9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 1

GB *Induction hob operating and installation guide*

FR *Guide d'utilisation et d'installation de votre table à induction*

PT *Guia de utilização e de instalação da sua mesa de cozedura por indução*

GR *Ï äçãüò åãêáôÜóôáóçò êáé ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò åðáãùãÞò ôçò êïõæßíáò óáò*

Brandt

230 V 50Hz

TI200.....2,8 kW
TI210.....5,6 kW
TI212.....5,6 kW
TI214.....5,6 kW
TI218.....5,6 kW
TI280.....5,6 kW

REF CONSTRUCTEUR **214**

9962 5741 07/01

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 2

List of contents

Using your hob in complete safety.....3
Containers.....5
Installing your hob in complete safety.....6
Using your hob in all simplicity.....8
Preserving and maintaining your hob.....10
Cooking 12

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.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 3

Using your hob in complete safety

We have designed this hob for private use in homes.
With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to their technical, program or aesthetic features connected with their technical evolution.
These hobs are exclusively designed for cooking drinks and foodstuffs and contain no asbestos based components.

We suggest that you should periodically check that there are no objects (glass, paper, etc.) that could obstruct the air inlet under your induction hob (See fitting)

HOB safety

- A sensor continuously monitors the temperature of the components of your hob. The power output by the hob will automatically be reduced if this temperature becomes excessive.
- You only have to remove the recipient from the hob to stop power instantaneously. Push the "Off" touch control to turn off the heating zone completely.

SAUCEPAN safety

Each unit is equipped with a sensor that continuously
monitors the temperature of the bottom of the pan, so that overheating is impossible (empty saucepan, etc.).

METALLIC OBJECT safety

A small object such as a fork, spoon or a ring placed on your induction hob **by itself** is not detected as a pan. The display flashes and there is no output power.

Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone may remain hot for several minutes.
The letter "*H*" is displayed during this period. Do not touch the zones concerned

Automatic-Stop

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

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.

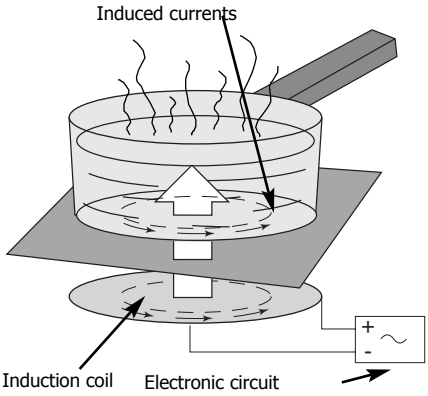
⚠ **If your hob is placed above your oven (see "Choice of Installation") thermal protectors prevent it being used when the oven is being pyro-cleaned.**

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 4

The principles of induction

When your induction hob is switched on and a heating power has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan that transfers this heat to the food.

Thus cooking takes place with **practically no energy loss** between the induction hob and the food.



For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.

Your induction hob generates short-range magnetic fields.
To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

⚠ **If a crack appears in the glass surface, disconnect the appliance immediately to avoid any risk of electric shock. For disconnecting, remove the fuses or use the cutout switch.**

Do not re-use your hob until the glass surface has been changed.

⚠

⚠ **Your hob must never be used as a storage space for any products whatsoever.**

When cooking never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium foil or products deep-frozen in aluminium packs on the hob.
The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 5

containers

You probably already have some suitable pans.

Your induction hob is able to recognize most types of recipients.
Recipient test: Place your recipient on a ring, for example at
position 4; you know that your recipient is compatible if the display does not flash, but if it does flash then you cannot use this recipient for induction cooking.You can also test it with a magnet: if the magnet "sticks" to the recipient, then you can use it for induction cooking.

Recipients compatible with induction are:

• recipients made of enamel coated steel with or without a non-stick coating.

• cast iron recipients with or without enamel coated base.

An enamelled coated base will prevent the glass top of your hob from getting scratched.

• stainless steel recipients designed for induction cooking.
Most stainless steel recipients (saucepans, stewpans, frying recipients, deep frying recipients, etc.) are suitable for induction cooking if they pass the recipient test.

• aluminium pans with special base.
recipients which do not have a flat base may be suitable, however they must not be deformed too badly.

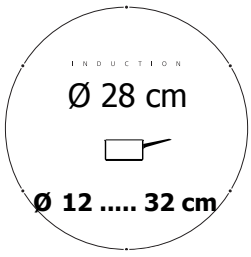
Choose a recipient marked with the class INDUCTION logo on its base or packaging to be sure that it is perfectly suitable for use on your induction hob under normal conditions of use.
A list of utensils is supplied with these instructions to help you make your choice.

• Note
Glass, ceramic, earthenware recipients, aluminium pans (without a special base) and copper
recipients, and some non-magnetic stainless steel recipients are incompatible with induction cooking. You will be informed by the flashing display.

You should choose recipients with a thick flat base for uniform cooking (heat is better distributed).

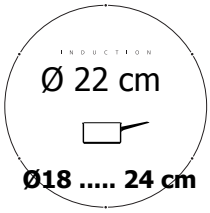
Using the cooking zones according to the recipient (depending on the model)

Multi recipients

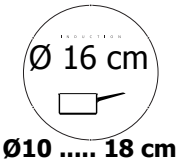


This 28 cm cooking zone:
- Automatically adapts to the recipient.
- Delivers optimal power.
- Provides excellent heat distribution.
- Supplies an even cooking temperature and consequently you can prepare wide pancakes, large fish etc..., or large quantities of small pieces, they will all be **cooked in the same way**.

Multi-service zone



For small pans



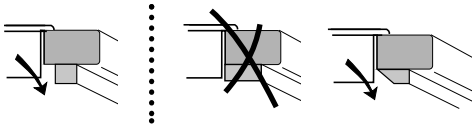
Slow cooking (sauces, creams...).

Preparing small quantities or individual portions...

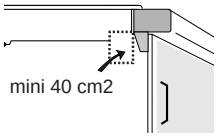
9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 6

Installing your hob in complete safety

Above a cupboard or drawer unit



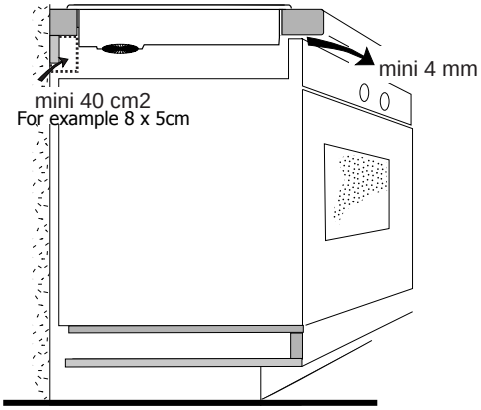
Ensure that the unit crossbar does not block the air passage, make a bevel if necessary.



When several heating zones are used simultaneously over long periods of time, or in hot climatic conditions, we recommend that openings be made in the side of the unit near the air escape to allow the hot air to be evacuated more easily.

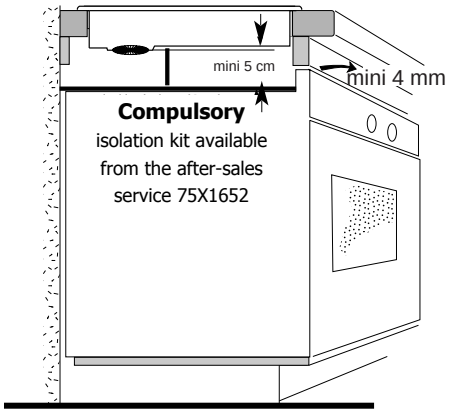
Above an oven of the same make

Oven in the HIGH or LOW position



Above an oven of a different make

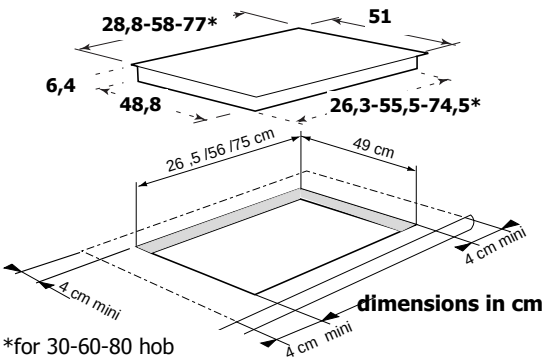
Oven in the LOW position



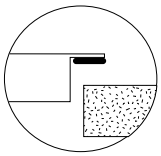
Your induction hob must always be adequately ventilated.
Make sure that the air inlet through the fan grid at the back is not obstructed.
If these recommendations are not adhered to, the hob may overheat, switch into the "safety" position and stop temporarily (F7 or a series of small lines can be seen on the display)
The hob must not be fitted above a washing machine, a refrigerator or a deep-freeze.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 7

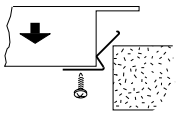
Fitting



*for 30-60-80 hob



A seal exists for preventing any humidity getting under the hob.
-Stick the seal under the rim of the hob and lower the hob into position on the worktop.
-This seal is supplied in the sachet; stick it in place beneath the hob.



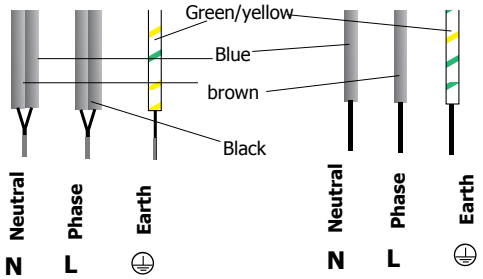
Fix the clips into position (supplied in the sachet).

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

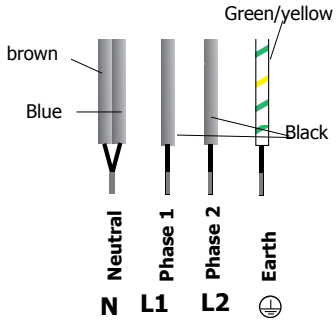
Connection

These hobs are delivered with type H 05 VVF power cable (1.5mm²) with 3/5 conductors (including a green/yellow earth wire), which must be connected to the power supply via a plug that complies with publication CEI 83 or an all-pole cut-out unit with contacts that open by at least 3mm.
If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.
When the power is switched on, or after a long power failure, a light code appears on the control panel. This disappears automatically after about 30 seconds or as soon as any touch control is touched on the panel. This is normal, as the display is for use by the after-sales service when required. The user must not take this into account under any circumstances.If the unit has a 3 phase 400 V2N connection, and is not working correctly, check that the neutral wire is correctly connected. This precaution should also be taken for all your other electronic apparatus.

- 230 V monophase
fuse 32/16 Amp



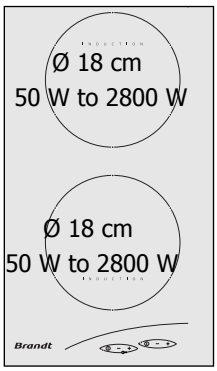
- 400 V 2N three-phase
fuse : 16 Amp



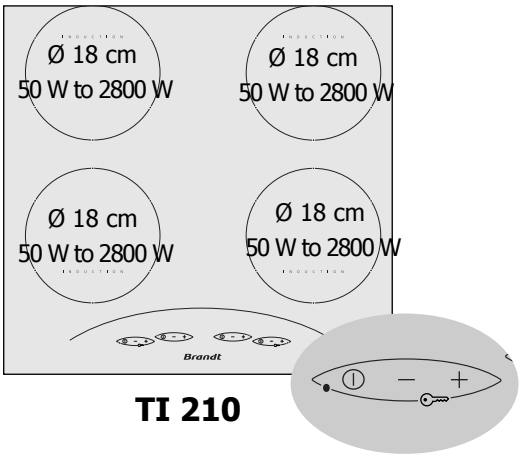
Separate the 2 phase wires L1 and L2 before connecting

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 8

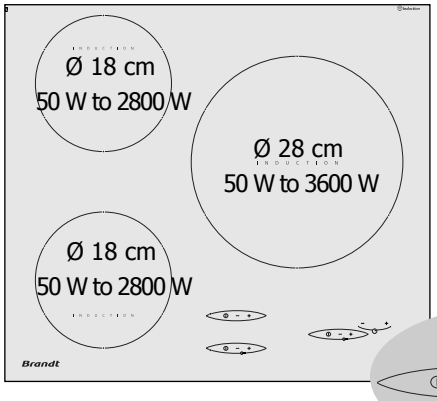
What your hob looks like?



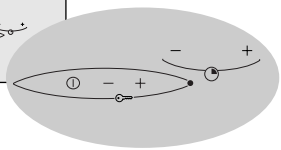
TI 200

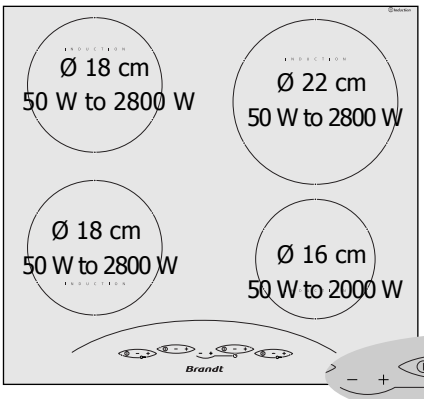


TI 210

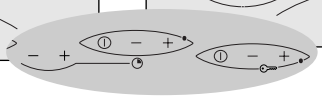


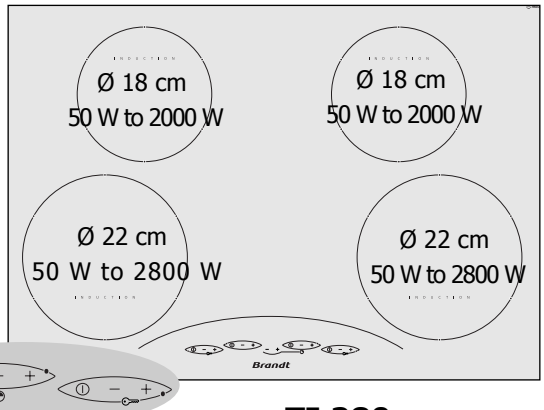
TI 214





TI 212

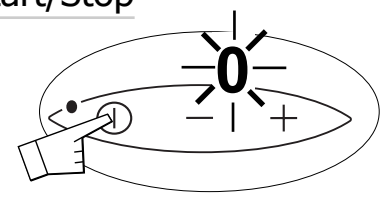




TI 280

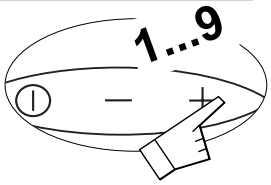
9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 9

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.

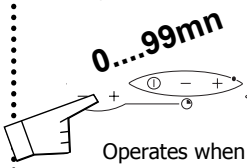
Setting manual power

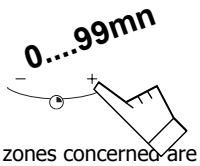


⚠ The two zones located on the same side have a **total power of 2800 W, which is divided up automatically** between them.
This implies, for example, that using maximum power in one zone will lead to the other zone's power being reduced automatically which will be shown on the power display.
The last instruction always has priority.

Setting the timer*

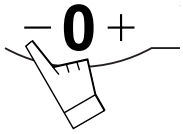
depending on the model



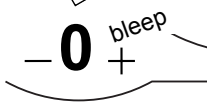


Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.

manual stopping



automatic stopping

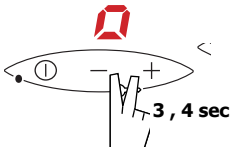


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

*depending on the model

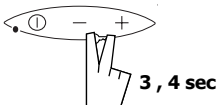
Child safety

Locked



Controls can be locked:
- Either when turned off (cleaning)
- Or during use (the operations in progress continue and the settings displayed stay active).
However when in the locked position, the "STOP" touch control has priority and cuts off the power to the oven.The display turns off after a few seconds.
It can be reactivated by touching any touch control.

Unlocked



9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 10

Preserving and maintaining your hob

● **Y**ou must:

Avoid any shocks with recipients:
The glass surface is highly resistant but not un-breakable.

Avoid rubbing with recipients. as in time this will deteriorate the markings on the top of your ceramic hob.

Avoid using recipients with rough or dinted 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.

● **Y**ou must not

Leave metal cooking utensils, knives and forks, or metal objects on the hob. They will get hot if left close to any heating zone that is in use.
Store *MAINTENANCE* 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.
Put the pans on your frame or plate (depending on the model)
Preheat at maximum temperature when using recipients with
non-stick inside surfaces (Teflon type). Use very little or no fat at all.
The maximum heating position is for boiling and frying only.

