9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 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

TI216.....7,2 kW
TI282.....7,2 kW

REF CONSTRUCTEUR **214**

9962 6151 09/02

9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 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 6151.qxd 18/09/02 16:01 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.
The letter **AS** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **AS** 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.

Power consumed	The heating zone goes out automatically after
Between **1....7**	**8** hours
Between **8....11**	**2** hours
Between **11....Max**	**1** hour

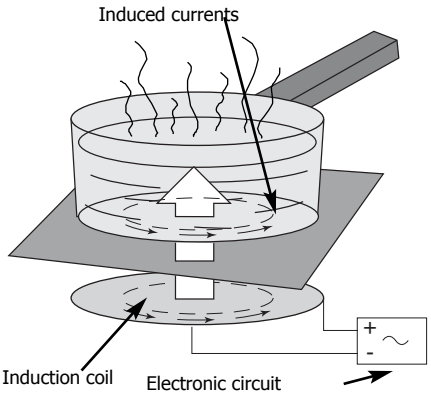
⚠ **If your hob is placed above your oven (see "Choice of Installation") thermal protectors prevent it being used when the oven is being pyro-cleaned.**

9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 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 6151.qxd 18/09/02 16:01 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.

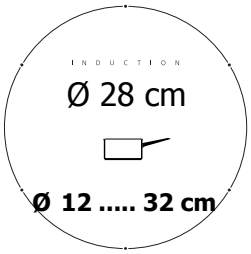
Choose a recipient marked with the GLASS INDUCTION logo on its base or packaging to be sure that it is perfectly suitable for use on your induction hob under normal conditions of use.
A list of utensils is supplied with these instructions to help you make your choice.

• 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).

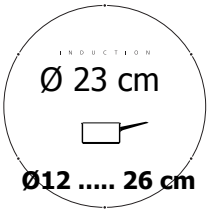
Using the cooking zones according to the recipient

Multi recipients

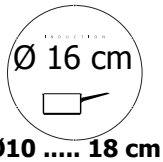


This 28 cm cooking zone:
- Automatically adapts to the recipient.
- Delivers optimal power.
- Provides excellent heat distribution.
- Supplies an even cooking temperature and consequently you can prepare wide pancakes, large fish etc…, or large quantities of small pieces, they will all be **cooked in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

Multi-service zone



For small pans



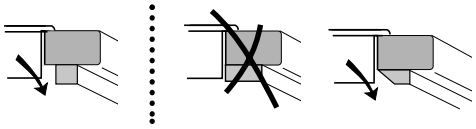
Slow cooking (sauces, creams…).

Preparing small quantities or individual portions…

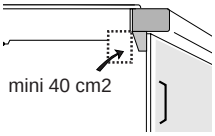
9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 Page 6

Installing your hob in complete safety

Above a cupboard or drawer unit



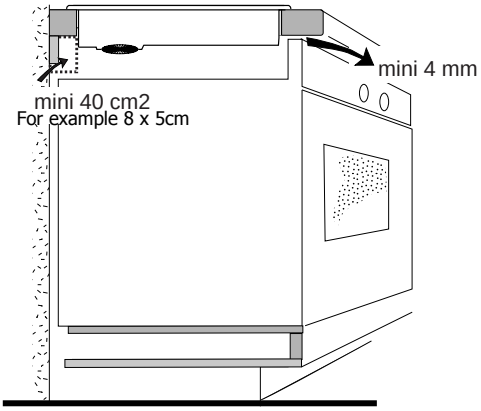
Ensure that the unit crossbar does not block the air passage, make a bevel if necessary.



3 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.

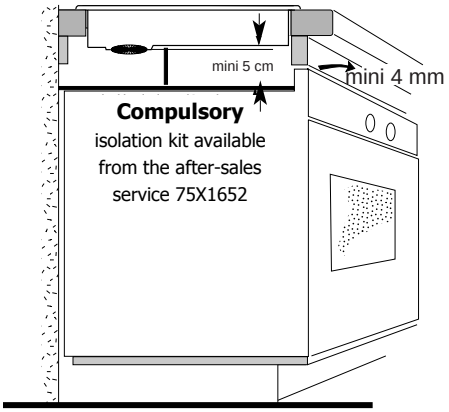
Above an oven of the same make

Oven in the HIGH or LOW position



Above an oven of a different make

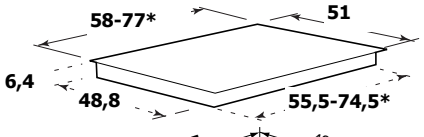
Oven in the LOW position

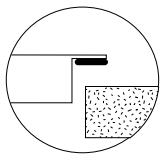


Your induction hob must always be adequately ventilated.
Make sure that the air inlet through the fan grid at the back is not obstructed.
If these recommendations are not adhered to, the hob may overheat, switch into the "safety" position and stop temporarily (F7 or a series of small lines can be seen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

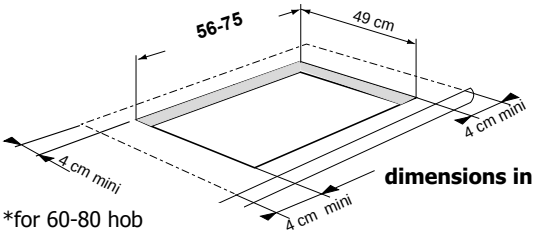
9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 Page 7

Fitting

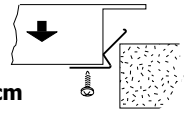




A seal exists for preventing any humidity getting under the hob.
-Stick the seal under the rim of the hob and lower the hob into position on the worktop.
-This seal is supplied in the sachet; stick it in place beneath the hob.



