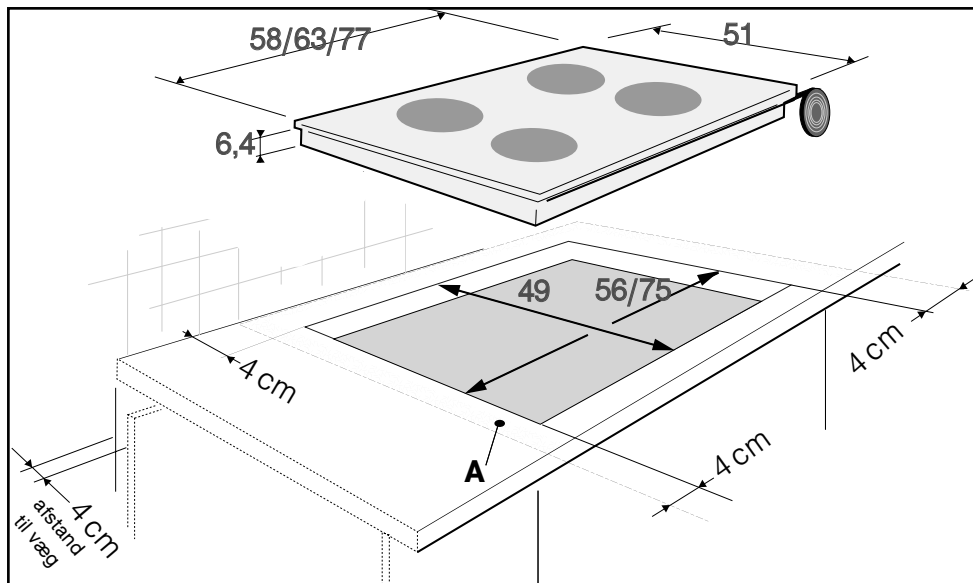
Genvinding af apparaterne, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt Rådhuset eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater skal afleveres.

– Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

• **BESKRIVELSE AF APPARATET**



- Ⓐ Glaskeramisk plade
- Ⓑ Forsyningsledning



• VALG AF PLACERING

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

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

Pladen kan uden problemer indbygges oven på et møbel, en ovn eller et husholdningsapparat til indbygning. (mindsteafstand 10 mm)

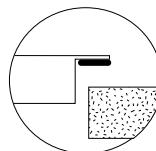
• INDBYGNING

Følg instruktionerne på ovennævnte tegning.

Et samlingsstykke garanterer, at kogepladen sidder godt fast på arbejdsbordet.

-Stykket er limet på pladen, så kogepladen kan sættes direkte på plads.

-Stykket ligger i lommen, lim det på under pladen.



• TILSLUTNING

Kogepladen skal tilsluttes nettet med en stikkontakt 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.

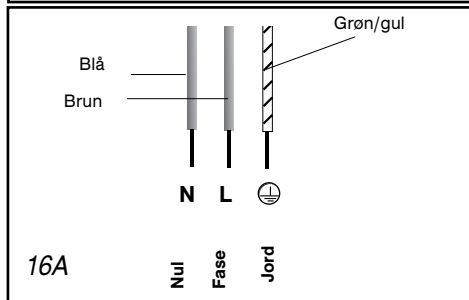
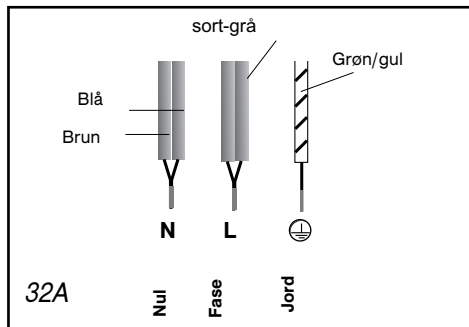
Når kogepladen tilsluttes strømforsyningen eller efter en længere strømafbrydelse vises en kode på betjeningspanelet. Den forsvinder automatisk igen efter 30 sek. eller når du trykker på en vilkårlig tast. Denne visning er helt normal og beregnet for en servicetekniker. Brugeren skal under ingen omstændigheder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



Advarsel!