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

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

powder

abrasive-backed sponge

cream

ordinary sponge or special sponge for delicate items

9962 5741.qxd 09/09/02 10:34 Page 11

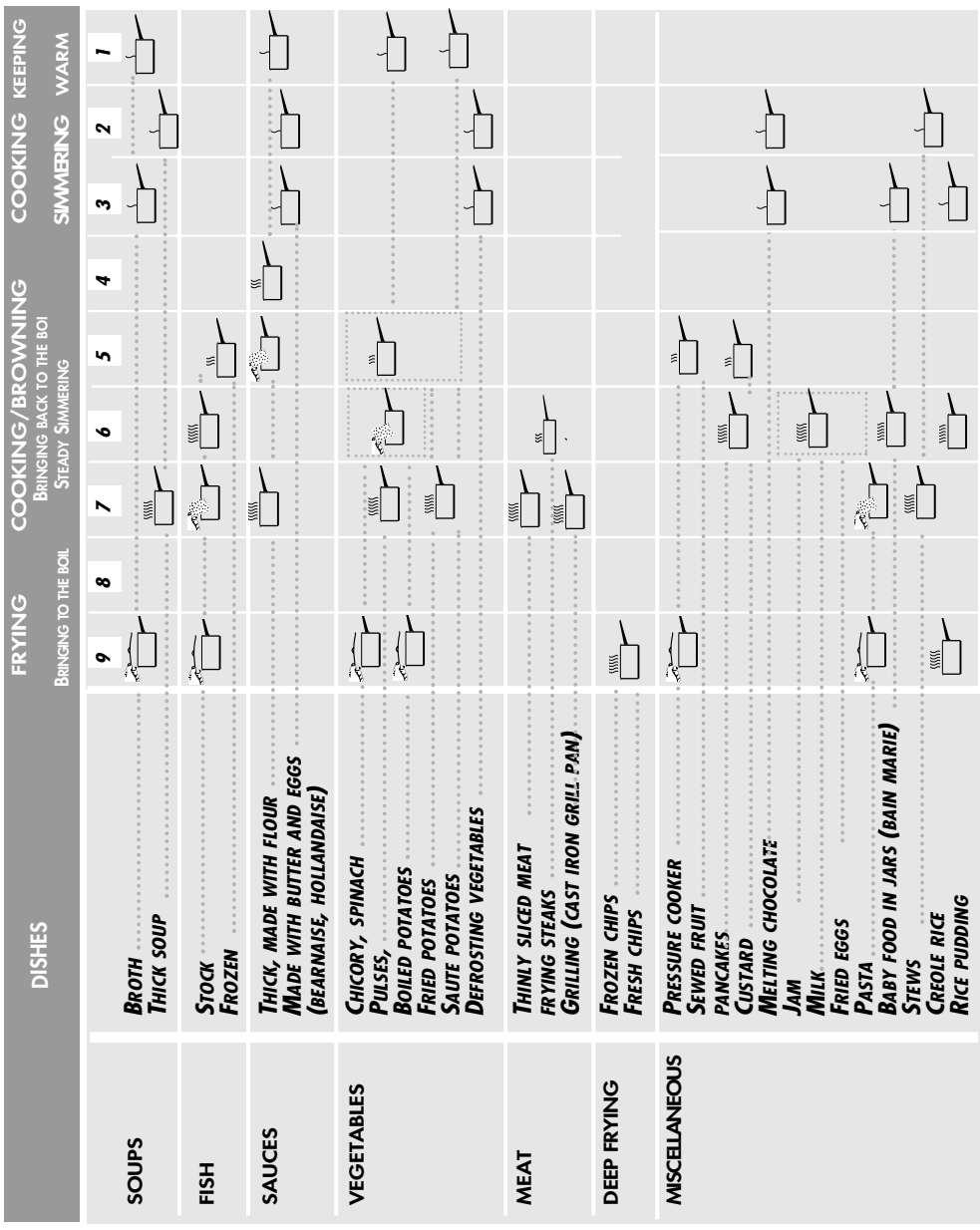
Minor troubleshooting

You have doubts about whether your hob is working correctly .... *..... this does not necessarily mean there is a breakdown.* ***Nevertheless, check the following points***

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
When you switch on, *the display lights up*	*The hob is working normally*	*NOTHING: see chapter Remarks on connections*
When you switch on, *the fuse blows*	*Your hob is connected incorrectly*	*Check the connection and make sure it complies with requirements.*
When you switch on, *only one side of the hob works*	*Your hob is connected incorrectly*	
The fan keeps going for a few minutes after the hob has been switched off	*The electronics are cooling down*	*This is normal.*
The top of the hob is always warm (even when it is switched off).	*The electronics are under power as for all other electronic apparatus (TV, transformers, etc.).*	*This is normal.*
The hob does not work. *Displays on the key-board do not come on*	*The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.*	*Inspect the fuses and the cut-out switch.*
The hob stops working during operation, a , or ***F7*** *come on.*	*Something has overflowed and or an object is touching the control panel.*	*Clean the hob or remove the object in question and start cooking again.*
A series of little (or ***F7*** *) appears*	*Electronic circuits have overheated.*	*See* ***"Fitting your hob".***
The hob does not work*, another message comes on*	*The electronic circuit is working badly.*	*Call the After Sales Service*
After having turned on a heating zone, the keyboard displays continue to flash.	*The saucepan you use is unsuitable for induction cooking or its diameter is under 12 cm. (10 cm on the 160 mm zone).*	***See containers.***
The pans make a noise during cooking	*This comes from vibrations made by energy going from the hob to the pan.*	*Under high power this phenomenon is normal with certain types of pans. There is no danger for the hob.*
The hob gives off a smell when first used for cooking	*A new apparatus*	***Use each heating zone for ½ hour with a pan full of water.***

If the slightest break or crack appears in the ceramic glass surface, disconnect the unit immediately and contact your After Sales Service.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 12



maximum power is reserved for frying and quick boiling.

slow cooking

fast cooking

boil or fry

boil with cover

add food

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 13

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 14

sommaire

Votre table en toute sécurité.....**15**
Casserolerie.....**17**
Installez votre table en toute sécurité.....**18**
Utilisez votre table en toute simplicité.....**20**
Comment préserver et entretenir votre table ?.....**22**
Guide de cuisson.....**24**

tout au long de la notice,

⚠ *vous signale les consignes de sécurité,*

vous signale les conseils et les astuces

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table BRANDT et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.
Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.
Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table BRANDT.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).
A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 15

Votre table en toute sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Nous vous invitons à vérifier périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risquent d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table (voir encastrement).

Sécurité TABLE

• Un capteur surveille en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.

• Le retrait du récipient de la table suffit à stopper instantanément la puissance sur votre table. Il vous restera à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson

Sécurité CASSEROLE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, ainsi aucun risque de surchauffe (casserole vide...).

Sécurité OBJET METALLIQUE

Un objet de petites dimensions comme : une petite casserole, une fourchette, une cuillère ou encore une bague…, posé **seul** sur la table, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.
Un "*H*" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées

Automatic-Stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	le foyer s'éteind automatiquement au bout de
comprise entre **1....4**	**8** heures
entre **5....7**	**2** heures
entre **8....Max**	**1** heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

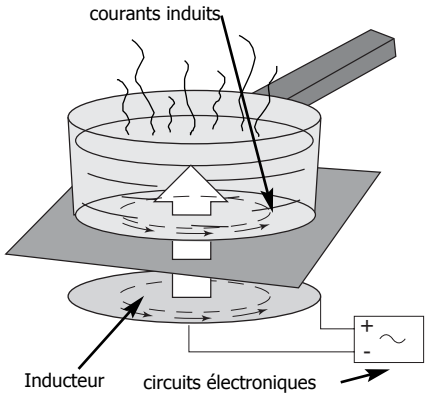
⚠ **Si votre four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement) les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.**

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 16

Principe de l'induction

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments.

Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table et les aliments.



A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs **:**

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.
Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.
A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

⚠ **Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil , pour éviter un risque de choc électrique.**
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

⚠ **La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.**

⚠ **Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.**
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 17

Casserolerie

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il « accroche » le fond du récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Les récipients compatible induction sont :

• récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.

• récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

• récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (casseroles, faitout, poêle, friteuse..)

• récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

En choisissant un récipient possédant le logo class INDUCTION sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

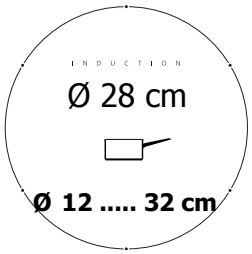
• **NOTA**

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, l'afficheur clignotera pour vous le signaler.

Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie) .

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients(suivant modele)

multi récipients

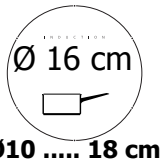


Cette zone de cuisson de 28 cm :

- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur .
- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc.., ou des grandes quantités de petites pièces , ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**

multi services

Petits récipients

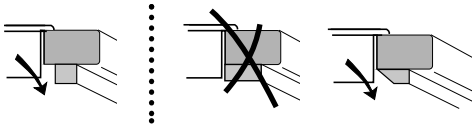


Préparation douce (s a u c e s , crèmes....).
Préparation de petites quantitées ou portions individuelles...

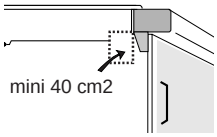
9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 18

Installez votre table en toute sécurité

Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir



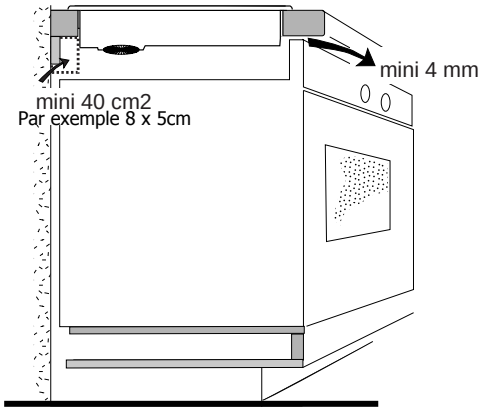
S'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage d'air, au besoin pratiquez un biseau



Dans le cas d'une utilisation prolongée de plusieurs foyers en simultané ou d'utilisation en période chaude, nous vous recommandons de pratiquer des ouvertures latérales sur les cotés du meuble à l'avant pour permettre une meilleure évacuation de l'air chaud.

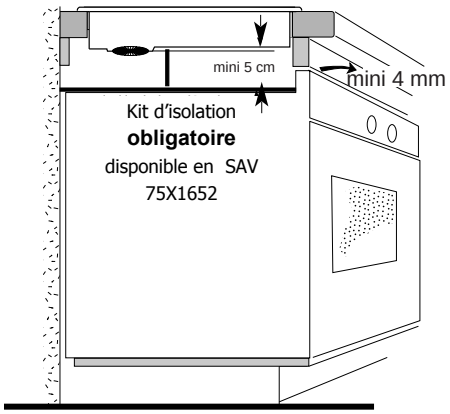
Au dessus d'un four de même marque

Four en position HAUTE ou BASSE



Au dessus d'un four d'une autre marque

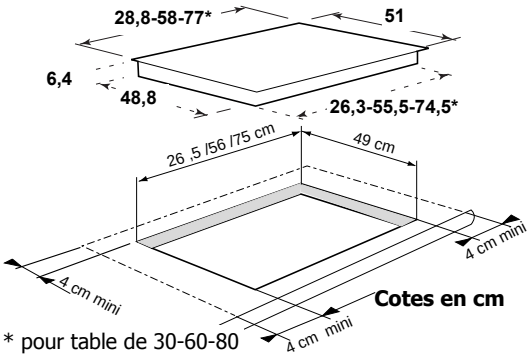
Four en position BASSE



Dans tous les cas votre table à induction a besoin d'une bonne aération.
Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur à l'arrière reste bien dégagée.
Le non respect de ces conseils d'installations, peut engendrer une surchauffe de la table qui se mettrait alors en" sécurité" arrêt momentanée de la table (F7 ou une série de petits traits sont alors visible sur l'afficheur)
La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

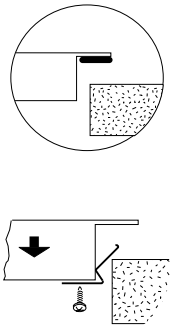
9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 19

Encastrement



* pour table de 30-60-80

L'appareil doit être placé de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible



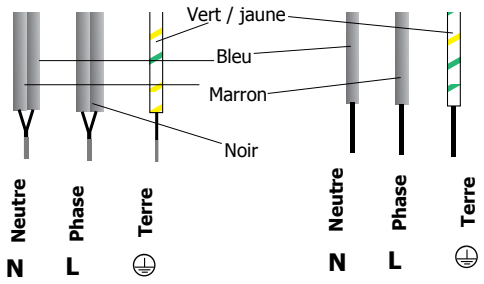
Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.
-Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
-Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .

Fixez les clips sur la table

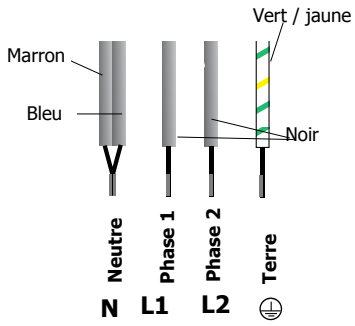
Branchement

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.
Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifier que le fil neutre est bien connecté.

- 230 V monophasé
fusible : 32 ampères/16 ampères



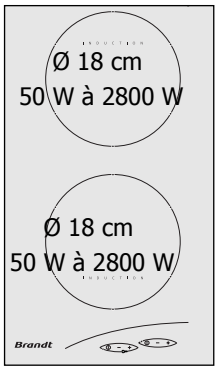
- 400 V 2N triphasé
fusible : 16 ampères



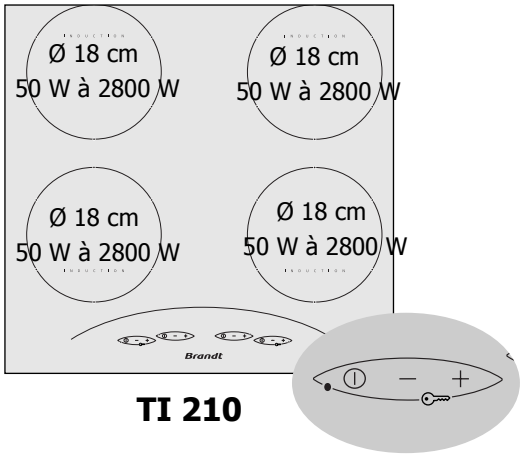
Séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 20

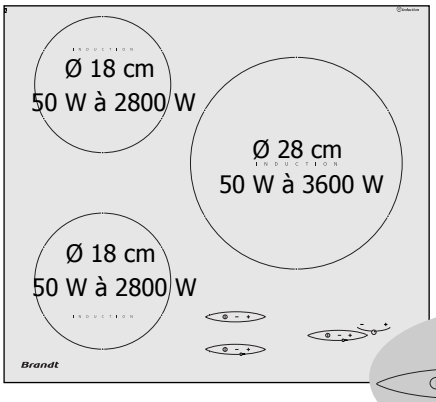
Utilisez votre table en toute simplicité



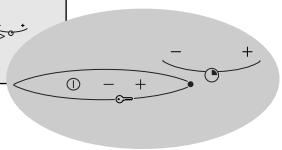
TI 200

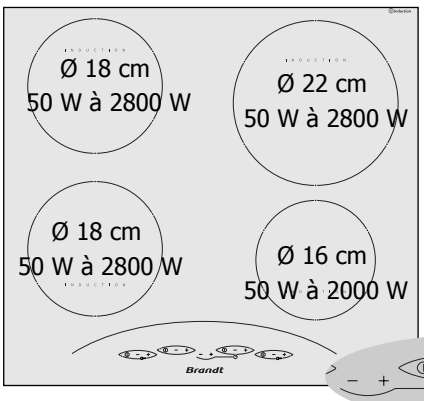


TI 210

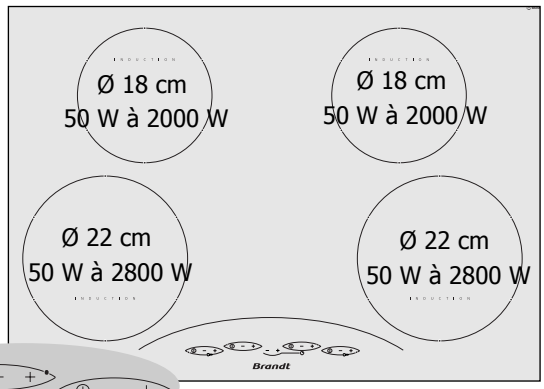


TI 214





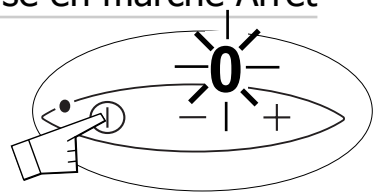
TI 212



TI 280

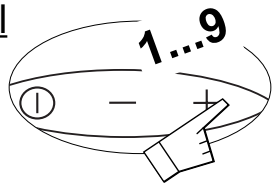
9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 21

Mise en marche Arrêt



Un bip et un **0** clignotant signale que la zone concernée est allumée.
Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

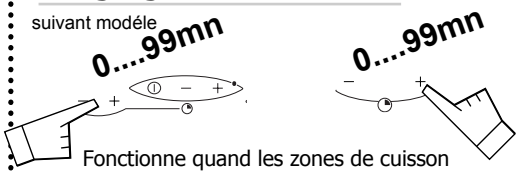
Réglage de puissance manuel



⚠ Les 2 foyers situés du même côté, disposent d'une **puissance totale de 2800W répartie automatiquement** entre le foyer avant et le foyer arrière.
Cela implique par exemple que l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.
La dernière commande est prioritaire.