dimensions in cm



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

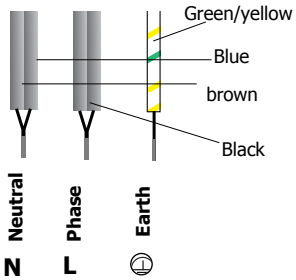
*for 60-80 hob

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

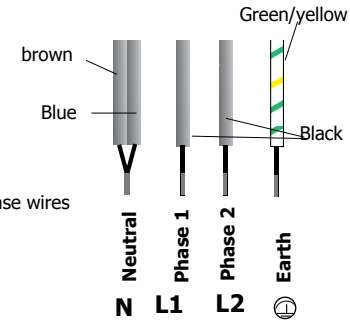
Connection

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



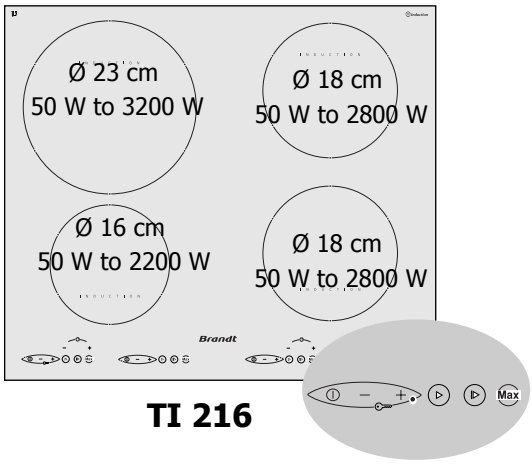
- 400 V 2N three-phase
fuse : 16 Amp



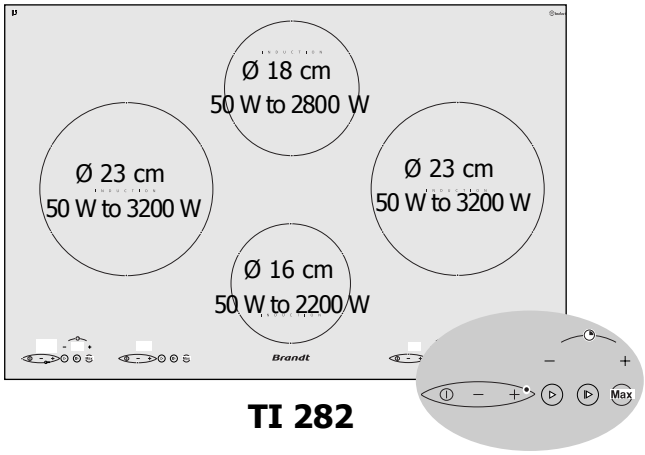
Separate the 2 phase wires L1 and L2 before connecting

9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 Page 8

What your hob looks like?



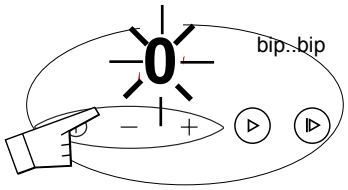
TI 216



TI 282

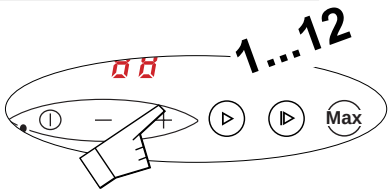
9962 6151.qxd 18/09/02 16:01 Page 9

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



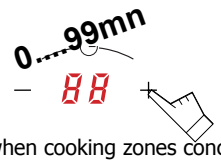
soft setting **6 = SIMMERING**

power setting **10 = COOKING**

Max maximum setting **= BOILING**

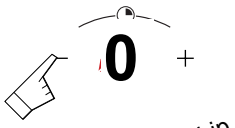
⚠ The two zones located on the same side have a **total power of 3600 W, which is divided up automatically** between them.
This implies, for example, that using maximum power in one zone will lead to the other zone's power being reduced automatically which will be shown on the power display.

Setting the timer*

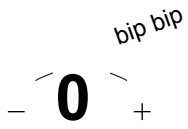


Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.

manual stopping



automatic stopping

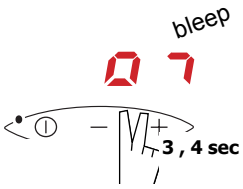


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

*depending on the model

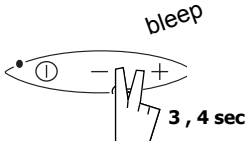
Child safety

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 6151.qxd 18/09/02 16:01 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 6151.qxd 18/09/02 16:01 Page 11

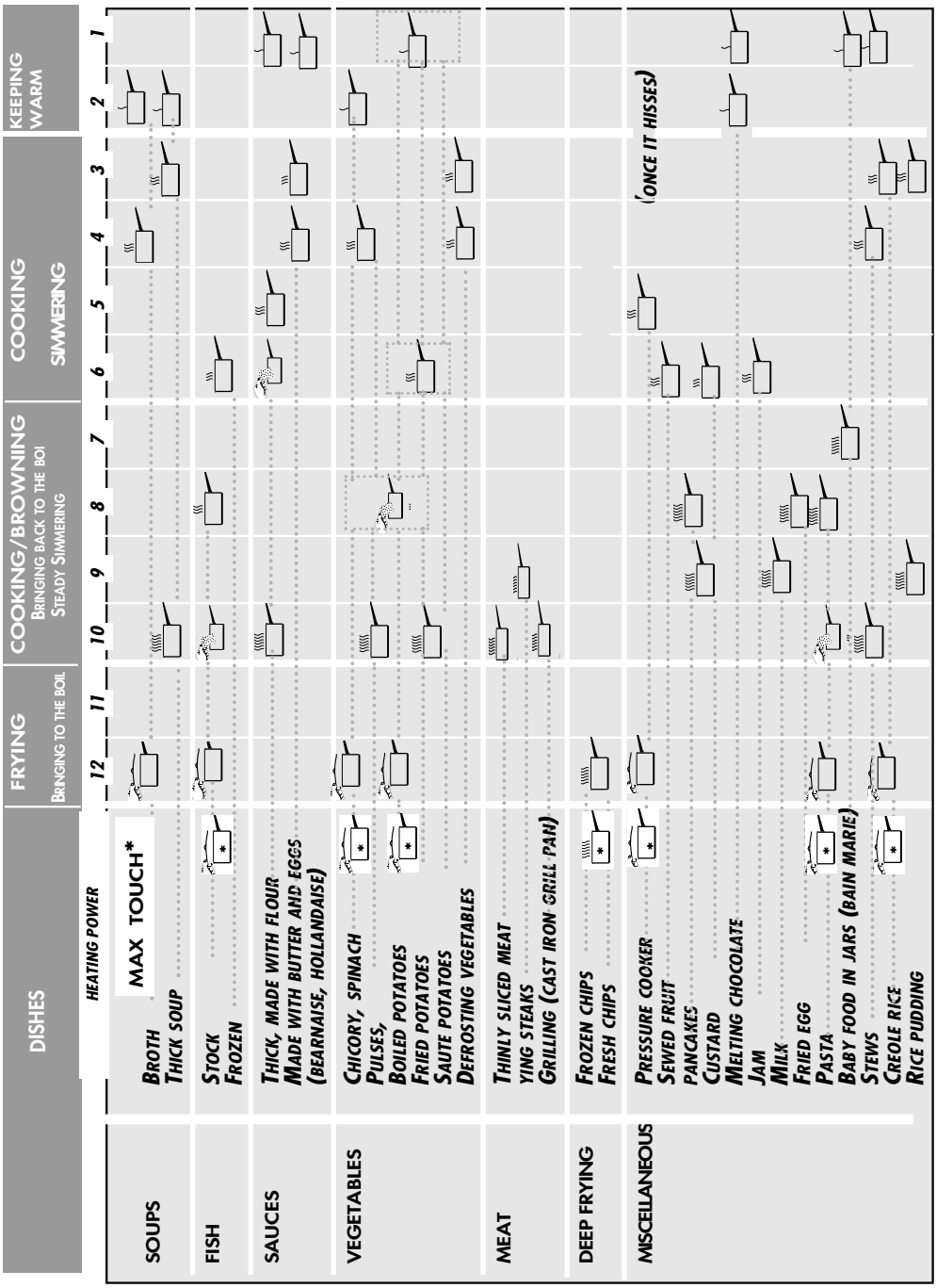
Minor troubleshooting

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 hob doesn't work. *The display lights don't 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 has stopped during use and is giving out a bleep every ten seconds and a ▬ *(or* ***F7****) appears on the display.*	*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 is shown.	*The electronic circuit is working badly.*	*Call the After Sales Service*
The pilot lights in the control panel continue to flash even after the cooking zone has been turned on.	*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 6151.qxd 18/09/02 16:02 Page 12



slow cooking
fast cooking
boil or fry

boil with cover
add food

For models fitted with the ***MAX*** control:
Reserved for frying oil and boiling water.