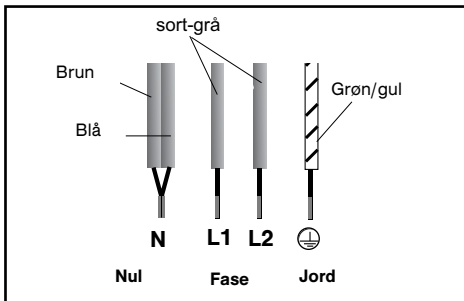
Er kablet beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret installatør for at undgå skade på personer eller apparatet.

• Tilslutning 220-240V ~



• Tilslutning 400V 2N ~ - 16A

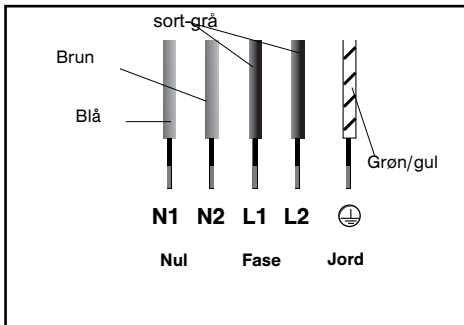
Adskil de to faseledninger L1 og L2 inden tilslutning.



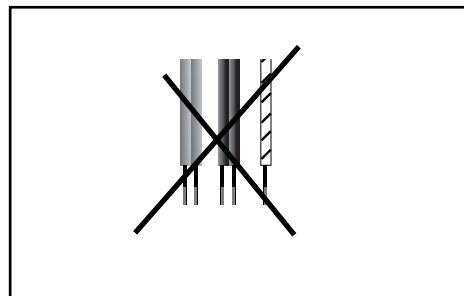
Hvis tilslutningen er 400 V 2N trefaset, er det vigtigt at kontrollere, at nullederen er korrekt forbundet, hvis kogepladen viser en fejlmelding.

• Tilslutning 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Adskil ledningerne inden tilslutning.

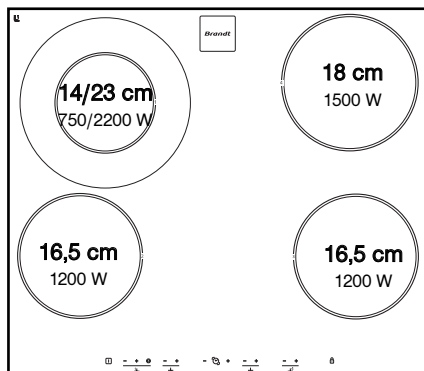


• Tilslutning 400V 3 ~ - 16A

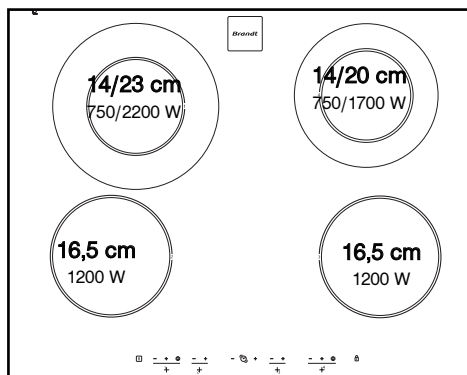


- **BESKRIVELSE AF PLADEN**

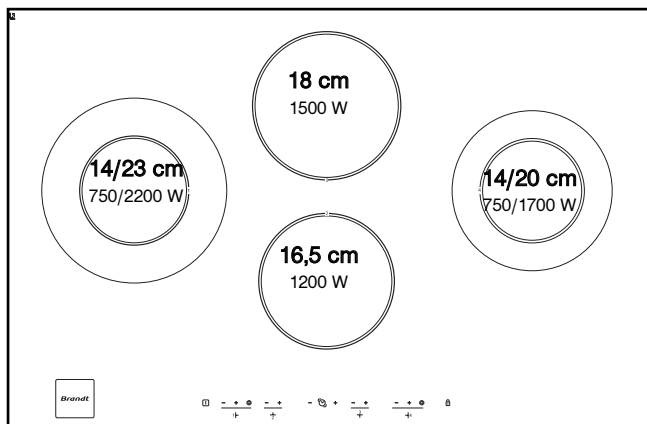
TV 622



TV 624



TV 682



• **BEHOLDERE TIL GLAS- KERAMISKE PLADER**

• **Beholdere**

Disse beholdere skal være velegnet til elektriske komfurer.