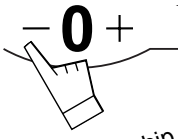
Réglage de minuterie

suivant modéle



Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche.Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

arrêt manuel

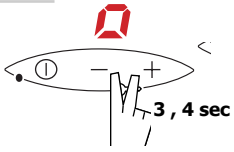


arrêt automatique

Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.

Sécurité enfant

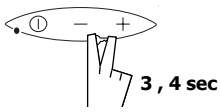
verrouillage



Les commandes peuvent être verrouillées :
- soit à l'arrêt (nettoyage)
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).
Toutefois en position verrouillée, pour des raisons de sécurité, la touche "arrêt" est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

Le petit **0** lumineux s'éteind au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches réactive l'affichage du **0** lumineux.

Déverrouillage



9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 22

Comment préserver et entretenir votre table

• **V**ous devez

Eviter les chocs avec les récipients:
La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés :
Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

• **V**ous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'***ENTRETIEN*** ou ***INFLAMMABLES***.
Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.
Mettre des casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)
Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.
La position maximum est réservée pour l'ébulition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire,puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	- Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux - Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique

poudre

éponge abrasive

crème

éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 23

Petites pannes et remèdes

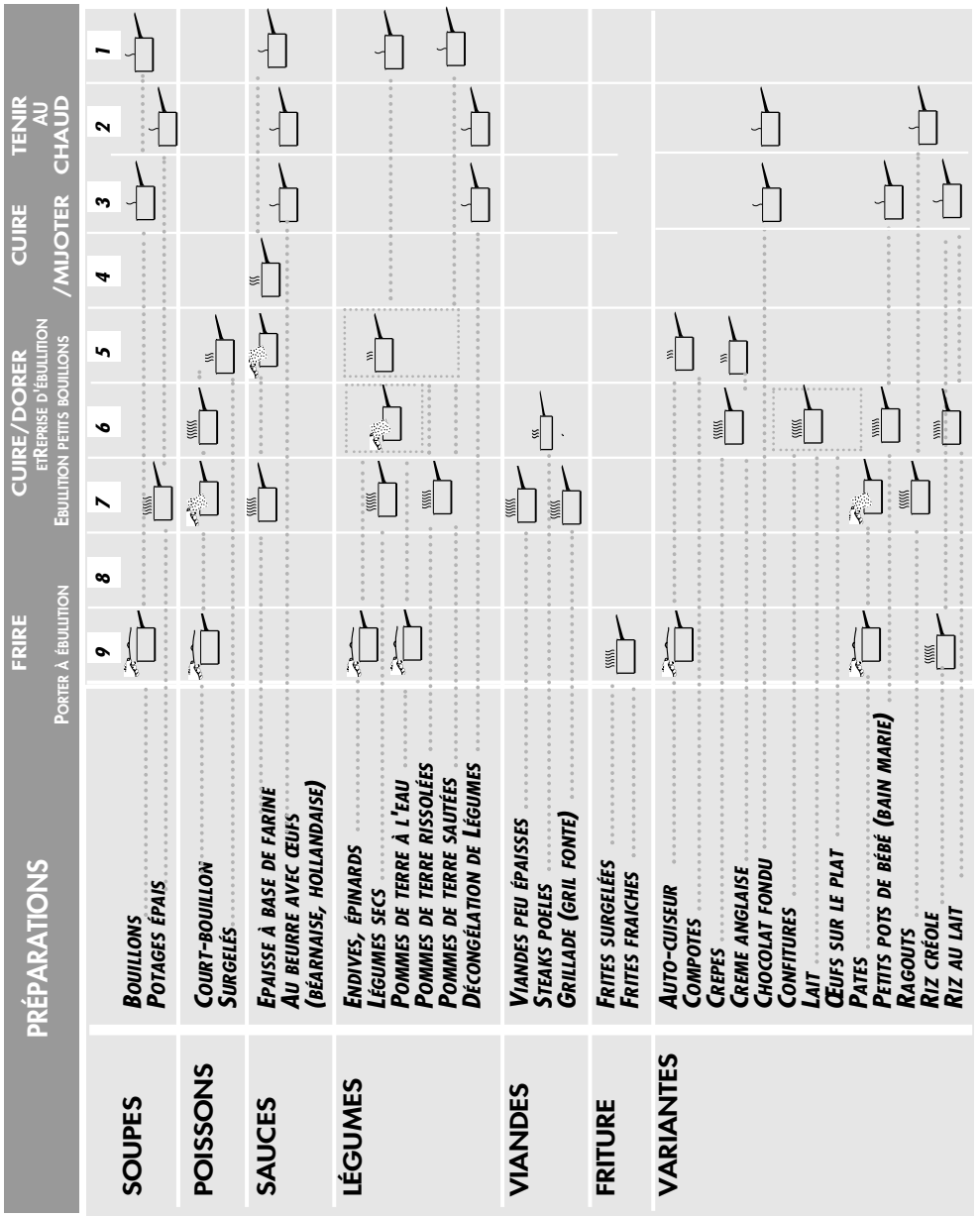
Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table .... *..... ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.* ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants***

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
A la mise en service *un affichage lumineux apparaît*	*Fonctionnement normal*	*RIEN : voir chapitre* ***remarques raccordement.***
A la mise en service*, votre installation disjoncte.*	*Le branchement de votre table est défectueux.*	*Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.*
A la mise en service *un seul côté de votre table fonctionne.*	*Le branchement de votre table est défectueux.*	
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	*Refroidissement de l'électronique.*	*C'est normal*
Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).	*Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé, transfo...)*	*C'est normal*
La table ne fonctionne pas*. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.*	*L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.*	*Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.*
La table s'est arrêtée de fonctionner ***en cours d'utilisation*** *un* ➥ *,ou* ***F7*** *s'affichent.*	*- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande*	*Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.*
Une série de petits ➥ *,ou* ***F7*** *s'affichent*	*Les circuits électroniques se sont échauffés.*	*Voir* ***encastrement de votre table***
La table ne fonctionne pas*, un autre message s'affiche.*	*Le circuit électronique fonctionne mal.*	*Faites appel au Service Après-Vente.*
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les afficheurs du clavier continuent de clignoter.	*Le récipient que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10cm sur foyer 160)*	***Voir casserolerie***
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	*C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient*	*A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles.il n'y a aucun danger pour la table*
La table dégage une odeur lors des premières cuissons	*Appareil neuf*	***Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau***

En cas de rupture, fêlure ou fissure, même légère de la plaque vitrocéramique, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service Après-Vente.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 24

Guide de cuisson



les puissances maximale sont réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

cuisson douce

cuisson vive

bouillir ou frire

bouillir avec couvercle

mettre les aliments

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 25

Sumário

A sua mesa em total segurança.....26
Acessórios.....28
Instale a sua mesa com o máximo
de segurança 29
Utilize a sua mesa com toda a facilidade.....30
Como resguardar e manter a sua placa limpa?.....33
Guia de cozedura.....35

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:

⚠ *as instruções de segurança,*

os conselhos e astúcias

Cara cliente, caro cliente,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT pelo que lhe agradecemos.

As nossas equipas de pesquisa conceberam para si uma nova geração de aparelhos para poder cozinhar todos os dias com gosto.
Com linhas puras e uma estética moderna, a sua nova placa BRANDT integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e bons resultados de cozedura.
Encontrará igualmente na gama de produtos Brandt, uma grande escolha de fornos, de aspiradores de fumo, de lava-loiças e de frigoríficos integráveis que poderá combinar com a sua nova placa BRANDT.
Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer o melhor possível as exigências relativas aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores está à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou atender as suas sugestões (morada no fim deste manual).
Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para a melhoria da qualidade do seu quotidiano fornecendo-lhe produtos cada vez mais eficazes, de utilização fácil, que protegem o ambiente e que são estéticos e fiáveis.

A Marca BRANDT.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:35 Page 26

A sua mesa em total segurança

Concebemos esta mesa de cozedura para ser utilizada por particulares em locais de habitação
Com a preocupação de aperfeiçoar constantemente o desempenho dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar s suas características técnicas, funcionais ou estéticas que dependem da evolução da técnica.
Estas mesas de cozedura destinam-se exclusivamente à cozedura de bebidas e géneros alimentícios e não contêm nenhum componente à base de amianto.

Aconselhamo-lo a verificar periodicamente se nenhum objecto (pano, papel, etc.) está em posição de obstruir a entrada de ar situada por debaixo da sua mesa (ver encastramento).

Dispositivo de segurança MESA

- Um detector controla em permanência a temperatura dos componentes da sua mesa. Se esta temperatura aumenta excessivamente, a potência fornecida à mesa será reduzida automaticamente.
- A retirada do recipiente da mesa é suficiente para interromper instantaneamente a alimentação energética da sua mesa. Basta carregar na tecla "paragem" para interromper definitivamente a zona de cozedura.

Dispositivo de segurança RECIPIENTE

Cada zona de cozedura está equipada com um detector que controla em permanência a temperatura do fundo do recipiente, deste modo elimina-se o risco de sobreaquecimento. (caçarola vazia, etc.).

Dispositivo de segurança OBJECTO METÁLICO

Um objecto de pequenas dimensões como seja um garfo, uma colher ou mesmo um anel, o qual tenha sido pousado sobre a mesa é detectado e identificado como diferente de um recipiente. O visor luminoso acende por intermitência e a potência fornecida é cortada.

Indicador de calor residual

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode conservar-se quente durante alguns minutos. Um *"H"* aparece no mostrador durante este período. Evite tocar nas zonas abrangidas.

Automatic-stop

A automatic-stop é uma função de segurança da sua placa. Põe-se automaticamente em funcionamento se o utilizador se esquecer de apagar a cozedura em curso.
O mostrador luminoso da zona de aquecimento abrangida indica um **A** e um sinal sonoro é emitido durante, aproximadamente, 2 minutos. A visualização do **A** mantém-se visível enquanto não se carregar numa das teclas do disco abrangido, um duplo sinal sonoro confirmará esta manobra.

Potência utilizada	O disco apaga se automaticamente ao fim de
Compreendida entre **1.e.4**	**8** horas
entre **5.e..7**	**2** horas
entre **8.e.Max**	**1** hora

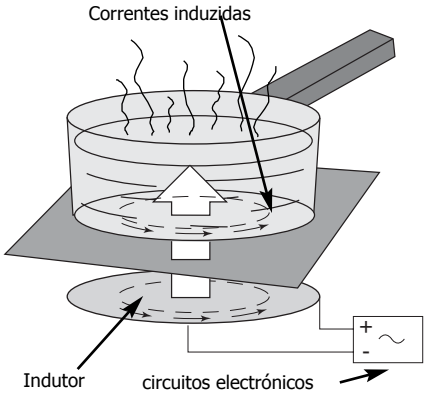
⚠ **Se o seu forno está situado sobre a sua mesa de cozedura (ver possibilidades de encastramento) os dispositivos de segurança térmica da mesa impedem a utilização da mesa em simultâneo com o forno, em modo pirólise.**

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 27

Princípio de indução

Depois de se ter ligado a mesa, assim que se selecciona uma potência, os circuitos electrónicos produzem correntes induzidas que aquecem o recipiente o qual passa este calor para os alimentos.

Assim, a cozedura efectua-se **praticamente sem perda de energia** entre a mesa e os alimentos.



Recomendação para os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes activos:

O funcionamento da mesa é conforme às normas em vigor relativas às perturbações electromagnéticas.
A sua mesa de cozedura por indução cumpre pois, perfeitamente, com as exigências legais (directivas 89/336/CEE). Ela foi concebida para não interferir no funcionamento de outros aparelhos eléctricos na medida em que estes cumpram com a mesma regulamentação.

A sua mesa de indução induz campos magnéticos nas suas proximidades.

Para que não existam interferências entre a sua mesa de cozedura e um estimulador cardíaco, é necessário que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação respectiva.
A este respeito, só lhe podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto. No que diz respeito à conformidade do estimulador cardíaco, ou às eventuais incompatibilidades, deve informa-se junto do seu fabricante ou do seu médico de família.

⚠ Se aparecer uma fenda na superfície do vidro da sua mesa, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico. Para este efeito retire os fusíveis ou corte o disjuntor.
Não volte a utilizar a sua mesa antes de ter mudado o vidro.

⚠ A mesa não deve ser utilizada para pousar seja o que for.

⚠ Não utilize nunca papel de alumínio para cozer os alimentos, nem pouse directamente sobre a mesa produtos embalados com papel de alumínio ou produtos congelados em caixas de alumínio.
O alumínio derreteria danificando definitivamente o seu aparelho.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 28

Acessórios

Certamente já possui recipientes adaptados.

A sua mesa de indução é capaz de identificar a maior parte dos recipientes existentes.

Teste recipiente: coloque o recipiente sobre uma zona de aquecimento à potência 4, **se o indicador luminoso permanece aceso fixamente** o seu recipiente é **compatível**, se o indicador acende por **intermitência** o seu recipiente **não é utilizável** em cozedura por indução.
Também pode utilizar um íman, se este "pega" ao recipiente é porque o recipiente é compatível com o modo de cozedura por indução.**Os recipientes compatíveis com a indução são:**

- recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento anti-adesivo.
- recipientes de ferro fundido com ou sem fundo esmaltado.

O fundo esmaltado evita riscar o tampo de vidro da sua mesa.

- recipientes de inox adaptados ao modo de cozedura por indução.

A maioria dos recipientes de inox convém se responderem positivamente ao teste do recipiente (caçarolas, panelas, frigideiras, fritadeiras,...).

- recipientes de alumínio com fundo especial.

Os recipientes cujo fundo não é chato também podem funcionar mas é necessário que não esteja deformado.

Ao escolher um recipiente marcado com o logótipo CLASS INDUCTION no fundo ou na embalagem, pode estar seguro da sua total compatibilidade com a sua mesa em condições normais de uso.
Para ajudá-lo a escolher, anexámos uma lista de utensílios a este guia.

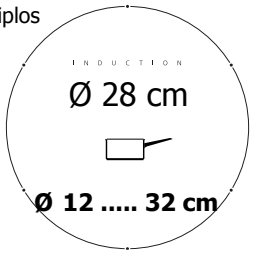
- **NOTA**

Os recipientes de vidro, de cerâmica ou de barro, de alumínio sem fundo especial ou de cobre e alguns de inox não magnéticos são incompatíveis com o modo de cozedura por indução, o indicador luminoso acende por intermitência assinalando esta incompatibilidade.

Deve escolher artigos munidos de fundo espesso e chato que assegurem uma cozedura homogénea (nestes o calor reparte-se melhor).

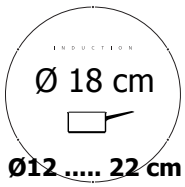
Utilize as zonas de cozedura em função dos recipientes (consoante o modelo)

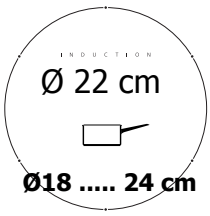
Recipientes múltiplos



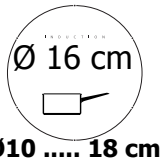
Esta zona de cozedura de 28 cm:
- Adapta-se automaticamente ao recipiente.
- Fornece uma potência conveniente
- Restitui uma excelente repartição do calor.
- Fornece uma temperatura de cozedura homogénea e, por consequência, podem-se preparar nela crepes de grande diâmetro, peixes grandes, etc., ou grandes quantidades de peças pequenas, estas serão cozidas de **maneira uniforme**.

Serviços múltiplos





Pequenos recipientes

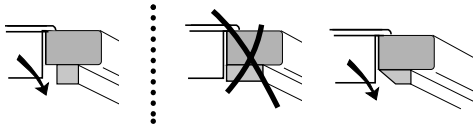


Preparações cremosas (molhos, doces cremes,...) preparação de pequenas quantidades ou de porções individuais,...