9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 Page 13

9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 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 6151.qxd 18/09/02 16:02 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....7**	**8** heures
entre **8....11**	**2** heures
entre **11....Max**	**1** heure

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

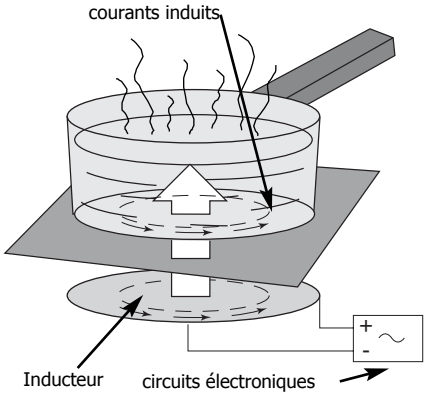
⚠ **Si votre four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement) les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.**

9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 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 6151.qxd 18/09/02 16:02 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..)

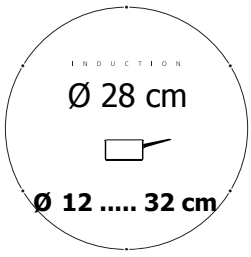
• récipients en aluminium à fond spécial.
Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé
En choisissant un récipient possédant le logo class INDUCTION sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité 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) .

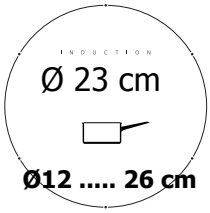
Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modele)

multi récipients

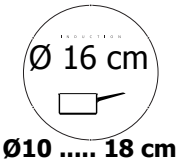


Cette zone de cuisson de 28 cm :
- S'adapte automatiquement au récipient.
- Délivre la puissance optimale.
- Restitue une excellente répartition de chaleur .
- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc.., ou des grandes quantités de petites pièces , ceux-ci seront **cuits de manière uniforme**

multi services



Petits récipients

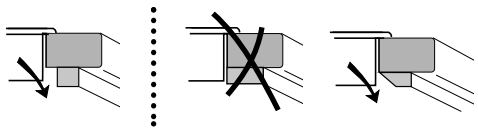


Préparation douce (sauces, crèmes....).
Préparation de petites quantitées ou portions individuelles...

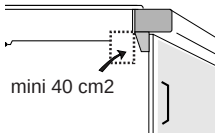
9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 Page 18

Installez votre table en toute sécurité

Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir



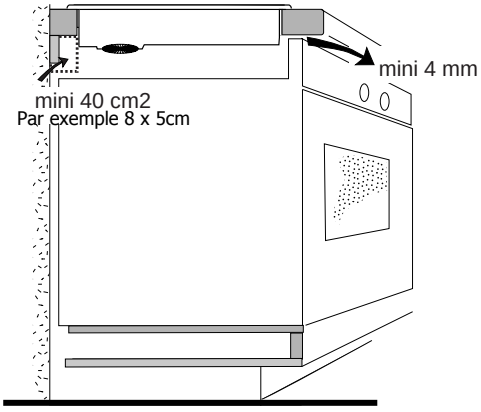
S'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage d'air, au besoin pratiquez un biseau



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.

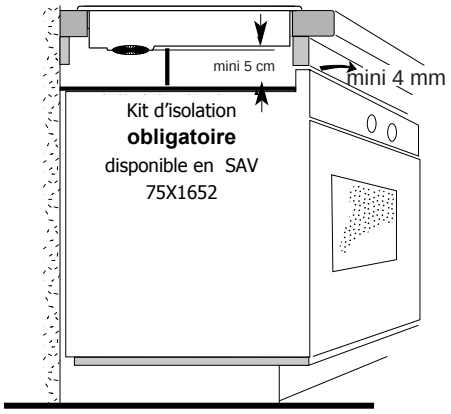
Au dessus d'un four de même marque

Four en position HAUTE ou BASSE



Au dessus d'un four d'une autre marque

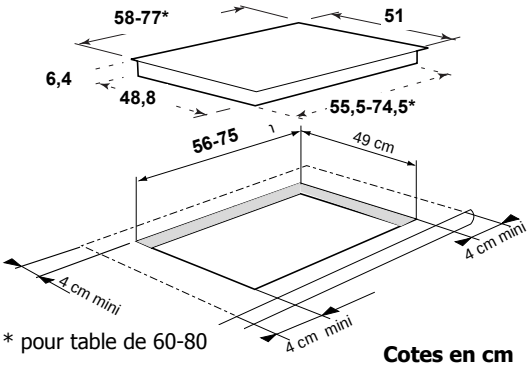
Four en position BASSE



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.

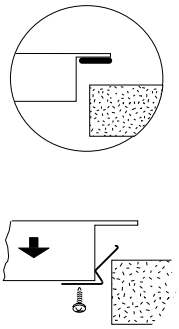
9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 Page 19

Encastrement



* pour table de 60-80

Cotes en cm



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 .

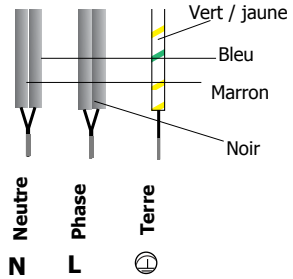
Fixez les clips sur la table

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

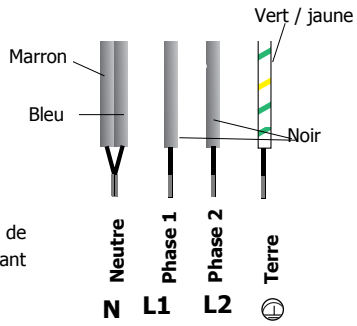
Branchement

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



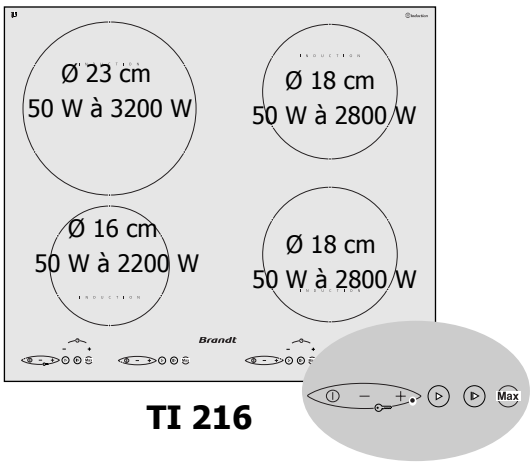
- 400 V 2N triphasé
fusible : 16 ampères