De skal have flade bunde.

Vi foreslår, du du vælger beholdere med følgende egenskaber:

- Tykbundede beholdere af rustfrit stål i tre forskellige metaltyper (såkaldte "sandwich-bund").
- Tykbundede beholdere af aluminium med glat bund.
- Beholdere af emaljeret stål

• **Anvendelse**

En højere indstilling er nødvendig i følgende tilfælde:

- Store mængder mad
- Kogning eller stegning uden låg
- Ved anvendelse af en gryde af glas eller keramik

En lavere indstilling er nødvendig i følgende tilfælde:

- Ved stegning af madvarer, som har let ved at brænde på (Begynd med en lav indstilling og skru evt. op efterhånden).
- Ved spild (Tag låget eller gryden af, og skru ned).

• **Energibesparelse:**

Når maden er ved at være færdig, skal du sætte indstillingen til 0 og lade beholderen stå for at bruge den akkumulerede varme. På denne måde opnår du en energibesparelse.

Brug låg, så ofte det kan lade sig gøre, for at undgå at varmen udslipper.

• **Automatisk indstilling af kogeplader**

Kogepladerne kan indstilles automatisk, så de tænder og slukker for at opretholde den valgte effekt. På denne måde får du en ensartet temperatur, der passer til kogningen eller stegningen af din mad.

Indstillingshyppigheden varierer i henhold til den valgte effekt.



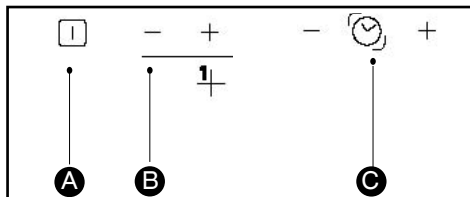
Gode råd

Brug beholdere, der passer i størrelsen. Størrelsen på beholderens bund skal svare i diameter til den aftegnede kogezone.

Efterlad aldrig en tom beholder på en kogezone.

Efterlad aldrig en uovervåget beholder med varm olie eller fedtstof på en kogezone.

• BESKRIVELSE AF KOMMANDOER • UAFHÆNGIGT MINUTUR



- A** Kogepladens start-/stoptast.
- B** Effekttasterne - + for hver kogezone.
- C** Minutrets taster til kogezoneerne.

• TÆNDING AF KOGEPLADEN

- Tryk på tasten , og kogepladen aktiveres.

• INDSTILLING AF EFFEKT

- Tryk på tasterne - + for den kogezone, du vil indstille effekten for. Gentag denne handling for de andre kogezoneer.

• STOP AF KOGEPLADEN

Tryk samtidigt på tasterne "+” og “-” eller tasten “-” , indtil 0 vises for at stoppe komfuret.

For at stoppe alle kogepladens zoner skal du trykke på tasten .

• EKSTRA ZONE

Du kan udelukkende benytte den ekstra kogezone, når hovedzonen er igang.

Sådan tændes der for den:

- Vælg en styrke.

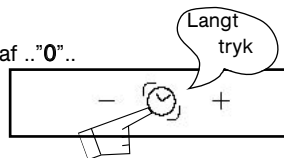
- Tryk på ,knappen; der vil lyde et bip, som bekræfter din handling, og efterfølgende vil styrken og et “E” blive vist skiftevis, justér om nødvendigt styrken.

Sådan slukkes den igen:

- Tryk på ,knappen; der vil lyde et bip, som bekræfter din handling.

1 -Kan kun benyttes, når kogepladen er slukket

2 - indtil visning af ..”0”..



3 - Indstil varigheden på op til 99 minutter. Minutret standses ved at trykke samtidigt på “-” og “+” på minutret.