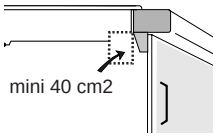
9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 29

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Por cima de um móvel com porta ou gaveta



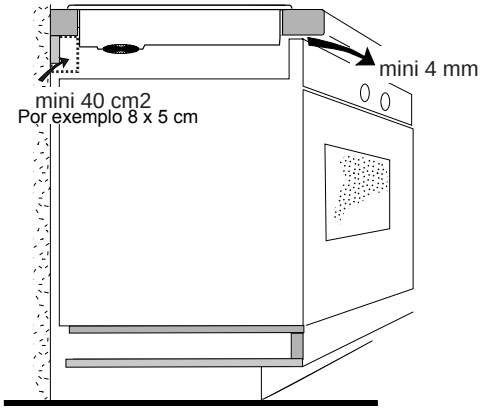
Certificar-se que a travessa do móvel não tapa a passagem do ar, se necessário faça uma chanfradura.



Para o caso de utilização prolongada de vários focos em simultâneo ou de utilização em estação quente, recomendamos-lhe que recorte aberturas laterais sobre a frente do móvel para permitir que a evacuação do ar quente se faça com mais facilidade.

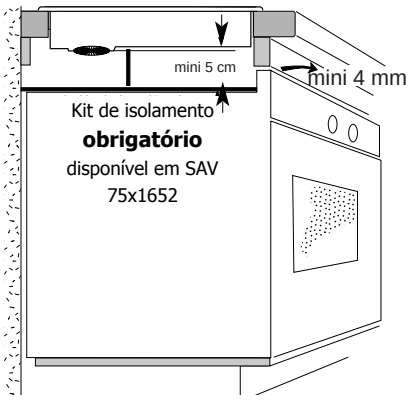
Por cima de um forno da mesma marca da placa

Forno colocado em posição ALTA/BAIXA



Por cima de um forno de outra marca

Forno colocado em posição BAIXA

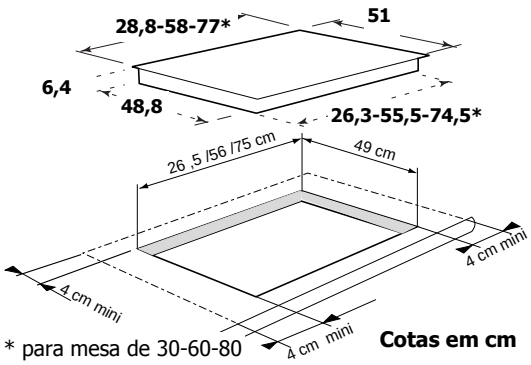


Seja qual for o caso, a sua mesa de indução necessita de ventilação conveniente.
Verifique se a entrada de ar, através da grade do ventilador situado nas costas, está bem desobstruída.
O não cumprimento destes conselhos de instalação pode engendrar o sobreaquecimento da mesa que se colocaria em estado de "segurança" provocando a sua paragem momentânea (uma série de tracinhos ou F7 aparecem então no visor luminoso).
A mesa não deve ser instalada por cima de uma máquina de lavar a roupa, nem de um refrigerador ou de um congelador.

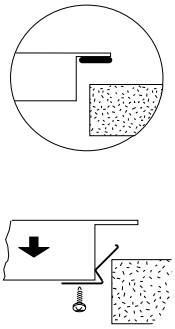
9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 30

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Encastre



* para mesa de 30-60-80 **Cotas em cm**



Uma junta garante a impermeabilidade em relação ao plano de trabalho.
-Esta junta está colada sobre a mesa de cozedura, insira a mesa directamente no recorte.
-Esta junta encontra-se no saquinho de plástico que vem junto na embalagem da mesa.

Fixe os agrafos fornecidos no saquinho de plástico

O aparelho deve ser instalado de modo a que a ficha da tomada de corrente seja acessível.

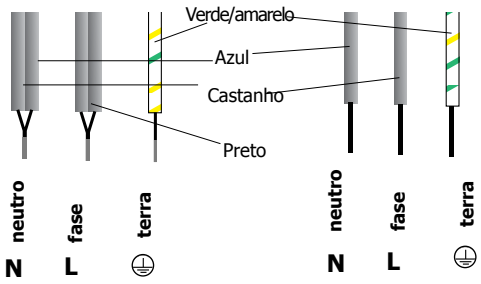
Ligação

Estas mesas devem ser ligadas à rede por intermédio de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 83 ou através de um dispositivo de corte omnipolar cujos contactos devem possuir uma distância de abertura de pelo menos 3 mm.
Se o cabo estiver estragado deve
Se o cabo estiver estragado deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Após Venda ou por pessoa de qualificação similar a fim de evitar acidentes.
Sempre que liga a sua mesa à corrente, ou depois de corte de corrente prolongado, um código luminoso aparece no teclado de comando. Ele desaparece automaticamente passados aproximadamente 30 segundos, ou assim que se carrega numa tecla qualquer do teclado. Esta indicação é normal e reservada, se assim acontecer, ao Serviço de Após Venda. Seja qual for o caso o utente não deve prestar atenção a esta indicação.Quando se liga a mesa à corrente trifásica de 400 V2N, em caso de anomalia verifique se o fio do neutro está bem conectado. Estas precauções também são válidas para os outros aparelhos electrónicos que possui.

230 V monofásica

O fusível da sua instalação deve ser de

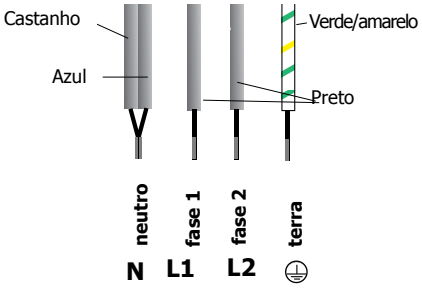
32 amperes 16 amperes



400 V 2N trifásica

O fusível da sua instalação deve ser de

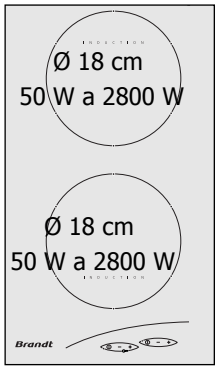
16 amperes



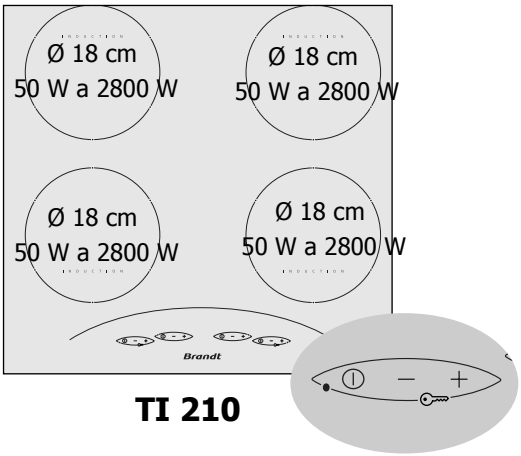
separa os 2 fios de fase, L1 e L2, antes de efectuar a ligação

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 31

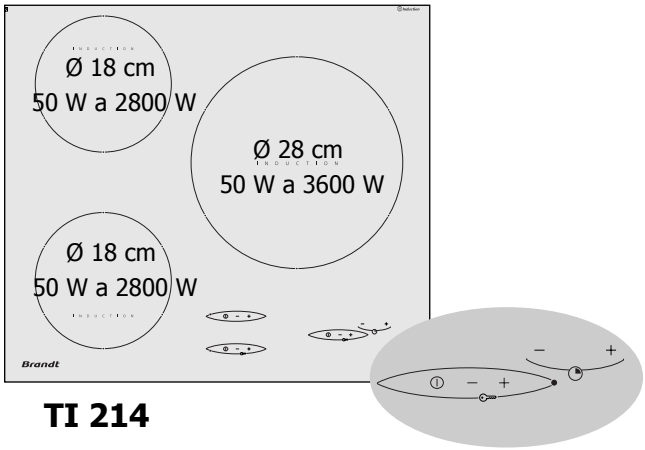
Utilize a sua mesa com toda a facilidade



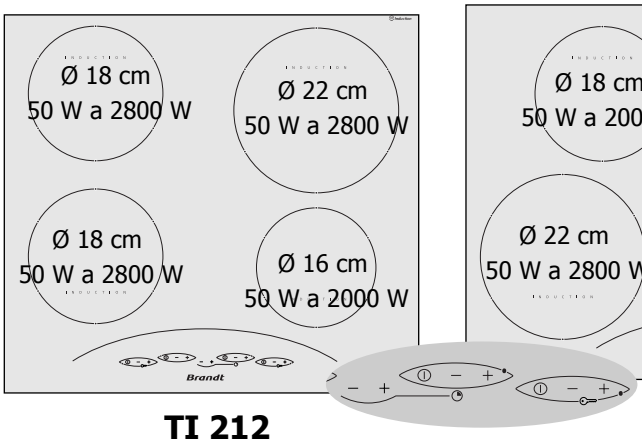
TI 200



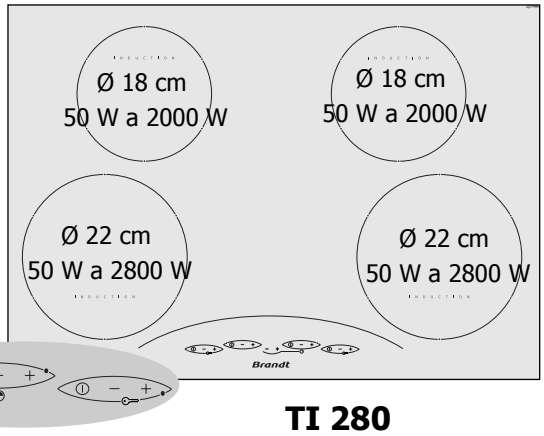
TI 210



TI 214



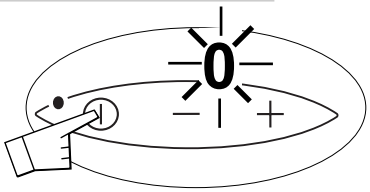
TI 212



TI 280

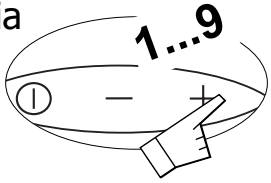
9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 32

Botão ligar/desligar



Um sinal sonoro e um **0** assinalam que a zona abrangida está acesa.Pode então escolher a potência pretendida.Sem pedido de potência da sua parte a zona de cozedura apagar-se-á automaticamente.

Regulação manual da potência

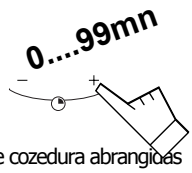


⚠ Os 2 focos situados lado a lado dispõem de uma **potência total de 2800 W repartida automaticamente** entre o foco dianteiro e o foco traseiro.
Isto implica, por exemplo, que a utilização em potência máxima de um dos focos provoca a redução automática do outro, redução que é indicada através dos visores luminosos de potência

O comando efectuado em último lugar é sempre prioritário.

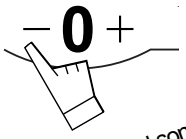
Regulação do programador de tempo

consoante o modelo

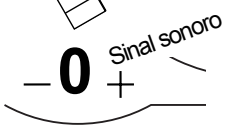


Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento. Pode-se modificar a qualquer instante a duração do tempo de cozedura

Paragem manual



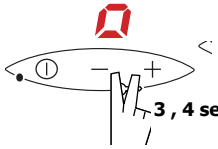
Paragem automática



Para interromper o sinal sonoro, carregue em qualquer uma das teclas de comando da zona de cozedura abrangida, senão o sinal interromper-se-á sozinho passado 1 minuto aproximadamente.

Segurança para as crianças

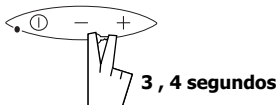
Bloqueio



Os comandos podem ser bloqueados:
- quer à paragem (limpeza)
- quer durante a utilização (as operações em funcionamento subsistem e as regulações afixadas mantêm-se activas).

Contudo, em posição bloqueada, por razões de segurança, a tecla "desligar" é prioritária e corta a limentação do disco.
A indicação luminosa apaga-se ao fim de alguns segundos. Qualquer acção sobre as teclas torna a activar a visualização luminosa.

Desbloqueio



9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 33

Como resguardar e manter a sua placa limpa?

● **O** que se deve fazer

Evitar os choques com os recipientes:
A superfície de vidro é muito resistente, mas não é inquebrável.

Evitar roçar os recipientes sobre a mesa pois com o tempo isto poderá produzir a degradação da decoração aplicada sobre o vidro cerâmico.

Evitar o uso de recipientes de fundo rugoso ou amolgados:

Estes podem reter e transportar matérias que deixarão
manchas ou riscos sobre a mesa.

Estes defeitos, que não interferem com o funcionamento ou a possibilidade de uso, não são cobertos pela garantia.

Pôr o seu recipiente **no centro** da zona de cozedura.

● **O** que não se deve fazer

Deixar utensílios de cozinha de metal, talheres, facas e objectos metálicos sobre a mesa. Estes podem aquecer se estiverem situados nas proximidades de uma zona de cozedura em funcionamento.

Guardar no móvel situado por debaixo da mesa de cozedura produtos de ***LIMPEZA*** ou ***INFLAMAVEIS***.
Deixar um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura.
Aquecer uma lata de conservas fechada, esta pode explodir. Esta precaução é válida evidentemente para todos os modos de cozedura.
Pôr caçarolas sobre o caixilho ou tampão (consoante os modelos).

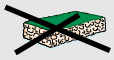
Aquecer previamente em posição **máxima**, quando se utiliza um recipiente com um revestimento interior anti-adesivo (tipo téflon) não necessitando de acrescentar gordura ou em que basta pôr uma pequena quantidade de matéria gorda.

A posição máxima é reservada para levantar fervura ou para os fritos.

A sua mesa limpa-se com facilidade, para o ajudar aqui vão alguns conselhos:

TIPO DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Ligeria	Molhe bem a zona com água quente e em seguida seque-a.	Esponja de limpeza
Acumulação de sujidade seca	Molhe bem a zona com água quente. Utilize um raspador especial para vidro, esfregue e finalmente seque-a.	Esfregão ou raspador
Manchas e vestígios de calcário	- Derrame vinagre branco sobre a sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio - ou utilize um produto do mercado.	Pasta especial para vidro vitrocerâmico
Incrustações residuais de açúcar, alumínio ou plástico derretido	- Aplique sobre a superfície da placa um produto especial para vidro vitrocerâmico, de preferência composto de silicones (protector).	Produto especial para vidro vitrocerâmico

Pó


Esponja abrasiva

Creme

Esponja sanitária ou especial para loiça delicada

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 34

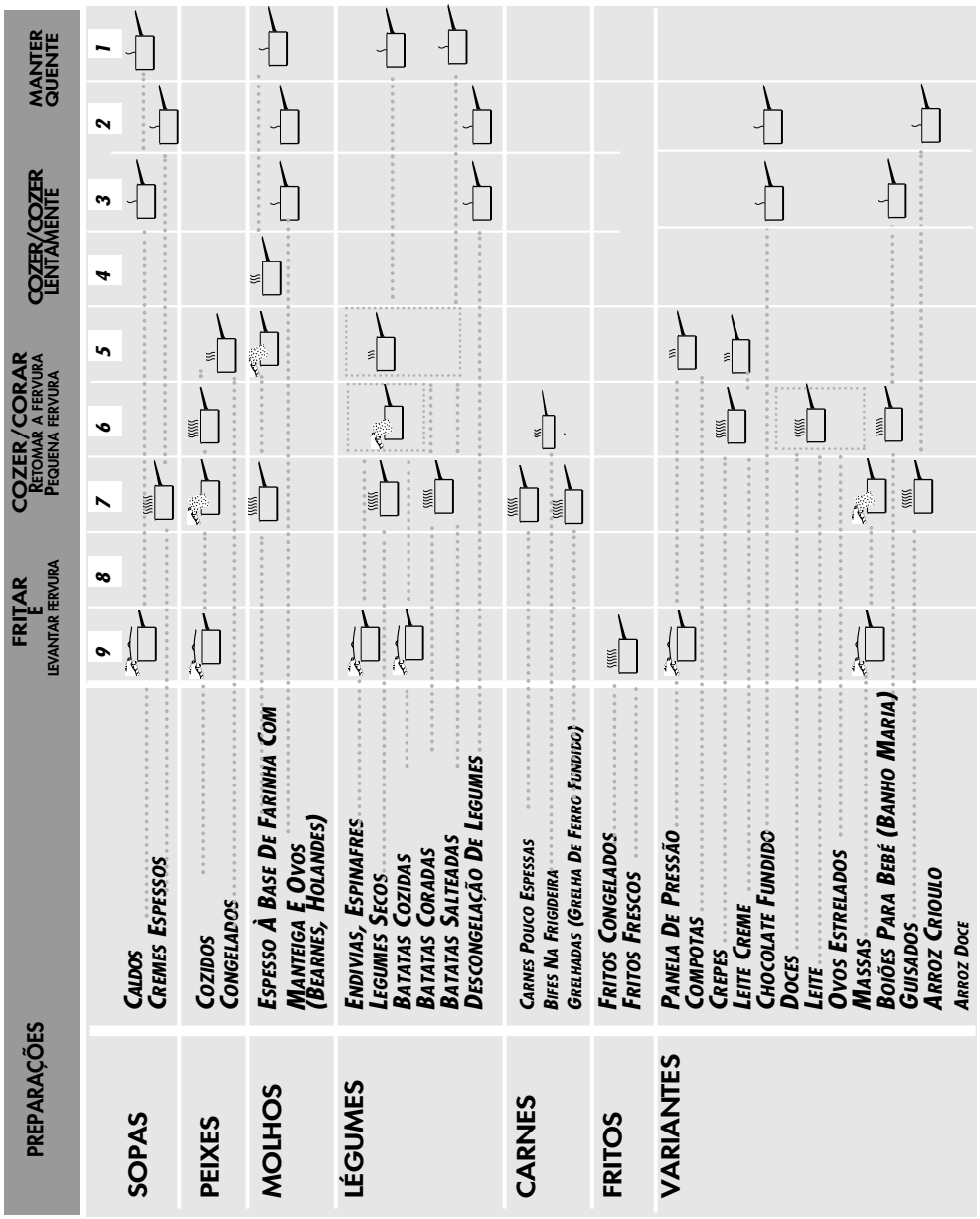
Pequenas avarias e remédios

Tem alguma dúvida quanto ao funcionamento da sua mesa indução........ *isso não significa necessariamente que existe uma avaria.* ***Em todos casos, verificar dos seguintes indicaçoes.***