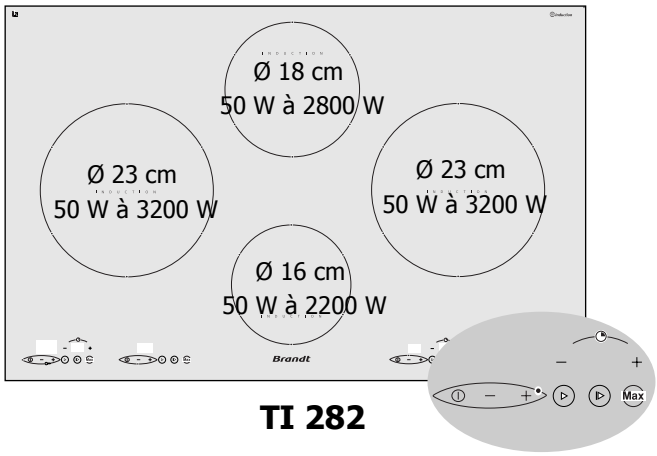
Séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement

9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 Page 20

Utilisez votre table en toute simplicité



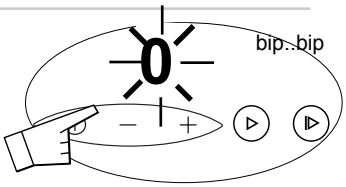
TI 216



TI 282

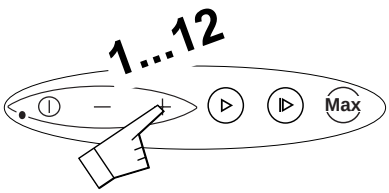
9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 Page 21

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



réglage doux **6 = MIJOTAGE**

réglage vif **10 = CUISSON**

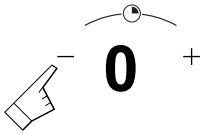
Max réglage maxi **ÉBULLITION**

⚠ Les 2 foyers situés du même côté, disposent d'une **puissance totale de 3600W 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.

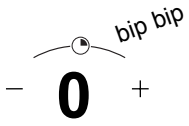
Réglage de minuterie

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

arrêt manuel



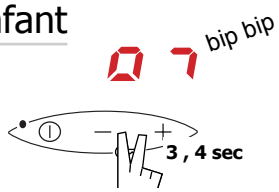
arrêt automatique



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

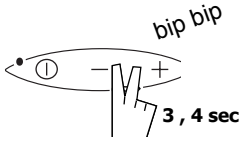
verrouillage



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.

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

Déverrouillage



9962 6151.qxd 18/09/02 16:02 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

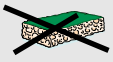
Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.
Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'***ENTRETIEN*** ou ***INFLAMMABLES***.
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 6151.qxd 18/09/02 16:02 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*
La table ne fonctionne pas*. Les afficheurs lumineux 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*** *et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un* ***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 ***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 voyants lumineux 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 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 24

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

9962 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 25

9962 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 26

Sumário

A sua mesa em total segurança.....**27**
Acessórios.....**29**
Instale a sua mesa com o máximo de segurança **30**
Utilize a sua mesa com toda a facilidade.....**32**
Como resguardar e manter a sua placa limpa?.....**34**
Guia de cozedura.....**36**

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 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 27

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:

Potência utilizada se automaticamente	O disco apaga ao fim de
Compreendida entre 1.e.7	8 horas
entre 8.e..11	2 horas
entre 11.e.Max	1 hora

O mostrador luminoso da zona de aquecimento abrangida indica um **AS** e um sinal sonoro é emitido durante, aproximadamente, 2 minutos. A visualização do **AS** mantém-se visível enquanto não se carregar numa das teclas do disco abrangido, um duplo sinal sonoro confirmará esta manobra.

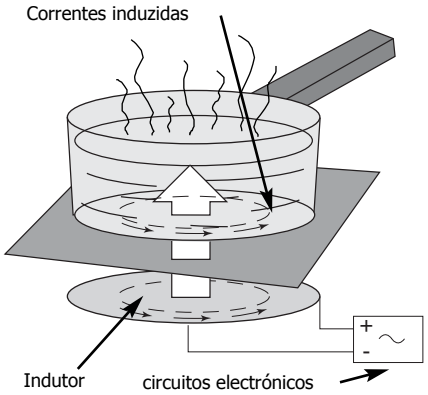
⚠ **Se o seu forno está situado sobre a sua mesa de cozedura (ver possibilidades de encastramento) os dispositivos de segurança térmica da mesa impedem a utilização da mesa em simultâneo com o forno, em modo pirólise.**

9962 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 28

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.

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.

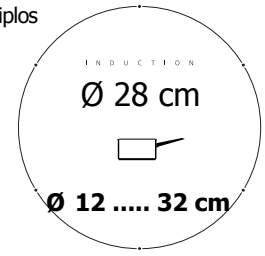
- **NOTA**

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).

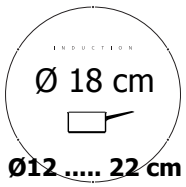
Utilize as zonas de cozedura em função dos recipientes (consoante o modelo)

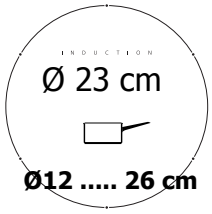
Recipientes múltiplos



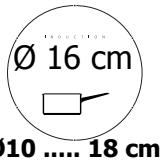
Esta zona de cozedura de 28 cm:
- Adapta-se automaticamente ao recipiente.
- Fornece uma potência conveniente
- Restitui uma excelente repartição do calor.
- Fornece uma temperatura de cozedura homogénea e, por consequência, podem-se preparar nela crepes de grande diâmetro, peixes grandes, etc., ou grandes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

Serviços múltiplos





Pequenos recipientes

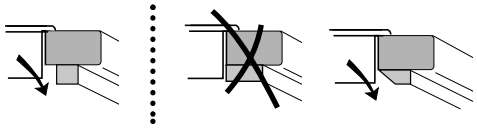


Preparações cremosas (molhos, doces cremes,...) preparação de pequenas quantidades ou de porções individuais,...

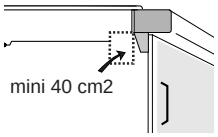
9962 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 30

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Por cima de um móvel com porta ou gaveta



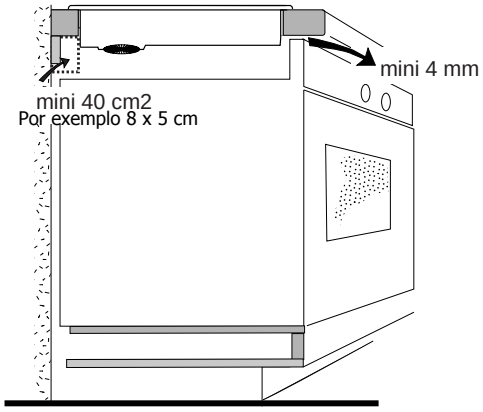
Certificar-se que a travessa do móvel não tapa a passagem do ar, se necessário faça uma chanfradura.