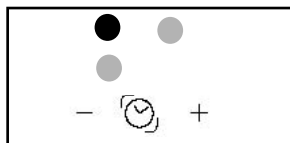
Godt råd

Du kan ikke bruge minutret, hvis en af varmezoneerne er i funktion.

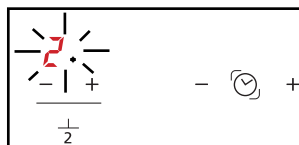
• INDSTILLING AF MINUTURENE

Der er et minutur for hver kogeplade, som kan indstilles på en kogetid.

Med små tryk på knappen vælger du den kogeplade, der skal indstilles en kogetid på. På modellerne TV 622 og TV 624 bliver en lysdiode markeret.



På model TV 682 vises styrken og et blinkende punkt



• Sådan benyttes minutret:

1 - Bring den pågældende kogezone i funktion.

2 - Indstil styrken.

3 - Placér visningen af minutret på denne kogezone.

4 - Indstil kogetiden ved at trykke på “+” eller “-”.

Når kogetiden er slut, slukker zonen, minutret viser 0 og et bip vil høres.

5 – Tryk på knappen “+” eller “-” på minuturet for at standse dette bip.

• **Sådan ændres minuturets indstillinger:**

1 – Placér visningen af minuturet på den kogezone, som skal ændres.

2 – Tryk på knappen “+” eller “-” på minuturet.


• **Sådan slukkes der for minuturet:**

1 – Placér visningen af minuturet på den kogezone, der skal slukkes for.

2 – Tryk i flere sekunder samtidigt på knapperne “+” og “-” på minuturet eller på knappen “-” på minuturet, til 0 vises.

• **Sådan aktiveres et andet minutur**

Placér visningen på en anden kogezone. Visningen vil blive markeret, og derefter indstilles kogetiden.

 **Advarsel**

Når der er flere minuture er i gang, viser den markerede lysdiode eller det blinkende punkt i displayet den zone, hvor minuturet kan ændres eller slettes.


• **BRUG AF BØRNESIKRING**

Kogepladen er udstyret med 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 fastlåses kogepladen?**

Tryk og hold fastlåsningsstasten nede, indtil lysdioden ovenover tændes, og der lyder et bip for at bekræfte handlingen.

• **Kogepladen fastlåses**

Displayet til kogezoneerne angiver skiftevis effekten og fastlåsnings symbolet .

Når du trykke på tasterne til **effekt** eller **minutur** for de aktiverede zoner, tændes fastlåsningslampen. Den slukkes efter nogle få sekunder,

Kun tasten “Stop” er aktiveret.

For de kogezone, som ikke er i brug, tændes fastlåsnings symbolet  og lampen kun, når du trykker på tasterne “Start/stop”.

Displayet slukker efter nogle få sekunder,

• **Kogepladen fastlåses efter arbejdets ophør**


Lampen oven over fastlåsningsstasten slukkes.

Et kort tryk på tasten tænder lampen

Lampen tændes, når du trykker på tasten

Start/stop for en vilkårlig kogezone.

• **Sådan låses der op?**

Tryk på fastlåsningsstasten , indtil lampen slukkes, og der lyder to bip for at bekræfte handlingen.

 **Gode råd**

Husk at låse kogepladen op igen, inden den tages i brug næste gang (se kapitlet “Brug af børnesikring”).

• **SIKKERHED UNDER DRIFT AF KOGEPLADEN**

• **Automatisk stop**

Hvis du glemmer at slukke for maden, er kogepladen udstyret med sikkerhedsfunktionen “**Automatisk Stop**”, som automatisk afbryder en kogezone efter et foruddefineret tidsinterval (mellem 1-10 timer efter den anvendte effekt).

Ved udløsning af denne sikkerhedsforanstaltning vises afbrydelsen af kogezone ved hjælp af “**AS**” eller “**A**” på betjeningspanelet, og der lyder et “bip” i ca. 2 minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst tast for at stoppe biplyden.

To bip bekræfter handlingen.

• PAS GODT PÅ APPARATET

Undgå stød med beholdere:

Den glaskeramiske overflade er yderst modstandsdygtigt, men den er dog ikke brudsikker.