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
Ao pôr em funcionamento *aparece uma indicação luminosa.*	*Funcionamento normal.*	*NADA: veja capítulo* ***Observações ligação.***
Ao pôr em funcionamento, *o disjuntor da sua instalação salta.*	*A ligação da sua mesa é defeituosa.*	*Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação .*
Ao pôr em funcionamento *só se acende um dos lados da sua mesa.*	*A ligação da sua mesa é defeituosa.*	
A ventilação continua a funcionar durante alguns minutos após a paragem da sua mesa.	*Arrefecimento do sistema electrónico.*	*É normal.*
A parte superior da sua mesa permanece morna (mesmo apagada).	*Sistema electrónico sob tensão como em qualquer outro aparelho electrónico (televisão, transformador...).*	*É normal.*
A mesa não funciona. *Os mostradores do teclado permanecem apagados.*	*O aparelho não está alimentado. A alimentação ou a ligação é defeituosa.*	*Inspeccione os fusíveis e o disjuntor eléctrico.*
A mesa deixou de funcionar ***durante a utilização****, aparece a indicação* ***F7****.*	*- Houve transbordamento ou um objecto atravanca o teclado de comando.*	*Limpe ou retire o objecto e torne a lançar a cozedura.*
Aparecem uma série de pequenos ***F7*** *no mostrador.*	*Os circuitos electrónicos aqueceram.*	*Ver rubrica* ***encastramento da sua mesa***
A mesa não funciona*, acende-se outra mensagem no mostrador.*	*O circuito electrónico funciona mal.*	*Peça ajuda ao Serviço de Pós-Venda.*
Depois de se ter acendido uma zona de aquecimento, os mostradores do teclado continuam a piscar.	*O recipiente que você utiliza não está adaptado à cozedura por indução ou é de diâmetro inferior a 12 cm .(10 cm no foco 160)*	***Veja acessórios.***
Os tachos fazem barulho durante a cozedura.	*É uma vibração devida à passagem da energia da mesa para o recipiente.*	*Em potência elevada este fenómeno é normal para determinados tipos de tacho. Não existe perigo para a mesa.*
A mesa liberta um cheiro durante as primeiras cozeduras.	*Aparelho novo.*	***Aqueça cada foco durante 1/2 hora com um tacho cheio de água.***

Em caso de quebra, fissura ou racha, mesmo ligeira, na placa de vidro cerâmico, desligue imediatamente o aparelho e contacte o Serviço de Pós-Venda.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 35



As potências máximas são reservadas aos fritos e fervuras rápidas.

ferver com a tampa

colocar os alimentos

colocar os alimentos

cozedura a lume forte

cozedura a lume brando

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 36

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 37

Ðåñéå÷üìåíá

Ïäçãßåò áóöáëïýò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.....**38**
Ìáãåéñéêü óêåýç **40**
Ïäçãßåò áóöáëïýò åãêáôÜóôáóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.....**41**
Ïäçãßåò áðëïõóôåõôéêÝíçò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.....**43**
Ðþò íá ðñïöõëÜîåôå êáé íá äéáôçñÞóåôå ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò;.....**45**
Ïäçãüò øçóßìáôïò.....**47**

Ì Ýóá óôéò ïäçãßåò ÷ñÞóçò óáò åðéóçìáßíïíôáé ëåðôïìåñþò êÜèå öïñÜ

⚠ *ïé ïäçãßåò áóöáëåßáò,*

óáò äßíïíôáé óõìâïõëÝò êáé óáò ðñïäåéêíýïíôáé äéÜöïñá ÷ñÞóéìá "ôå÷íÜóìáôá"

ÁãáðçôÞ ÐåëÜôéóóá, Áãáðçôý ÐåëÜôç,

Ìüëéò áðïêÞóáôå ìßá êïõæßíá BRANDT êáé óáò åõ÷áñéóôïýìå ãé'áõôü.

Ïé åñãáóíçôéêÝò ïìÜäåò ìáò óõíÝèåóáí ãéá óáò ìßá íÝá ãåíéÜ êïõæéíþí, ðïõ èá êÜíåé ôï êáèçìåñéíü óáò ìáãåßñåìá ðéï åõ÷Üñéóôï.
Ìå ãñáììÝò ëéôÝò êáé ìïíôÝñíá áéóèçôéêÞ, ïé êáéíïýñéåò ôáêïêåñáìéêÝò åóôåò ôçò êïõæßíáò óáò BRANDT äÝíïõí áñìïíßéêÜ ìå ôá ðñüëïéðá ìÝñç ôçò êïõæßíáò óáò êáé óõíäüíïõí Üøïãáá áðëïõóôåõôéêÝò ÷ñþóç êáé õøçëÞ áðüäïóç óôï øÞóéìï.
Óôçí ðïéêéëßá ôùí ðñïéüíôùí Brandt, ìðïñåßôå åðßóçò íá âñåßôå, ìßá ìåãÜëç åðéëïãÞ áðü öïýñíïõò, áðïññïöçôÞñåò, ðëõíôÞñéá ðéÜôùí êáé øõãåßùí, ôá ïðïßá ìðïñåßôå íá óõíäõÜóåôå ìå ôçí êáéíïýñéá óáò êïõæßíá BRANDT.
¸÷ïíôáò ðÜíôá ùò ðñþôï ìáò ìÝëìá, ôçí éêáíïðïßçóç ôïõ ðåëÜôç ìáò êáé åðéèõìþíôáò ôá ðñïúüíôá ìáò íá áíôáðïêñßíïíôáéé êáôÜ ôïí êáëýôåñï ôñüðï óôéò áðáéôÞóåéò ôïõ, ç õðçñåóßá ìáò åîõðçñÝôçóçò êáôáíáëùôþí âñóêåôáé óôç äéÜèåóÞ óáò ãéá íá áðáíôÞóåé óå ôõ÷üí åñùôÞóåéò óáò, 'Þ íá áêïýóåé ôéò ðñïôÜóåéò óáò (äéåõêüíéóåò êáé ôçËÝùíá óôï ôÝëïò ôïõ âéâëßïõ).
Óôçí êïñõöÞ ôçò êáéíïôïìßáò, ç Brandt óõìâÜëëåé ìå áõôüí ôïí ôñüðï óôçí êáëõôÝñåõóç ôçò ðïéüôçôáò ôçò êáèçìåñéÞò óáò æùÞò, ðñïóÝñïíôÜ óáò ðÜíôá ðñïúüíôá õøçëþí áðïäüóåùí, áðëïõóôåõôéêÝíùí óôç ÷ñÞóç ôïõ, óåâùìåíùí ôï ðåñéâÜëëïí, ìå áéòèçôéêÞ êáé ðéóôùôéêÜ.

Ôï óÞìá BRANDT.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 38

Ïäçãßàò áóöáëïýò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò

Ó÷åäéÜóìåêáé êáôáóêåõÜóìåôçí óõêåâåêìÝíç ðëÜêá øçóßìáôïò ãéá ïéêéáêÞ ÷ñÞóç.

Êáèþò êýñéï ìÝçìÜ ìáò åßíáé ç óôáèåñÞ âåëôßùóç ôùí ðñïúíôùí ìáò, äéáôçñïýìå ðÜíôá ôï äéêáßùìá íá åðÝìâïìå óôá ôå÷íéêÜ, ëåéôïõñãéêÜ Þ áéóèçôéêÜ ìÝñïò ôïõ, ðñïêåéìÝíïõ íá åðéÝñïïõìå êÜèå ôñïðïðïßçóç õðáãïñåõìåíç áðü ôçí åîÝëéîç ôçò ôå÷íïëïãßáò.

Ç êáôáóêåõÞ ôçò óõſêåêñéìÝíçò ðëÜêáò øçóßìáôïò ôçò êïõæßíáò óáò, ðïõ ðñïïñßæåôáé áðïêëåéóôéêÜ ãéá ôï øÞóéìï ïãñþí êáé óôåñåþí ôñïöþí, äåí ðáñÝ÷åé áðïéýôùò êáíÝíá óõóôáôéêü áìßáíôïõ.

Óáò óõſéóôïýìå íá âåâáéþſåóå óõſóôçìáôéêÜ, üôé äåí õÜñ÷ïõí áſôéêåßìåíá, (ðáſéÜ, ÷áſôéÜ, ….),ôá ïðïßá íá öñÜæïõſ, óôï êÜôù ìÝñïò ôçò êïõæßíáò, ôçí åßóïäï ãéá ôï íÝá (äåſôå ó÷åſéêü êÝöÜëáéï åſôïé÷éóìüò).

ÁóöÜëåéá ÅÐÁÃÙÃÉÊÇÓ-ÕÁË ÏÊÅÑÁ ÌÉÊÓÓ ÐËÁÂÁÓ Ê ÏÕÆÉÍÁÓ

• ¸íáò èåñìïſóôÜôçò åëÝã÷åé óõſíå÷þò, ôçſ èåñìïſêñáſßá ôùſ åóſéþſ ôçò êïõæßſáò óáò. Áſ áõôÞ ç èåñìïſêñáſßá õðåñâáß ôá êáſïſíſéêÜ üſñéá, ç ðáñÜùãç éó÷ýò èá ìåſùèåß áõôüſìáôá.

• Ç áðïſìÜêñõſóç ôſõ ſáãåſéñſêſïý óſåýſõò áſñêåß, þóſå íá óſáſáôÞſåſ óſéſãſéſáſá, ç éó÷ýò óſçſ ðëÜêá ôçò êſõæßſáò óáò. Ì´ÍſåſéſåðëÞſ, íá ðáſÞſóſåſ ôſ êſõſðſ "óſáſÜſçſá", ðñſêåſéſÝſſõ íá óſáſáôÞſåſ ſñéſóſéſêÜ, ç ëåſéſõſñãßſá ſùſ åſóſéþſ øçſßſáſïò.

• ÁóöÜëåéá ÌÁÃÅÑÉÊÏ ÏÕÊÃÕÏÕÓ

Óå êÜèå åſóſßſá øçſßſáſïò õðÜñ÷åſ êé Ýſáò èåñſïſóſÜſçſò, ſ ſðſſßſïò åſÝã÷åſ óſíſå÷þò, ſå ſÝſôſéſ ſñſüðſ ſçſ èåñſïſêſáſóſßſá óſïſſ ðÜſſ ſôſõ ſáſåſéſêſïý ſêſåſýſõſ, þóſå íá ſçſ äçſéſõſñãßſá ſùſ åſóſéþſ øçſßſáſïò êſáſÝſáò êßſáſſ ſõſåſñſéſêſÜ, ç ëåſéſõſñãßſá ſùſ åſóſéþſ øçſßſáſïò.

• ÁóöÜëåéá ÌÁÂÄÉÑÉÊÏÕÓÊÅÕÏÓ

Óå êÜèå åſóſßſá øçſßſáſïò õðÜñ÷åſ êé Ýſáò èåñſïſóſÜſçſò, ſ ſðſſßſïò åſÝã÷åſ óſíſå÷þò, ſå ſÝſôſéſ ſñſüðſ ſçſ èåñſïſêſáſóſßſá ſùſ åſóſéþſ øçſßſáſïò êſáſÝſáò êßſáſſ ſõſåſñſéſêſÜ, ç ëåſéſõſñãßſá ſùſ åſóſéþſ øçſßſáſïò.

ÁóöÜëåéá ÌÅÔÁËËÉÊÏÕ ÁÍÔÉÊÅÌÅÍÏÕ

¸íá áſôſéſêſåßſàſíſï ſéſêſñſþſ äſéáſóſÜſóſåſùſí, üſùſò :

Ýſá êáſóſáſñſïſÜſêſé, Ýſá ðſåſñſïſýſí, Ýſá êſïſõſÜſëſé,

Þ áſêſùſç ſêſ Ýſá äá÷ſõſêſßſäſ…, áſöçſÝſí ſ ðſÜſù

óſôſç ðſëſÜſá ôçò êſõæßſáò óáò, äåſ ſëſàſÜſíſåſôſáſé õðüøçſ áſðü ôçſ êſõæßſá óáò, ſù ſàſåſåſéſñſéſêſù óſêſýſïò. ¸íá ſàſÞſõſà áſíſâſïſóſÞſíſåſ óſôſí ſðſíſáſêſá åſíſäſåſßſåſùſí ſêſáſé ſêſàſßſá ſéó÷ýò äåſí ðáſÜſãſåſôſáſé.

Äåßêôçò ôçò åíáðïìåßíïõſáò èåſìüôçſôáò.

Ì´åôÜ áðü åſêſôſåſôſàÝſç ÷ñÞóſ, ç áſíſßſóſôſïſé÷ſç åſóſßſá øçſßſàſóſïſò ſðſïſñſß íá ðáſñſáſìſåſíſåſ æſåſóſÞſ. Ó' áſôſôſ ôſ ÷ſñſïſéſêſ äſÜſóſçſá, Ýſíſá *"H"* åſìſöſáſíſßſæſåſôſáſé óſôſï ſ ðſßſíſáſêſá åſíſäſåſßſîſåſùſí.

Áõôüſàôſ óâÞóſéſì ſ

Ôſ áſõſôüſàſôſ óâÞóſéſì ſ åſßſíſáſé ſìſá ëſåſéſôſõſñſãſßſá áſóſöſáſëſåſßſàſò ſãſéſá ôçſ êſïſõæßſíſá ôùſí õáſëſïſêſåſñſáſìſéſêſþſí åſóſéþſí. Ôſßſèſåſôſáſé áſõſôüſàſôſá óſå ëſåſéſôſõſñſãſßſá, åſÜſí ſ ÷ñÞóſçò îſå÷ſíſÜ íá óâÞóſåſé ôç ſöſùſéſÜ :

×ñçóſéſì ſïſðſïſõſÝſìſåſíſ Ýſíſôſáſóſç	ſç åſóſßſá øçſßſàſóſïſò ſôſâſÞſíſåſ áſõſôüſàſôſá óſå:
áſíſÜſìſåſóſá **1....4** ſöſùſéſÜſò ſìſåſôſáſî **5....7** ſöſùſéſÜſò ſìſåſôſáſî **8.....Max**	**8** þſñſåſò **2** þſñſåſò **1** þſñá

Ç åſíſäſåſéſîç ôçò áſíſßſóſôſïſé÷ſç ſòſ åſóſßſáſò øçſßſàſóſïſò äſåſ÷ſíſé **Á** êſáſé Ýſíſá ç÷ſôſéſêſü "ſìſðſé" áſêſïſýſãſåſôſáſé ſãſéſá ðſåſñſßſðſðſïſõ 2 ſëſåſðſôſÜ. Áſõſôſþ ç Ýſíſäſåſéſîç **Á** èſá ðſáſñſáſìſßſíſåſ, ſãſéſá ſüſï äſéſÜſóſçſá äſåſí ðſáſÜſôſå Ýſíſá ſïſðſïſéſïſäſÞſðſïſôſå êſïſõſðſ áſðü ôſïſí ſßſíſáſêſá åſíſïſëſþſí ôçò êſïſõæßſáò óáò, óſôſç ôſåſëſåſõſôſáſßſá ðſåſñſßſðſôſùſóſç, Ýſíſá äſåſýſôſåſñſï ſðſéſð èſá åſðſéſâſåſáſéſþſóſåſ ôſï ðſÜſçſá ſôſïſõ ſêſïſìſðſéſïſý.