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.

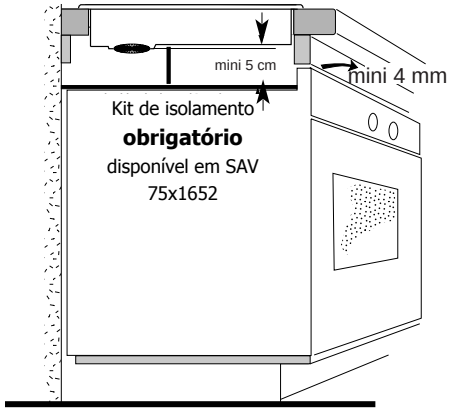
Por cima de um forno da mesma marca da placa

Forno colocado em posição ALTA/BAIXA



Por cima de um forno de outra marca

Forno colocado em posição BAIXA

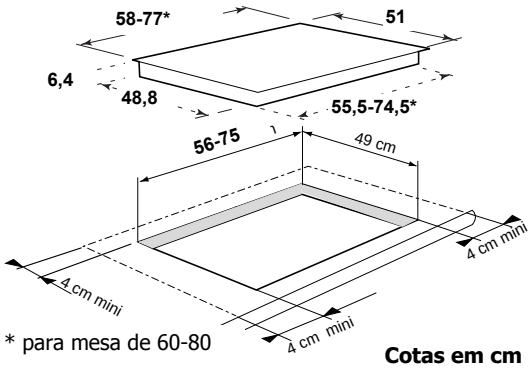


Seja qual for o caso, a sua mesa de indução necessita de ventilação conveniente.
Verifique se a entrada de ar, através da grade do ventilador situado nas costas, está bem desobstruída.
O não cumprimento destes conselhos de instalação pode engendrar o sobreaquecimento da mesa que se colocaria em estado 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 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 31

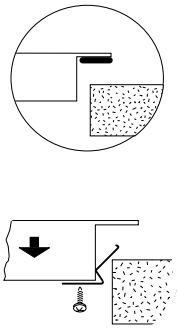
Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Encastre



* para mesa de 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.

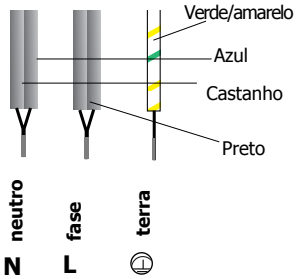
Fixe os agrafos fornecidos no saquinho de plástico

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

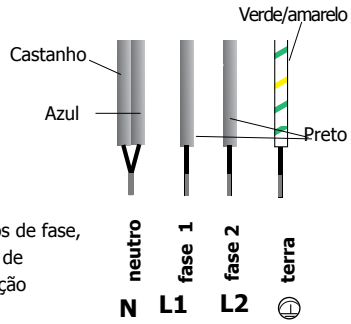
Ligação

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 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
fusível : 32 amperes



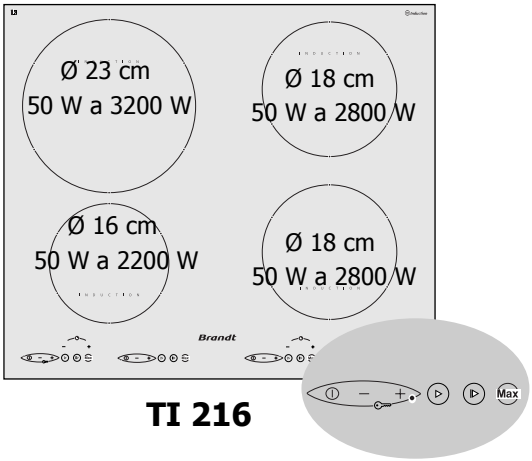
- 400 V 2N trifásica
fusível : 16 amperes



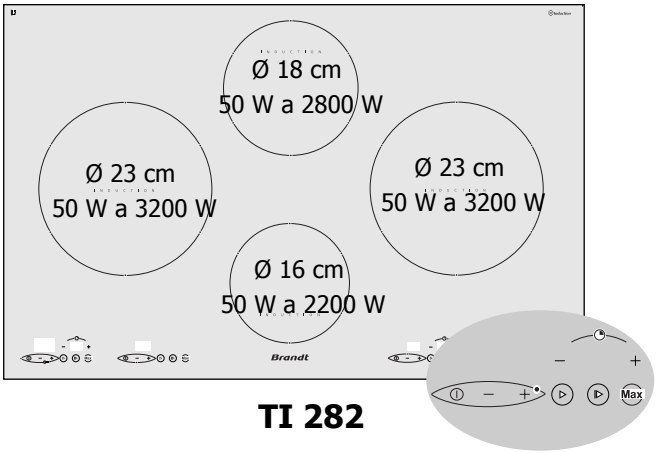
separa os 2 fios de fase, L1 e L2, antes de efectuar a ligação

9962 6151.qxd 18/09/02 16:03 Page 32

Utilize a sua mesa com toda a facilidade



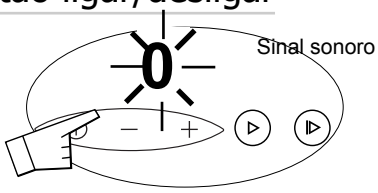
TI 216



TI 282

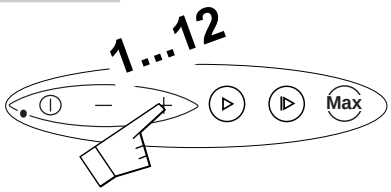
9962 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 33

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



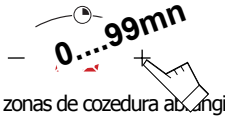
regulação suave 6 = **COZEDURA LENTA**

regulação intensa 10 = **COZEDURA**

Max regulação máxima **ÉBULLITION**

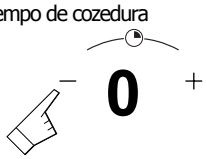
⚠ Os 2 focos situados lado a lado dispõem de uma **potência total de 3600 W repartida automaticamente** entre o foco dianteiro e o foco traseiro.
Isto implica, por exemplo, que a utilização em potência máxima de um dos focos provoca a redução automática do outro, redução que é indicada através dos visores luminosos de potência

Regulação do programador de tempo

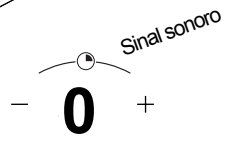


Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento. Pode-se modificar a qualquer instante a duração do tempo de cozedura

Paragem manual



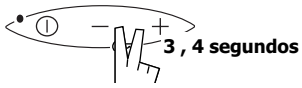
Paragem automática



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

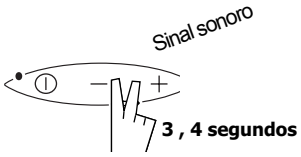


Os comandos podem ser bloqueados:
- quer à paragem (limpeza)
- quer durante a utilização (as operações em funcionamento subsistem e as regulações afixadas mantêm-se activas).