Anbring aldrig et varmt låg på kogepladen. En "sugeeffekt" kan risikere at ødelægge den glaskeramiske overflade.

Undgå gnidende bevægelser med beholdere på pladen. Det kan føre til, at decorationen på den glaskeramiske overflade slides af.

Undgå at sætte beholdere på pladens ramme eller låg (i henhold til model).

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, som ikke skyldes funktionssvigt eller driftsforstyrrelser, dækkes ikke af garantien.

Produkter til brug for vedligeholdelse eller brændbare produkter må ikke opbevares i køkkenskabet under kogepladen

Varm ikke en lukket konservesdåse op, da den risikerer at eksplodere.

Denne forholdsregel gælder for alle fremgangsmåder ved kogning eller stegning.

Benyt aldrig sølvpapir til kogning eller stegning. Anbring aldrig varer, som er emballeret med sølvpapir, eller varer i aluminiumsbakke på kogepladen.

Aluminium smelter og beskadiger effektivt kogeapparatet.

Kogepladen må ikke benyttes som frastillingsplads (pga. falsk tænding, afslidning osv.).

Damprenseapparater må ikke bruges. 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



svamp
blød svamp til opvask



skurepulver




skuresvamp



• Ved igangsætning

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER:	HVAD SKAL JEG GØRE:
Displayet lyser.	Normal drift.	Ingenting.
Installationen er kobler ud. Kun en af kogepladens sider virker.	Bordets tilslutning er defekt.	Kontroller overensstemmelsen. Se kapitlet om tilslutning.

• Ved start

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER:	HVAD SKAL JEG GØRE:
Bordet virker ikke, og lysdisplayene 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. 	Bordet er fastlåst.	Se kapitlet om børnesikring.

• Under brug

DU HAR LAGT MÆRKE TIL, AT:	MULIGE ÅRSAGER:	HVAD SKAL JEG GØRE:
Bordet stopper, og der udsendes et bip ca. 10. sekund og  eller F7 vises i displayet.	Der er spildt eller en genstand skygger for betjeningstastaturet.	Tør spildet op eller fjern genstanden, og start kogningen eller stegningen igen.
En række små  eller F7 vises i displayet.	De elektroniske kredsløb er varme.	Se kapitlet om indbygning.



Advarsel!

I tilfælde af selv mindre brud, revner eller spalter på den glaskeramiske overflade, skal apparatet omgående afbrydes for at undgå risiko for elektrisk stød.
Ring til kundeservice.

• GLASKERAMISK PLADE

		KOGE TIL OPKOGNING		KOGE/BRUNE KOGE/PUNKT SMÅKOGE		KOGE/SIMRE			HOLDE VART	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPER	SUPPER						●			
	LEGEREDE SUPPER								●	
FISK	I KOGE LAGE				●					
	FROSSEN					●				
SAUCER	SOVS MED MELJÆVNING								●	
	BEARNAISESOVS, HOLLANDAISESOVS									●
	ANDRE SAUCER									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
GRØNTAGER	JULESALAT, SPINAT						●			
	TØRREDE GRØNTSAGER						●			
	KOGTE KARTOFLER						●			
	BRASEDE KARTOFLER					●				
	STEGTE KARTOFLER					●				
	OPTØNING AF GRØNTSAGER							●		
KÅD	KØD I TYNDE SKIVER	●								
	PANDESTEGTE BØFFER				●					
	GRILLSTEGT KØD	●								
FRITURE- STEGNING	FROSNE POMMES FRITES	●								
	FRISKS KÅRNE POMMES FRITES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
ANDET	TRYKKOGER (FRA FØRSTE HVISLEN)						●			
	FRUGTSAUCER									●
	PANDEKAGER			●						
	VANILLECREME									●
	SMELTET CHOKOLADE									●
	SYLTETØJ/MARMELADE				●					
	MÆLK							●		
	SPEJLÆG				●					
	PASTA					●				
	BABYMAD PÅ GLAS (VANDBAD)									●
	GRYDERETTER							●		
	RISRETTER					●				
	RISENGRÅ, D									●