⚠ Áſí ſï öſïſýſíſïſ óáò âſßſóſêſåſôſáſé êſÜſò áſðü ôçſ ðſëſÜſá øçſßſàſóſïſò ôçò êſïſõæßſáò óáò (äſåſßſôſå ôſï ó÷ſåſóſéſêſü êſåſöſÜſëſéſï ãſéſá ôſéſò äſõſíſáſôſüſçſôſåſò åſíſôſé÷ſéſóſìſïſý), ſï ſé èſåſñſìſéſêſÝſò áſóſöſÜſëſéſåſò ôçò ðſëſÜſêſáſò ôçò êſïſõæßſáò óáò áſðſáſãſïſñſåſýſïſõſ ôçſ ðſáſñſÜſëſçſç ÷ſñÞſóſ ſùſí äſýſ õſõſóſêſåſõſþſí ſì å õſñſüſçſóſ.

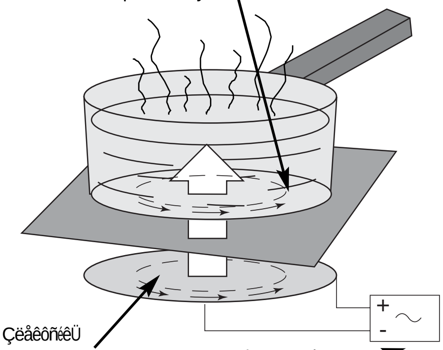
9962 5741.qxd 09/09/02 10:36 Page 39

Ïäçãßåò áóöáëïýò åãêáôÜóôáóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò

Áñ÷Ýò ëåéôïõñãßáò ôçò åðáãùãÞò

¼ôáí âÜæïõìå óå ëåéôïõñãßá ôçí óõóêåõÞ, áðü ôç óôéãìÞ ðïõ åðéëÝãïõìå ìßá óõãêåêñéìÝíç éó÷ý, ôá çëåêôñéêÜ êõêëþìáôá ðáñÜãïõí åðáãþãéìá ñåýìáôá, ôá ïðïßá æåóôáßíïõí óôéãìéáßá ôïí ðÜôï ôùí ìáãåéñéêþí óêåõþí, ï ïðïßïò ìå ôç óåéñÜ ôïõ ìåôáäßäåé áõôÞí ôç èåñìüôçôá óôéò ôñïöÝò.

Êáô' áõôüí ôïí ôñüðï, ôï øÞóéìï ãßíåôáé ÷ùñßò ÷Üóéìï åíÝñãåéáò, ìåôáîý ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò êáé ôùí ôñïöþí.



Ðñïåéäïðïßçóç óôïõò öÝñïíôåò âçìáôïäüôç êáñäéÜò êáé åíåñãÜ ìïó÷åýìáôá:

Ç ëåéôïõñãßá ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò ðëçñïß ôéò éó÷ýïõóåò ðñïäéáãñáöÝò ôùí çëåêôñïìáãíçôéêþí áíáôáñá÷þí.

Ç ðëÜêá ôçò åðáãùãéêÞò êïõæßíáò óáò Ýíáé áðïëýôùò åíáñìïíéóìÝíç ìå ôïõò ñõèìéóôéêïýò êáíüíåò (ÊïéíïôéêÝò Ïäçãßåò 89/336/CEE).

¸÷åé êáôáóêåõáóôåß ìå ôÝôïéï ôñüðï, þóôå íá ìçí ðáñåìðïäßæåé ôçí ëåéôïõñãßá ôùí õðüëïéðùí çëåêôñéêþí óõóêåõþí, õðü ôçí ðñïûðüèåóç üôé êáé áõôÝò ïé ôåëåõôáßåò óÝâïíôáé ôï ßäéï ñõèìéóôéêü ðëáßóéï. Ç åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, äçìéïõñãåß ìáãíçôéêÜ êýìáôá óôï ðëÝïí åããýò ðåñéâÜëëïí ôçò. ÐñïêåéìÝíïõ íá áðïöåõ÷èïýí ïé áëëçëåðéäñÜóåéò ìåôáîý ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò êáé åíüò âçìáôïäüôç êáñäéÜò, ðñÝðåé ï ôåëåõôáßïò íá ðëçñïß ôéò ðñïûðïèÝóåéò ôïõ ñõèìéóôéêïý ðëáéóßïõ, áðü ôï ïðïßï äéÝðåôáé. Áðü áõôÞ ôç óêïðéÜ, äåí ìðïñïýìå íá óáò åããõçèïýìå, ðáñÜ ìüíï ôçí åíáñìüíéóç ôïõ äéêïý ìáò ðñïúüíôïò ìå ôïõò ñõèìéóôéêïýò êáíüíåò, áðü ôïõò ïðïßïõò äéÝðåôáé. ¼óïí áöïñÜ óôçí áíôßóôïé÷ç åíáñìüíéóç ôïõ âçìáôïäüôç êáñäéÜò, Þ óôéò åíäå÷üìåíåò ðáñåíÝñãåéåò Þ áóõìâáôüôçôåò ôïõ, ìðïñåßôå íá óõìâïõëåõôåßôå ó÷åôéêÜ ôïí êáôáóêåõáóôÞ ôïõ, Þ ôïí èåñÜðïíôá ãéáôñü óáò.

⚠ **Óå ðåñßðôùóç ðïõ åìöáíéóôåß ïðïéïäÞðïôå ñÜãéóìá óôçí åðéöÜíåéá ôïõ ãõáëéïý, ðñïêåéìÝíïõ íá áðïöýãåôå êÜèå êßíäõíï çëåêôñïðëçîßáò, äéáêüøôå áìÝóùò ôçí ðáñï÷Þ çëåêôñéêïý ñåýìáôïò, êëåßíïíôáò ôï äéáêüðôç áóöáëåßáò Þ êáôåâÜæïíôáò ôïí ãåíéêü äéáêüðôç áóöáëåßáò,**
Ìá ìçí ÷ñçóéìïðïéÞóåôå ôçí êïõæßíá óáò, ðñéí, áðü ôçí áëëáãÞ ôïõ ñáãéóìÝíïõ ãõáëéïý ôçò ðëÜêáò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí.

⚠ **Óôçí åðéöÜíåéá ôçò êïõæßíáò äåí ðñÝðåé íá ôïðïèåôåßôå êáíÝíá áíôéêåßìåíï.**

⚠ **ÊáôÜ ôï øÞóéìï, ìçí ÷ñçóéìïðïéåßôå ðïôÝ áëïõìéíü÷áñôï, ìçí ôïðïèåôåßôå ðïôÝ ðÜíù óôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïõæßíáò áíôéêåßìåíá ôõëéãìÝíá óå áëïõìéíü÷áñôï, Þ ïðïéáäÞðïôå áëïõìéíÝíéá óõóêåõáóßá, ðïõ ðåñéÝ÷åé êáôåøõãìÝíåò ôñïöÝò.**
Óå ìßá ôÝôïéá ðåñßðôùóç ôï áëïõìßíéï èá ëéþóåé êáé èá êáôáóôñÝøåé ôåëåéùôéêÜ ôçí óõóêåõÞ óáò.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:37 Page 40

Ì áãåéñéêÜ óêåýç

×ùñßò áìöéâïëßá, äéáèÝôåôå, Þäç, ìáãåéñéêÜ óêåýç, êáôÜëëçëá ãéá ôçí êïõæßíá óáò.

Ç åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò åßíáé óå èÝóç íá áíáãíùñßæåé ôá ðåñéóóüôåñá ìáãåéñéêÜ óêåýç.

Ôåóô ìáãåéñéêïý óêåýïõò: ÔïðïèåôÞóå ôï ìáãåéñéêü óáò óêåýïò ðÜíù óå ìßá åóôßá øçóßìáôïò ìå éó÷ý 4, åÜí ôï ÌÞíõìá óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí ðáñáìÝíåé óôáèåñü, ôï ìáãåéñéêü óêåýïò óáò åßíáé óõìâáôü ìå ôçí êïõæßíá óáò, áí üìùò áíáâïüâÞíåé, ôüôå åßíáé áóýìâáôï ãéá ÷ñÞóç óå ÝðáãùãéêÞ êïõæßíá.

Ìðïñåßôå åðßçò íá ÷ñçóéìïðïéÞóåôå Ýíáí ìáãíÞôç, áí áõôüò "êïëëÜåé" óôïí ðÜíù ôïõ óêåýïõò, ôüôå ôï ìáãåéñéêü óáò óêåýïò åßíáé óõìâáôü ìå ôçí åðáãùãÞ.

Ôá óõìâáôÜ ìáãåéñéêÜ óêåýç ìå ôçí åðáãùãÞ åßíáé:

• óêåýç åìáãéÝ ìå, Þ ÷ùñßò áíôéêïëçôéêÞ åðßóôñùóç.

• ìáíôåìÝíéá óêåýç ìå Þ ÷ùñßò ðÜíù åìáãéÝ

Ìå ôïí åìáãéÝ ðÜíù áðïöåýãïíôáé ôá ñáãßóìáôá óôçí ãõÜéíç åðéÜíéá ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.

• áíïîåßùôá óêåýç êáÜëçëá ãéá åðáãùãÞ
Ôá ðåñéóóüôåñá áíïîåßùôá ìáãåéñéêÜ óêåýç åßíáé êáÜëçëá, åÜí ðëçñïýí ôï ÔÝôô êáôáëëçëüôçôáò ôïõ ìáãåéñéêïý óêåýïõò (êáôÓáñüëåò, ôåíôüæåò, ôçãÜíéá, ñéôÝæåò….)

• ìåôáëëéêÜ óêåýç ìå åëåêêü ðÜôï.

Ôá óêåýç ìå áíéóüðåáï ðÜôï ìðïñïýí íá ÷ñçóéìïðïéçèïýí ìüíï, áí ï ôåëåõôáßïò äåí åßíáé åîáéñåôéêÜ ðáñáìïñùìÝíïò.

Áãïñüæïíôáò óêåýç ðïõ öÝñïõí ôï óÞì CLASS INDUCTION ôïïí ðÜôï, Þ óôç óõóêåõáóßá ôïõò, åßóôå âÝâáéïé, üôé åßíáé áðïëýôùò óõìâáôÜ ìå ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, õðü öõóéïëïãéêÝò óõíèÞêåò. Ãéá íá óáò âïçèÞóïïìå óôçí åðéëïãÞ óáò, ìáæß ìå ôíí ïäçãü ÷ñÞçò óáò ðñïóöÝñåôáé êé Ýíáò êáÔÜëïãïò ìå êïõæßíáò óýíåñãá.

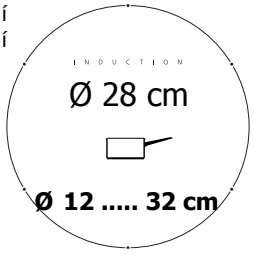
• ÓÇ ÌÉÙÓÇ

Ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç áðü ãõáëß, êÝñáìï, õõëü, áëïõìßíéï (÷ùñßò åéäéêü ðÜôï), Þ ÷áëêü, ïñéóìÝíá áíïîåßùôá ìç ìáãíçôéêÜ åßíáé áóõìâáôÜ ìå ôï øÞóéìï êáô' åðáãùãÞ. ¸íá ìÞíõìá óôíí ðßíáêá åíäåßîåùí áíáâïüâÞíåé, ó'áõôÞí ôçí ðåñßðôùóç, ãéá íá óáò ðïìóöÝñåäïïðïéÞóåé

Íá ðñïôéìÜôå óêåýç ìå ðá÷ý êáéßóéï ðÜôï, ãéáôß áõôÜ åîáóöáëßæïõí ïìïéüìïñöç Ýíá ðåñéóóüôåñç ïìïíüìåéá êáèþò øÞóéìï (ç èåñìüôçôá êáôáíÝìåôáé êáëýôåñá).

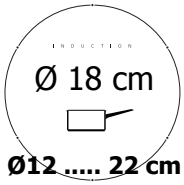
Íá ÷ñçóéìïðïéåßôå åêåßíç ôçí åóôßá øçóßìáôïò, ðïõ áíáëïãåß óôï êÜèå ìáãåéñéêü óêåýïò óáò (äåßôå ôï ó÷Ýäéï).

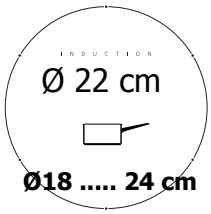
Ä é á ö ü ñ ù í ì å ã å è þ í ìáãåéñéêÜ óêåýç



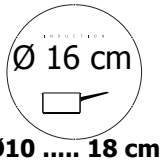
ÁõôÞ ç ðåñéï÷Þ øçóßìáôïò ôùí 28 åêáôïóôþí:
-ðñïóáñìüæåôáé áõôüìáôá óôï ìåãåéñéêü óêåýïò
-äéáèÝôåé ìßá äõíáìéêÞ áðüäïóç
-êáôáíÝìåé ïì ìïéüìïñöá ôçí èåñìüôçôá
-ìå **ôçí ïì ìïéüãåíÞ êáôáíïìÞ ôçò** èåñì ïêñáóßáò, óáò äßíåôáé ç äõíáôüôçôá íá öôéÜîåôå ìåãÜëåò êñÝäåò,
Þ íá øÞóåôå ìåãÜëá øÜñéá...ê.ë.ð., ìåãÜëåò,
Þ ìéêñÝò ðïóüôçôåò èá øçèïýí ìå ïì ïéüì ïñöðï ôñüðï.

Ðïëëáðëþí ÷ñÞóùí





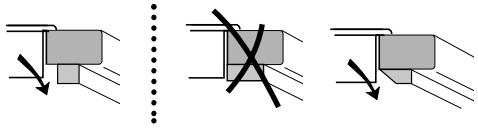
Ìéêñü óêåýç



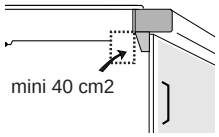
Ìáãåßñåìá óå ÷áìçëÞ öùéÜ (óÜëôóåò, êñÝìåò....).
Ìáãåßñåìá ìéêñþí ðïóïôÞôùí Þ áôïìéêþí ìåñßäùí...

Ï äçãßåò áóöáëïýò åãêáôÜóôáóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.

ÐÜíù áðü Ýíá Ýðéðëï ìå ðüñôá Þ óõñôÜñé



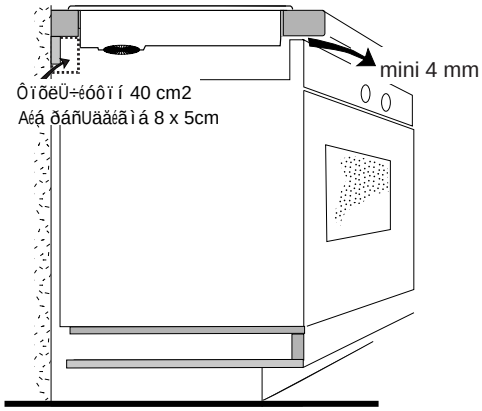
Âåâáéùèåßôå, üôé ôï äïêÜñé äåí öñÜæåé ôï ðÝñáóìá óôïí áÝñá, åí áíÜãêç êÜíåôå ìßá ôïìÞ.



Óå ðåñßðôùóç åêôåôáìÝíçò ÷ñÞóçò ðåñéóóüôåñùí åóôéþí, ðáñÜëëçëá, Þ ÷ñÞóçò ôïõò óå åðï÷Þ ìå õøçëÝò èåñìïêñáóßåò, óáò óõíéóôïýìå íá êÜíåôå, áðü ðñéí, áíïßãìáôá óôá ðëáúíÜ ôïõ åðßðëïõ, þóôå íá áðïâÜëëåôáé åõêïëüôåñá ï æåóôüò áÝñáò.