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 **0** luminosa.

Desbloqueio



9962 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 34

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.	Produto especial para vidro vitrocerâmico

Pó

Esponja abrasiva

Creme

Esponja sanitária ou especial para loiça delicada

9962 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 35

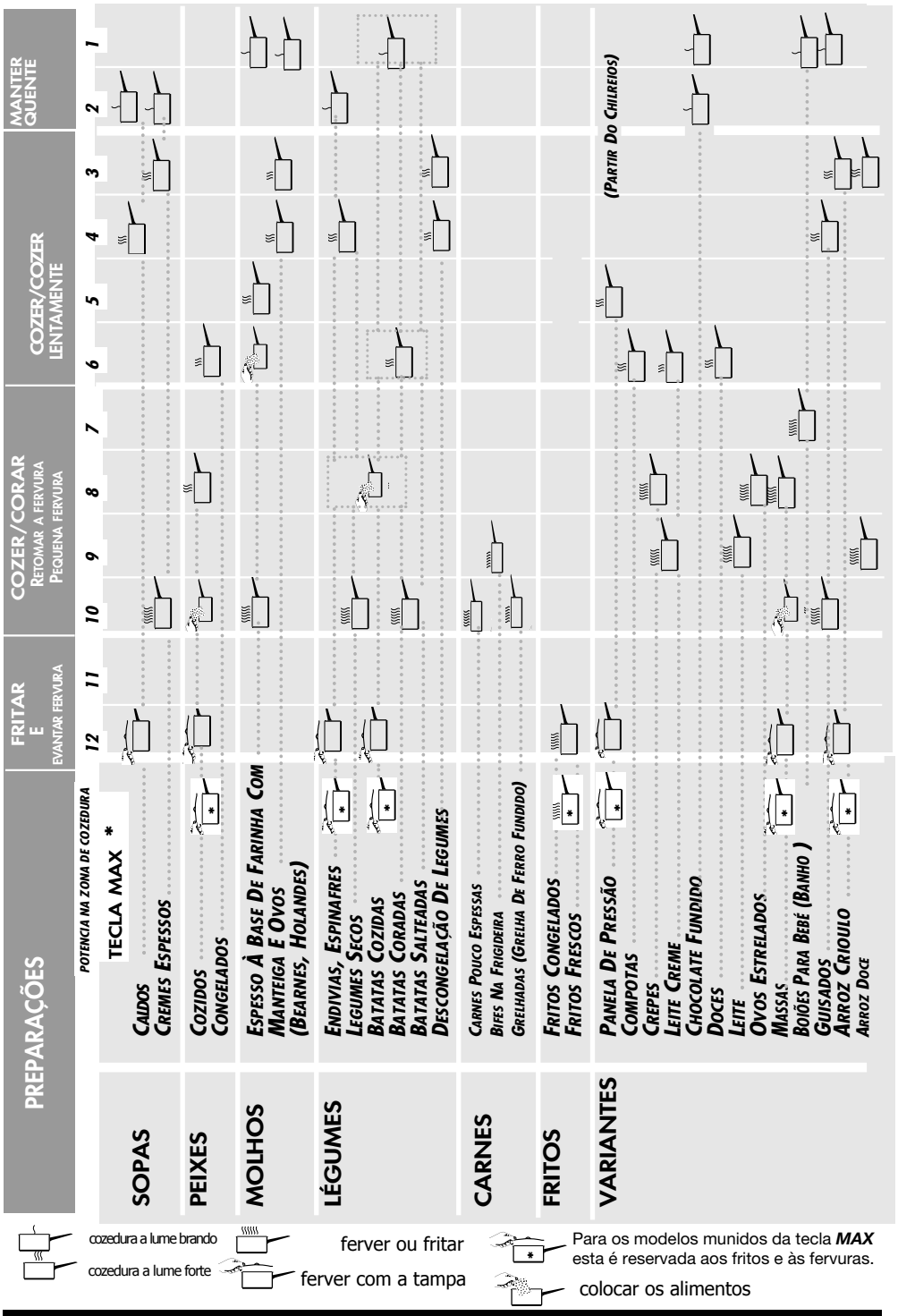
Pequenas avarias e remédios

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 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* ***,ou 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 ***,ou 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 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 36



As potências máximas são reservadas aos fritos e fervuras rápidas.

9962 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 37

9962 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 38

Ðåñéå÷üìåíá

Ïäçãßåò áóöáëïýò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.....**39**
Ì áãåéñéêÜ óêåýç **41**
Ïäçãßåò áóöáëïýò åãêáôÜóôáóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.....**42**
Ïäçãßåò áðëïõóôåõôéêÝíçò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.....**44**
Ðþò íá ðñïöõëÜîåôå êáé íá äéáôçñÞóåôå ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò;.....**46**
Ïäçãüò øçóßìáôïò.....**48**

Ì Ýóá óôéò ïäçãßåò ÷ñÞóçò óáò åðéóçìáßíïôáé ëåðôïìåñþò êÜèå öïñÜ

⚠ *ïé ïäçãßåò áóöáëåßáò,*

óáò äßíïôáé óõìâïõëÝò êáé óáò õðïäåéêíýïíôáé äéÜöïñá ÷ñÞóéìá "ôå÷íÜóìáôá"

ÁãáðçôÞ ÐåëÜôéóóá, Áãáðçôý ÐåëÜôç,

Ì üëéò áðïêôÞóáôå ìßá êïõæßíá BRANDT êáé óáò åõ÷áñéóôïýìå ãéá'áõôü.

Ïé åñãáôíçôéêÝò 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 êáéíïýñãéåò õáëïêåñáìéêÝò åóôåßåò ôçò êïõæßíáò óáò BRANDT äÝíïõí áñìïíéêÜ ìå ôá õðüëïéðá ìÝñç ôçò êïõæßíáò óáò êáé óõíäõÜæïõí Üøïãáá áðëïõóôåõôéêÝ ÷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 óõíäõÓóåôå 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 ððçñåóßá ìáò åîõðçñÝôçóçò êáôáíáëùôþí âñóêåôáé óôç äéÜèåóÞ óáò ãéá íá áðáíôÞóåé óå ôõ÷üí åñùôÞóåéò óáò, 'Þ íá áêïýóåé ôéò ðñïôÜóåéò óáò (äéåõêüíéóåò êáé ôçëÝöùíá óôï ôÝëïò ôïõ âéâëßïõ).
Óôçí êïñõöÞ ôçò êáéíïôïìßáò, ç Brandt óõìâÜëëåé ìå áõôüí ôïí ôñüðï óôçí êáëõôÝñåõóç ôçò ðïéüôçôáò ôçò êáèçìåñéíÞò óáò æùÞò, ðñïóÝñïíôÜ óáò ðÜíôá ðñïúüíôá õøçëþí áðïäüóåùí, áðëïõóôåõôéêÝíùí óôç ÷ñÞóç ôïõ, óåâùìåíùí ôï ðåñéâÜëëïí, ìå áéòèçôéêÞ êáé ðéóôùôéêÜ.