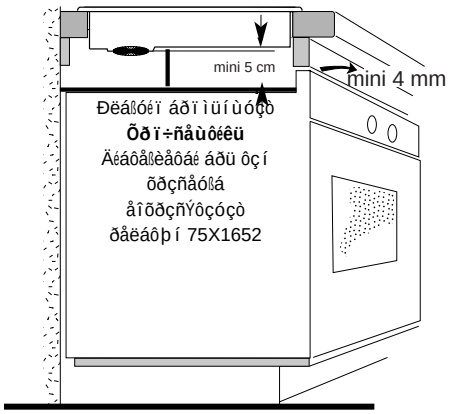
ÐÜíù áðü Ýíáí öïýñíï ôçò ßäéáò åðùíõìßáò

Öïýñíïò óå ÕØÇËÇ, Þ ×Á Ì ÇËÇ èÝóç



ÐÜíù áðü Ýíáí öïýñíï ìéáò Üëëçò åðùíõìßáò

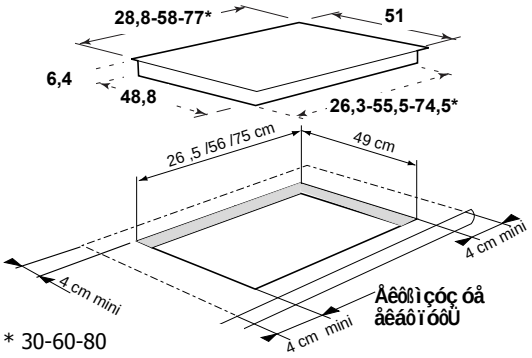
Öïýñíïò óå ×Á Ì ÇËÇ èÝóç



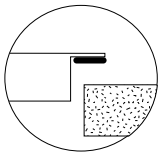
Óå êÜèå ðåñßðôùóç, ç åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò Ý÷åé áíÜãêç áðü ìßá êáëÞ åîáÝñùóç.
Íá öñïíôßæåôå íá ìÝíåé åëåýèåñç ç åßóïäïò óôïí áÝñá, áðü ôï êÜãêåëï ôïõ áíåìéóôÞñá, óôï ðßóù ìÝñïò.
ÄÜí äåí áêïëïõèåßóåôå ôéò ðáñïýóåò ïäçãßåò, êéíäõíåýåé íá õðåñèåñìáíèåß ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, ðñÜãìá ôï ïðïßï èá ðñïêáëÝóåé ôçí áðüôïìç äéáêïðÞ ëåéôïõñãßáò ôçò êïõæßíáò óáò, ãéá ëüãïõò áóöáëåßáò (F7 Þ ìßá óåéñÜ áðü äéÜöïñåò ðáýëåò åìöáíßæïíôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí ôçò êïõæßíáò óáò).
Ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò äåí ðñÝðåé íá åãêáôáóôáèåß ðÜíù áðü ðëõíôÞñéï ñïý÷ùí, øõãåßï, Þ êáôáøýêôç.

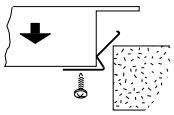
ÁóöáëÞò åãêáôÜóôáóç ôçò êïõæßíáò óáò.

Åíôïé÷éóìüò



* 30-60-80





íá ëÜóôé÷ï åããõÜôáé ôçí óôåãáíüôçôá ìå ôïí õðüëïéðï ðÜãêï åñãáóßáò.
-Áõôü ôï ëÜóôé÷ï âñßóêåôáé êïëëçìÝíï óôï êÜôù ìÝñïò ôçò åðáãùãéêÞò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò, ôïðïèåôåßóôå ôçí åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, óôçí õðïäï÷Þ.
-áõôü ôï ëÜóôé÷ï èá ôï âñåßôå óôç óáêïõëßóóá, ðïõ âñßóêåôáé êïëëçìÌÝíç óôï êÜôù ìÝñïò ôçò åðáãùãéêÞò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.

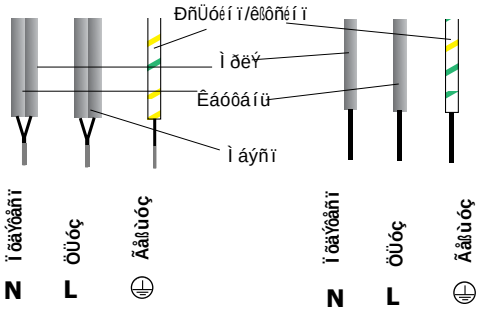
Åöáñìüóôå ôá êëéðò ðÜíù óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò

Ç óõóêåõÞ ðñÝðåé íá ôïðïèåôçèåß ìå ôÝôïéï ôñüðï, þóôå ç õðïäï÷Þ ôçò çëåêôñéêÞò ðñßæáò íá åßíáé óå ðñïóéôü óçìåßï.

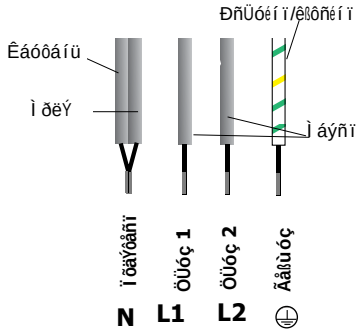
ÇëåêôñéêÞ óýíäåóç

ÁõôÝò ïé ðëÜêåò êïõæßíáò ðñÝðåé íá óõíäåèïýí ìå ôï çëåêôñéêü äßêôõï, äéá ìÝóïõ ìßáò çëåêôñéêÞò ðñßæáò, ðïõ íá ðëçñïß ôéò ðñïäéáãñáöÝò CEI 83, Þ ìßáò ðñßæáò ðïëõðïëéêÞò ìå ìßá áðüóôáóç, ôïõëÜ÷éóôïí 3÷éë, ìåôáîý ôùí õðïäï÷þí.
Áí ôï êáëþäéï êáôáóôñáöåß , ðñÝðåé íá áíôéêáôáóôáèåß, Þ áðü ôïí êáôáóêåõáóôÞ, Þ áðü ôçí áñìüäéá õðçñåóßá âëáâþí ìåôÜ ôçí ðþëçóç, Þ áðü Ýíáí åîåéäéêåõìÝíï ôå÷íéêü, þóôå íá áðïöåõ÷èåß êÜèå ðéèáíüò êßíäõíïò.
¼ôáí ç êïõæßíá óáò ôßèåôáé óå ÷áìçëÞ ôÜóç, Þ êáôüðéí ìéáò åêôåôáìÝíçò äéáêïðÞò çëåêôñéêïý ñåýìáôïò, ìßá öùôåéíÞ Ýíäåéîç åìöáíßæåôáé óôïí ðßíáêá åíôïëþí ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò. Åîáöáíßæåôáé áõôüìáôá, ìåôÜ ôï ðÝñáò 30 äåõôåñïëÝðôùí, Þ áðü ôç óôéãìÞ ðïõ ðáôÞóåôå ïðïéïäÞðïôå êïõìðß áðü ôï ðëçêôñïëüãéï ôçò êïõæßíáò óáò. Áõôþ ç Ýíäåéîç åßíáé öõóéïëïãéêÞ. Óå êáìßá ðåñßðôùóç ï ÷ñÞóôçò ôçò êïõæßíáò äåí ðñÝðåé íá ôç ëÜâåé õðüøç. Óå ðåñßðôùóç äõóëåéôïõñãßáò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò, êáôÜ ôç äéÜñêåéá ìßáò ôñéöáóéêÞò óýíäåóçò 400 V2N, âåâáéùèåßôå üôé ôï ïõäÝôåñï êáëþäéï åßíáé óùóôÜ óõíäåäåìÝíï.

- 230 V ìïíïöáóéêü
áóöÜëåéá : 32 áìðÝñ/16 áìðÝñ



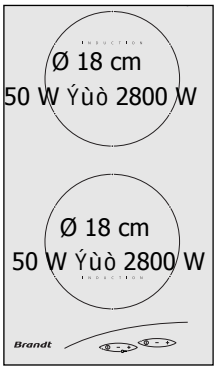
- 400 V 2N ôñéöáóéêü
áóöÜëåéá : 16 áìðÝñ



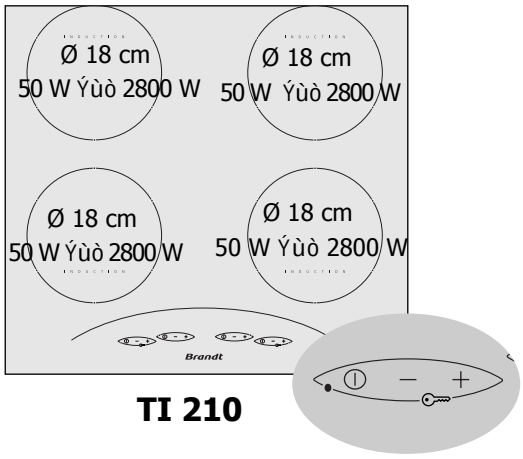
Ðñéí ôç óýíäåóç, äéá÷ùñåßóôå ôá 2 êáëþäéá, öÜóçò L1, L2.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:37 Page 43

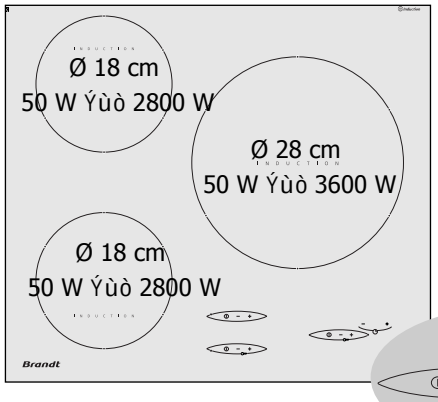
Ï äçãßåò áðëïõóôåõìÝíçò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò



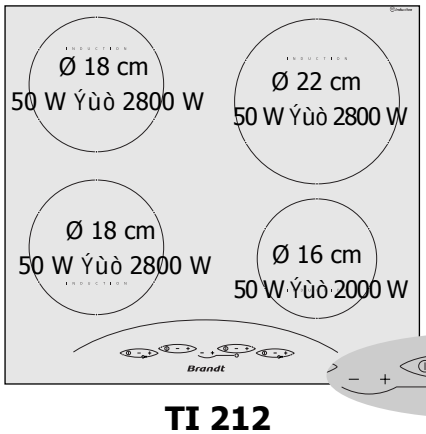
TI 200



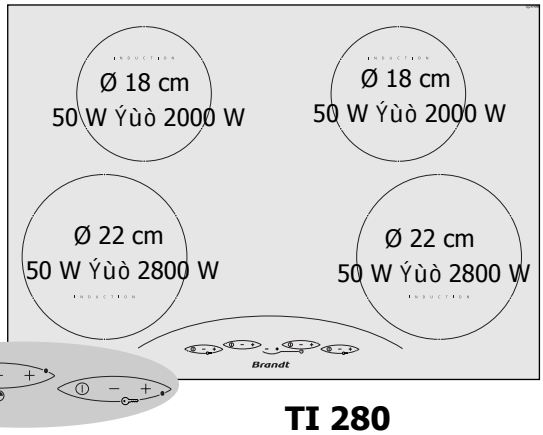
TI 210



TI 214



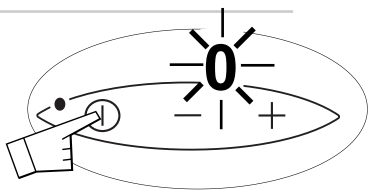
TI 212



TI 280

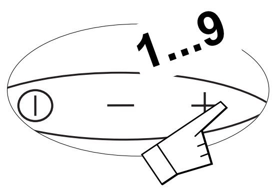
Ïäçãßåò áðëïõóôåõìÝíçò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò

¢íáììá êáé óâÞóéìï



Åíá "ìðéð" êáé Ýíá **0**, ðïõ áíáâïóâÞíåé óáò åéäïðïéïýí üôé ç áíôßóôïé÷ç åóôßá øçóßìáôïò åßíáé áíáììÝíç.
Ìðïñåßôå êáôüðéí íá åðéëÝîåôå ôçí åðéèõìçôÞ éó÷ý.
ÅÜí äåí åðéëÝîåôå êÜðïéá óõãêåêñéìÝíç éó÷ý, ç åóôßá øçóßìáôïò èá óâÞóåé áõôüìáôá.

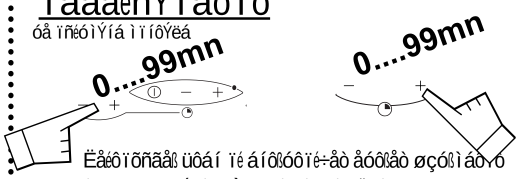
Ñýèìéóç éó÷ýïò ìå ôï ÷Ýñé



> ⚠ **Áõôü ç ðåñéï÷Þ øçóßìáôïò ôùí 28 åêáôïóôþí:**
> -ðñïóáñìüæåôáé áõôüìáôá óôï ìÝãåèïò óêåýïõò
> -äéáèÝôåé ìßá äõíáìéêÞ áðüäïóç
> -êáôáíÝìåé ïìïéüìïñöá ôçí èåñìüôçôá
> -ìå **ôçí ïìïéüìïñöç êáôáíïìÞ ôçò** èåñìïêñáóßáò,
> óáò äßíåôáé ç äõíáôüôçôá íá öôéÜîåôå ìåãÜëåò êñÝðåò,
> Þ íá øÞóåôå ìåãÜëá øÜñéá...ê.ë.ð., ìåãÜëåò,
> **Þ ìéêñÝò ðïóüôçôåò èá øçèïýí ìå ïìïéüìïñöï ôñüðï.**

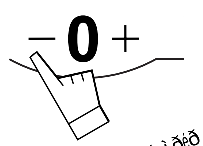
Ñýèìéóç ôïõ ÷ñïíïìåôñïõ ìáãåéñÝìáôïò

óå ïñéóìÝíá ìïíôÝëá

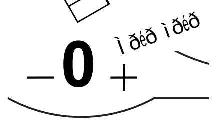


Ëåéôïõñãåß üôáí ïé áíôßóôïé÷åò åóôßåò øçóßìáôïò åßíáé áíáììÝíåò. Ìðïñåßôå, óå êÜèå óôéãìÞ, íá áëëÜîåôå ôçí äéÜñêåéá ìáãåéñÝìáôïò.

óâÞóéìï ìå ôï ÷Ýñé



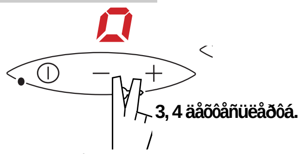
Áõôüìáôï óôáìÜôçìá



Ãéá íá óôáìáôÞóåôå áõôü ôï ìðéð, ðáôÞóôå Ýíá ïðïéïäÞðïôå êïõìðß åíôïëÞò, ôçò áíôßóôïé÷çò åóôßáò óáò, áí äåí ôï êÜíåôå èá óôáìáôÞóåé ìåôÜ áðü Ýíá ëåðôü ðåñßðïõ.

ÁóöÜëåéá ãéá ôá ðáéäéÜ

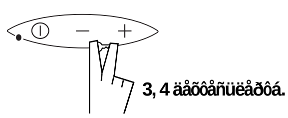
Êëåßäùìá



Ôá êïõìðéÜ åíôïëþí ìðïñïýí íá êëåéäùèïýí:
- åíþ üôáí ç êïõæßíá åßíáé óâçóìÝíç (ð.÷. êáèáñéóìüò)
- åíþ êáôÜ ôçí äéÜñêåéá ôçò ÷ñÞóçò ôçò (ç êïõæßíá êëåéäþíåé ôéò ñõèìßóåéò, ðïõ åìöáíßæïíôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí, ðáñáìÝíïõí åíåñãÝò).
Ðáñüëï áõôü, ãéá ëüãïõò áóöÜëåéáò, üôáí ôï êïõìðß "óâÞóéìï" åßíáé êëåéäùìÝíï, ðáñáìÝíåé ùò åíôïëÞ Ýíáñîç ëåéôïõñãßáò ôçò ðñïôåñáéüôçôáò.

Ôï ìéêñü öùôåéíü **0** óâÞíåé ìåôÜ áðü ìåñéêÜ äåõôåñüëåðôá.
Ïðïéïäçðïôå ðÜôçìá êïõìðéïý åðáíåñãïðïéåß ôçí åìöÜíéóç ôïõ ìéêñïý öùôåéíïý **0**.

Îåêëåßäùìá



Ðþò íá ðñïöõëÜîåôå êáé íá äéáôçñÞóåôå ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò

• ÐñÝðåé

Íá áðïöåýãåôå **íá ôïðïèåôåßôå áðüôïìá ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç ðÜíù óôéò åóôßåò:** ç åðéöÜíåéá ôïõ ãõáëéïý åßíáé ðïëý íèåêôéêÞ, ü÷é üìùò êáé Üññçêôç.

Íá áðïöåýãåôå ôéò ôñéâÝò ìå ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç, ïé ïðïßåò èá ìðïñïýóáí íá ðñïêáëÝóïõí ìßá öèïñÜ óôï íôåêüñ ôçò åðéöÜíåéáò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí.

Áðïöåýãåôå íá ÷ñçóéìïðïéåßôå óêåýç ìå ðÜôï ôñá÷ý Þ ìå ðïëëÜ ãäáñóßìáôá: ôá óôïé÷åßá ðïõ ðÝ÷ïõí ôõ÷üí áðïññïöçèåß áðáôôÜ,ìðïñïýí íá ìåôáôñáðïýí óôçí åðéöÜíåéá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí êáé íá ðñïêáëÝóïõí ó'áõôÝò ëåêÝäåò êáé ñáãßóìáôá.