Ôï óÞìá BRANDT.

Ïäçãßàò áóöáëïýò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò

Ó÷åäéÜóìåôå êáé êáôáóêåõÜóìåôå óõãêåêñéìÝíç ðëÜêá øçóßìáôïò ãéá ïéêéáêÞ ÷ñÞóç.

Êáèþò êýñéï ìÝñïò ìáò åßíáé ç óôáèåñÞ âåëôßùóç ôùí ðñïúüíôùí ìáò, äéáôçñïýìå ðÜíôá ôï äéêáßùìá íá åðÝìâïìå óôá ôå÷íéêÜ, ëåéôïõñãéêÜ Þ áéóèçôéêÜ ìÝñïò ôïõò, ðñïêåéìÝíïõ íá åðéÝñïõìå êÜèå ôñïðïðïßçóç õðáãïñåõìÝíç áðü ôçí åíÝëéîç ôçò ôå÷íïëïãßáò.

Ç êáôáóêåõÞ ôçò óõóêåõáóßáò øçóßìáôïò ôçò êïõæßíáò óáò, ðïõ ðñïïñßæåôáé áðïêëåéóôéêÜ ãéá ôï øÞóéìï õãñþ êáé óôåñåþ ôñïöÞ, ååí ðåñéÝ÷åé áðïëýôùò êáíÝíá óõóôáôéêü áìßáíôïõ.

Óáò óõíéóôïýìå íá âåâáéþóåôå óõóôçìáôéêÜ, üôé äåí õðÜñ÷ïõí áíôéêåßìåíá, (ðáíéÜ, ÷áñôéÜ, ….), ôá ïðïßá íá öñÜîïõí, ôïõ êÜôù ìÝñïò ôçò êïõæßíáò, ôçí åßóïäï ãéá ôïí áÝñá (äåßôå ôï ó÷åôéêü êÝöÜëáéï åíôïé÷óìüò).

Áóöáëéá ÅÐÁÃÙÃÉÊÓÓÕÓÔÁÈ ÏÊÅÑÁÌÉÇÓÓ ÐËÁÊÁÓ ÊÏÆÍÁÓ

- ¸íáò èåñìïóôïÜôçò åëÝã÷åé óõíå÷þò, ôçí èåñìïêñáóßá ôùí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò. Áí áõôÞ ç èåñìïêñáóßá õðåñâåß ôá êáíïíéêÜ üñéá, ç ðáñÜãùãç éó÷ýò èá ìåéùèåß áõôùìÜôá.
- Ç áðïìÜêñõíç ôïõ ìáãåéñéêïý óêåýïõò áñêåß, þóôå íá óôáìáôÞóåé óôéãìéáßá, ç éó÷ýò óôçí äëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò. Ì Ýíåé áðëþò, íá ðáÞóåôå ôï ëïõìðÜ "óôáìÜôçìá", ðñïêåéìÝíïõ íá óôáìáôÞóåé ïñéóôéêÜ, ç ëåéôïõñãßá ôùí åóôéþí øçóßìáôïò.

Áóöáëéá ÌÁÃÅÍÉÔÏÕÑÃÏÕ

Óå êÜèå åóôßá øçóßìáôïò ðáÜñ÷åé êé Ýíáò èåñìïóôÜôçò, ï ïðïßïò åëÝã÷åé óõíå÷þò, ìå ôÝôïéï ôñüðï ôçí èåñìïêñáóßá óõíÜ ðÜïï ôïõ ìáãåéñéêïý óêåýïõò, þóôå íá ìçí äçìéïõñãåßôáé êáÝíáò êßíäõíïò ðáñáãùãÞò áêáôÜëëçëùí óêåõáóìÜôùí (ð.÷. Üëëéá êáôÜóáñüëá….).

Áóöáëéá ÌÅÔÁËËÉÊÏÕ ÓÁÍÔÉÅÌÉÓÏÕ

¸íá áíôéêåßìåíï ìéêñþí äéáóôÜóåùí, üðùò : Ýíá êáôóáñïëüé, Ýíá ðåéñýíé, Ýíá êïõôÜëé, Þ áêüìç êé Ýíá äá÷ôõëßäé…, áöçìÝíï ðÜíù óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, äåí ëáìâÜíåôáé õðüøçí áðü ôçí êïõæßíá óáò, ùò ìáãíçôéêü óéåýïò. ¸íá ìÞíùìá áíáâáóôÞíåé óôïíé ßíáêá åíäåßîåùí êáé êáìßá éó÷ýò äåí ðáñÜâåôáé.

Äåßêôçò ôçò åíáðïìåßíôóáò èåñìüôçôáò.

Ì åõÜ áðü åêôåôáìÝíç ÷ñÞóç, ç áíôßóôïé÷ç åóôßá øçóßìáôïò ìðïñåß íá ðáñáìåßíåé æåóôÞ. Ó' áõôü ôï ÷ñïíéêü äéÜóôçìá, Ýíá *"H"* åìöáíßæåôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí.

Áõôüìáôï óâÞóéìï

Ôï áõôüìáôï óâÞóéìï åßíáé ìßá ëåéôïõñãßá áóöáëåßáò ãéá ôçí êïõæßíá ôùí õáëïêåñáìéêþí óêåõþí. Ôßèåôáé áõôüìáôá óå ëåéôïõñãßá, åÜí ï ÷ñÞóôçò îå÷íÜ íá óâÞóåé ôç ÷ùñéü :

×ñçóéìïðïéåßôáé Ýíôáóç	ç åóôßá øçóßìáôïò óâÞíåé áõôüìáôá óå:
áíÜìåóá **1....7** öùôéÜò	**8** þñåò
ìåôáîý **8....11** öùôéÜò	**2** þñåò
ìåôáîý **11.....Max**	**1** þñá

Ç åíäåéîç ôçò áíôßóôïé÷çò åóôßáò øçóßìáôïò äåß÷íåé **ÁS** êáé Ýíá ç÷çéêü "ìðéð" áêïýãåôáé ãéá ðåñßðïõ 2 ëåðôÜ.

Áõôþ ç Ýíäåéîç **ÁS** èá ðáñáìåßíåé, ãéá üóï äéÜóôçìá äåí ðáóÜôå Ýíá ïðïéïäÞðïôå êïõìðß áðü ôïí ðßíáêá åíôïëþí ôçò êïõæßíáò óáò, óôçí ôåëåõôáßá ðåñßðôùóç, Ýíá äåýôåñï ìðéð èá åðéâåâáéþóåé ôï ðÜôçìá ôïõ êïõæßíáò óáò.