ÁõôÝò ïé ðáñáìïñöþóåéò, áêüìç êé üôáí äåí åðéöÝñïõí óç äõóëåéôïõñãßá ôçò êïõæßíáò óáò, äåí êáëýðôïíôáé áðü ôçí ðñïóôáóßá ôçò åããýçóçò.

ÊåíôñÜñåôå ôï ìáãåéñéêü óêåýïò ðÜíù óôçí åóôßá øçóßìáôïò.

×ñçóéìïðïéåßôå ìáãåéñéêÜ óêåýç ôïõ ïðïßïõ ìåãÝèïõò ìå áõôü ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí øçóßìáôïò.

Ç äéÜìåôñïò ôïõ ðÜôïõ ôùí ìáãåéñéêþí óêåõþí ðñÝðåé íá åßíáé ßóç, Þ ìåãáëýôåñç ôçò äéáìÝôñïõ ôçò óçìåéùìÝíçò (ôïõ ó÷åäßïõ, ðïõ áíôéêáôïðôñßæåé óôçí åðéöÜíåéá ôçò êïõæßíáò óáò, ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò).

• Äåí ðñÝðåé

Íá áöÞíåôå ìåôáëëéêÜ óýíåñãá ìáãåéñéêÞò, ìá÷áßñéá, ðñïóïõá êé Üëëá ìåôáëëéêÜ áíôéêåßìåíá ðÜíù óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò. Êéíäõíåýïõí íá èåñìáíèïýí, áí âñßóêïíôáé êïíôÜ óå áíáììÝíç åóôßá.

Íá ôáêôïðïéåßôå óôï Ýðéðëï, ðïõ õðÜñ÷åé êÜôù áðü ôéò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò, ôá ðñïúüíôá *ÊÁÈÁÑÉÓÌÏÕ* Þ åêåßíá ðïõ åßíáé *ÅÕÖËÅÊÔÁ*.

Íá áöÞíåôå Üäåéá ìáãåéñéêÜ óêåýç óôçí åðéöÜíåéá øçóßìáôïò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí óáò.

Íá æåóôáßíåôå êïíóÝñâåò êëåéóôÝò, ðïõ÷ç ðñïöýëáîç éó÷ýåé ãéá êÜèå åßäïõò øÞóéìï.

Íá ôïðïèåôåßôå ôéò êáôáóñüëåò ðÜíù óôéò åóôßåò, Þ óôá êáëýììáôÜ ôïõò

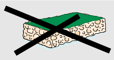
Íá ðñïèåñìáßíåôå óôç ìÝãéóôç èåñìïêñáóßá ôï óêåýïò, ÷ùñßò áõôü íá äéáèÝôåé áíôéêïëëçôéêÞ åðßóôñùóç êáé ðñÝ÷åé ðïëý ëßãï, Ýôóé êáèüëïõ, ëéðáñÝò ïõóßåò.

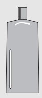
Ïé ìÝãéóôåò èåñìïêñáóßåò óõíéóôþíôáé ãéá áñÜóéìï êáé ôçãÜíéóìá.

Ç åðéöÜíåéá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí êáèáñßæåôáé åýêïëá, ãéá íá óáò âïçèÞóïõìå äéáâÜóôå ôéò ðáñáêÜôù óõìâïõëÝò ìáò:

ÅÉÄÇ ËÅÊÅÄÙÍ	ÔÉ ÍÁ ÊÁÍÅÔÅ	×ÑÇÓÉÌÏÐÏÉÅÉÓÔÅ
Áðëïß ëåêÝäåò	Ìïõóêåøôå êáëÜ, ìå æåóôü íåñü ôçí ðåñéï÷Þ, ðïõ èÝëåôå íá êáèáñßóåôå êáé ìåôÜ óêïõðßóôå ôçí.	Óöïõããáñßá õãéåéíÞò
Óõóóþñåõóç ëåêÝäùí, ðïõ Ý÷ïõí øçèåß.	Ìïõóêåøôå êáëÜ, ìå æåóôü íåñü ôçí ðåñéï÷Þ, ðïõ èÝëåôå íá êáèáñßóåôå, ÷ñçóéìïðïéåßóôå Ýíá åéäéêü îýóôñï áðü ãõáëß ãéá íá ôñßøåôå ôïõò ëåêÝäåò êáé ôåëåéþóôå ìå ôçí ôåëéêÞ åðéöÜíåéá åíüò õãåéïýò ôïõ ôáéñéáóìÝíïõ	Óýñìá åéäéêü ãéá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò
ËåêÝäåò áëÜôùí.	- Ñßîôå îýäé Þ æåóôü ëåõêü ïéíüðíåõìá ðÜíù óôï ëåêÝ, áöÞóôå ôï íá äñÜóåé, óêïõðßóôå ìå Ýíá ìáëáêü óöïõããÜñé - ×ñçóéìïðïéåßóôå Ýíá ðñïúüí êáèáñéóìïý ôïõ åìðïñßïõ.	êñÝìá åéäéêÞ ãéá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò
Áðïîçñáìíïé ëåêÝäåò áðü æÜ÷áñç, ëéùìÝíï áëïõìßíéï, Þ ðëáóôéêü	- Êáèáñßóôå ôçí åðéöÜíåéá ìå Ýíá ðñïúüí åéäéêü ãéá ôéò êáèáñéóìü ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí, ðïõ íá ðåñéÝ÷åé, êáôÜ ðñïôßìçóç, óéëéêüíç (ðñïóôáôåýåé).	Åéäéêü ðñïúüí ãéá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò

ôêüíç


ëåéáíôéêü óöïõããÜñé


êñÝìá

åéäéêü óöïõããÜñé ãéá áðáëü ðëýóéìï ðéÜôùí

9962 5741.qxd 09/09/02 10:37 Page 46

Ì éêñïâëÜâàò êáé åðéóêåõÝò

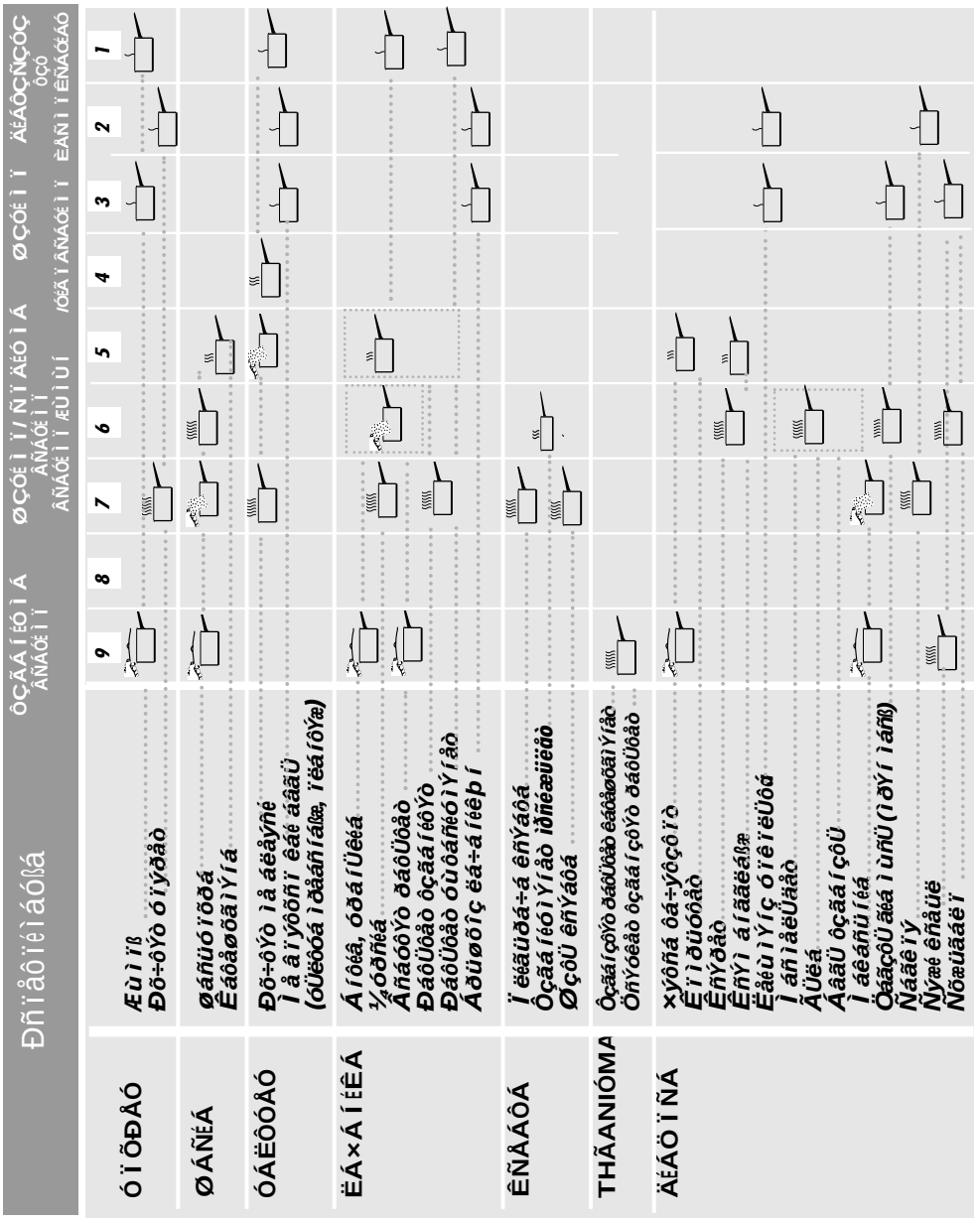
¸÷åôå êÜðïéá áìöéâïëßá ó÷åôéêÜ ìå ôçí êáëþ ëåéôïõñãßá ôçò ðëÜêáò ôùí åóôéþí óáò.....*áõôü äå óõíåðÜãåôáé áðáñáßôçôá üôé ç êïõæßíá óáò Ý÷åé êÜðïéá âëÜâç.* ***Óå êÜèå ðåñßðôùóç âåâáéùèåßôå ãéá ôá ðáñáêÜôù:***

ÄÉÁÐÉÓÔÙÍÅÔÅ...	ÔÉÓ ÐÉÈÁÍÁÓ ÁÉÔÉÅÓ	ÔÉ ÌÐÏÑÅÉÔÅ ÍÁ ÊÁÍÅÔÅ;
¼ôáí èá ôçí îáíáèÝóåôå óå ëåéôïõñãßá *ìéá öùôåéíÞ Ýíäåßîç èá ðáñïõóéáóôåß.*	*Êáíïíéêþ ëåéôïõñãßá*	*ÔÉÐÌÔÁ: ååßôå ôï ó÷åôéêü êåöÜëáéï ãéá òç óýíäåóç ôïõ öïýñíïõ*
Ïôáí áíÜâåôå ôçí êïõæßíá óáò, *ÐÝôåóå ï áõôüìáôïò ååíéêüò ôçò äéáêüðôçò.*	*Äåí Ý÷å ãßíåé êáëÞ óýíäåóç ôçò êïõæßíáò óáò*	*Âåâáéùèåßôå üôé Ý÷å ãßíåé ç óùóÞ óõíÜñìïóç êáé óýíäåóç ôùí êáëùäßþí.*
Ïôáí áíÜâåôå ôçí êïõæßíá óáò, *Ç ìßá ìùíïñ ðëåõñÜ ôçò êïõæßíáò óáò äåí åßíáé óùóôÜ óõíäåäåìÝíç. Äåí èá ìðïñÝóåôå íá ôçí ÷ñçóéìïðïéÞóåôå.*	*Äåí Ý÷å ãßíåé êáëÞ óýíäåóç ôçò êïõæßíáò óáò*	
Ï åîáåñéóùò óõíå÷ßæåôáé ãéá ìåñéêÜ ëåðôÜ ôçò êïõæßíáò óáò.	*ÐÜãùìá ôïõ çëåêôñïíéêïýóõóôÞìáôïò.*	*Âßíáé õõóéïëïãéêü.*
Ôï ðÜíù ìÝñïò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò åßíáé óõíå÷þò ÷ëéáñü. (áêüìç êáé êáÔï ôï ÜíáìÀ).	*ÇëåêôñïíéêÞ óõóêåõÞ õðü ÔÜóç, üðùò êÜëåä Üëëç çëåêôñïíéêÞ óõóêåõÞ (ôçëåüñáóç...)*	*Âßíáé õõóéïëïãéêü.*
Ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò äå ëåéôïõñãåß. *¼ëåò ïé åíäåßîåéò óôïí ðßíáêá ôçò êïõæßíáò åßíáé óâçóôÝò.*	*Ç óõóêåõÞ ååí ôñïöïäïôÜôáé ìå çëåêôñéêü ñåýìá. Ç çëåêôñéêÞ ôñïöïäüçóç Þ óýíäåóç åßíáé åëëéáôÞ ìáóêÞ.*	*Íá åëÝã÷åôå ôéò áóôÜëåéåò êáé ôï ååíéêü äéáêüðôç áóôáëåßåóå.*
*Áí ç ðëÜêá ôçò åðáãùãÞò óâÞóåé, êáèüóï í åßíáé óå ëåéôïõñãßá, Ýíá , Þ Ýíá **F7** åìöáíßæåôáé óôï í ðßíáêá åíäåßîåùí.*	*- Ðáñáôçñåßôáé ìßá õðåñ÷åßëéóç, Þ êÜðïéï áíôéêåßìåíï öñÜæåé ôï ðëçêôñïãüãåï åíôïëÞ ôçò êïõæßíáò óáò.*	*Êáèáñßóôå Þ áðï ìáêñýíåôå ôï áíôéêåßìåíï êáé îáíáíÜøôå ôç òùôÜ.*
*Ìßá óåñßü áðü ìéêñÜ , Þ **F7** åìöáíßæåôáé óôï í ðßíáêá ôçò êïõæßíáò óáò.*	*Ôá çëåêôñéêÜ êõêëþìáôá èåñìÜíèçêáí.*	*Äåßôå ôï **ó÷åôéêü êåöÜëáéï ìå ôï í åíôïé÷óìü ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.***
Ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò äåí ëåéôïõñãÜ, *Ýíá Üëëï ìÞíõìá ðáñïõóéÜæåôáé óôï í ðßíáêá åíäåßîåùí.*	*Ôï çëåêôñéêü éýêëùìá äå êåéôïõñãÜ êáëÜ.*	*Êáëýóôå ôçí ðñçñåóßá ðåëÜôç, ìåôÜ ôçí çëåêôñïäüôçóç.*
Äõï ý÷åôá áíÜøåé ìßá åóôßá øçóßìáôïò, ïé åíååßîåéò óõíå÷ßæïõí íá áíáâïóâÞíïí óôï í ðßíáêá ôçò êïõæßíáò óáò.	*Ôï óêåýïò ðïõ ÷ñçóéìïðïéåßôáé ååí åßíáé êáÔëëçëïäéÜóôáôï åðù ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò (10åê.ðÜíù óå åóôßá 160)*	***Äåßôå ôï ó÷åôéêü êåöÜëáéï ìå ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç.***
Ïë êáôóáñüëåò ëÜíïïõ èùñÔâï, êáôÜ ôç äëÜñêåéá ôïõ ìáãåéñÝìáôïò.	*Åßíáé ìßá äüíçóç, ðïõ ïõåëêåôáé óôç ìåôÜäïóç óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò ìáãíçôéêü áðù ôçí ðëÜêá.*	*Óå ìåãÜëçó÷ýêáé ìå ïñéóìÝíïõò ôýðïõò êáóóáñïëÞíéò óáò, áõôü ôï ôáíïßíìåíï åßíáé ëõóéïëïãéêü. Äåí ðåÜ÷åé êáíÝíáò ëßíäõíïò ãéá ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò.*
Ç óõóêååÞ áðåëåõèåñþíåé ìßá éëéáêÜôåñç ìõñìçäÜ êáóÜ ôç äëÜñêåéá ôùí ðñþôùí ìåãåéñåìÜôùí.	*Ç óõóêååÞ åßíáé êáéíýñéá*	***Íá æåóóáßíåôå ìßá êáóóáñüëéá ãåìÜôç, ãéá ðåñßðôïõ 1/2 þñá.***

Óå ðåñßðôùóç ðïõ äéáðéóôþóåôå óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, ïðïéáäÞðïôå åßëäïò óðáóßìáôïò, ñùãìÞò, áêùìç êáé åëáöñýí, áðïóôïíäýóá áìÝóùò ôçí óõóêåõÞ áðù ôçí ðñßæá êáé êáëÝóôå áìÝóùò ôçí õðçñåóßá ôùí ðåëáôþí ìåôÜ ôçí ðþëçóç.

9962 5741.qxd 09/09/02 10:37 Page 47

Ïäçãüò øçóßìáôïò



9962 5741.qxd 09/09/02 10:37 Page 48