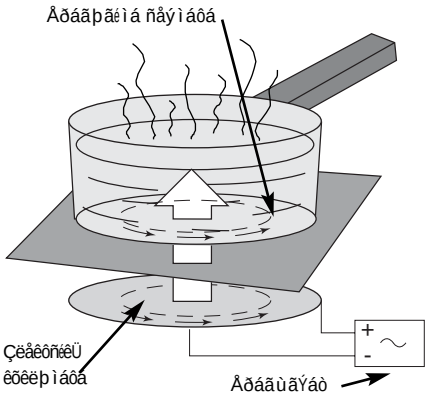
⚠ Áí ï öýñíïò óáò âñßóêåôáé êÜôù áðü ôçí ðëÜêá øçóßìáôïò ôçò êïõæßíáò óáò (äåßôå ôï ó÷åôéêü êåöÜëáéï ãéá ôéò äõíáôüôçôåò åíôïíé÷óìïý), ïé èåñìéêÝò áóöáëåéåò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò áðáãïñåýïõí ôçí ðáñÜëçëç ÷ñÞóç ôùí äýï óõóêåõþí ìå ðõñüëçóç.

9962 6151.qxd 18/09/02 16:04 Page 40

Áñ÷Ýò ëåéôïõñãßáò ôçò åðáãùãÞò

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

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



Ðïåéäïðïßçóç óôïõò öÝñïíôåò âçìáôïäüôç 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 åíáñìüíéóìïò ìå ôïõò ñõèìéóôéêïýò êáíüíåò (Êïíéíïêéêþ Ïäçãßåò 89/336/CEE).

¸÷åé êáôáóêåõáóôåß ìå ôÝôïéï ñõèü, þóôå íá ìçí ðáñåìðïäßæåé ôçí ëåéôïõñãßá ôùí õðüëïéðùí çëåêôñïíéêþí óõóêåõþí, õðü ôçí ðñïûðüèåóç üôé êáé áõôÝò ïé óõóêåõÝò êáôáó÷åõÜæïíôáé ôï ßäéï ñõèìéóôéêü ðëáßóéï. Ç åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, äçìéïõñãåß ìáãíçôéêÜ êýìáôá óôï ðëÝïí åããýò ðåñéâÜëëïíôïò. ÐñïêåéìÝíïõ íá áðïöåõ÷èïýí ïé áëëçëåðéäñÜóåéò ìåôáîý ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò êáé åíùìåíßæïõí ôçí ëåéôïõñãéêüôçôÜ ôïõò, áðñÝðåé ï ôåëåõôáßïò íá ðëçñïß ôéò ðñïûðïèÝóåéò ôïõ ñõèìéóôéêïý ðëáéóßïõ, áðü ôï ïðïßï äéÝðåôáé. Áðü áõôÞ ôç óêïðéÜ, ååí ìðïñïýìå íá óáò åããõçèïýìå, ðáñÜ ìüíï ôçí åíáñìüíéóç ôïõ äéêïý ìáò ðñùüíôïò ìå ôïõò ñõèìéóôéêïýò êáíüíåò, áðü ôïõò ïðïßïõò äéÝðåôáé. ¼óïé áöïñÜ óôçí áíôßôïïé÷ç åíáñìüíéóç ôïõ âçìáôïäüôç êáñäéÜò, Þ óôéò åíäå÷üìåíåò ðáñåÝñãåéåò Þ áõôïìáôùôçôåò ôïõ, ìðïñåßôå íá óõìâïõëåõôåßôå ó÷åôéêÜ ôïí êáôáóêåõáóôÞ ôïõ, Þ ôïí èåñìüðïíá ãéáôñü óáò.

⚠ **Óå ðåñßðôùóç ðïõ åìöáíéóôåß ïðïéáÞðïôå ñÜãéóìá óôçí åðéÜíåéá ôïõ ãõáëéïý, ðñïêåéìÝíïõ íá áðïöýãåôå êÜèå êßíäõíï çëåêôñïðëçîßáò. äéáêüøôå áìÝóùò ôçí ðáñï÷Þ çëåêôñéêïý ñåýìáôïò, êëåßíïíôáò ôï äéáêüðôç áóöáëåßáò Þ êáôåâÜæïíôáò ôï íá ãåíéêü äéáêüðôç áóöáëåßáò,**

Ìá ìçí ÷ñçóéìïðïéÞóåôå êïõæßíá óáò, ðñéí, áðü ôçí áëëáãÞ ôïõ ñáãéóìÝíïõ ãõáëéïý ôçò ðëÜêáò ôùí õáëïêåñáìéêþí óõóêåõþí.

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

⚠ **ÊáôÜ ôï øÞóéìï, ìçí ÷ñçóéìïðïéåßôå ðïôÝ áëïõìéíùìÝíá óêåõÞ ðÜíù óôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïõæßíáò áíôéêåßìåíá ôõëéãìÝíá óå áëïõìéíùìÝíá óêåõÞ.**

Óå ìßá ôÝôïéá ðåñßðôùóç ôï áëïõìßíéï èá ëéþóåé êáé èá êáôáóôñÝøåé ôåëåéùôéêÜ ôçí óõóêåõÞ óáò.

9962 6151.qxd 18/09/02 16:05 Page 41

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: ÔïðïèåôÞóôå ôï ìáãåéñéêü óáò óêåýïò ðÚíù óå ìßá åóôßá øçóßìáôïò ìå éó÷ý 4, åÜí ôï ÌÞíõìá óôïíí ðßíáêá åíäåßîåùí ðáñáìÝíåé óôáèåñü, ôï ìáãåéñéêü óêåýïò óáò åßíáé óõìâáôü ìå ôçí êïõæßíá óáò, áí üìùò áíáâïóâÞíåé, ôüôå åßíáé áóýìâáôï ãéá ÷ñÞóç óå ÝðáãùãéêÞ êïõæßíá.

Ì ðïñåßôå åðßóçò 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 ðÜôï åìáãéÝ

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

• áíïîåßäùôá óêåýç êáÚëëçëá ãéá åðáãùãÞ
Ôá ðåñéóóüôåñá áíïîåßäùôá ìáãåéñéêÜ óêåýç åßíáé êáÔëëçëá, åÜí ðëçñïýí ôï ÔÝóô êáôáëëçëüôçôáò ôïõ ìáãåéñéêïý óêåýïõò (êáôÓáñüäåò, ôåíôÝæåò….)

• ìåôáëëéêÜ óêåýç ìå åìäéêü ðÚôï.

Ôá óêåýç ìå áíéóüðåäï ðÚôï ìðïñïýí íá ÷ñçóéìïðïéçèïýí ìüíï, áí ï ôåëåõôáßïò äåí åßíáé åîáéñåôéêÜ ðáñáìïñöùìÝíïò.

Áãïñüæïíôáò óêåýç ðïõ öÝñïõí ôï óÞì INDUCTION ôïíí ðÚôï, Þ óôç õõóêåõáóßá ôïõò, åßóôå âÝâáéïé, üôé åßíáé áðïëýôùò óõìâáôÜ ìå ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, ðõü öõóéïëïãéêÝò óõíèÞêåò. Ãéá íá óáò âïçèÞóïõìå óôçí åðéëïãÞ óáò, ìáæß ìå ôíí ïäçãü ÷ñÞçò óáò ðñïóöÝñåôáé êé Ýíáò êáôÜëïãïò ìå êïõæßíéÜ óýíåñãáá.

• **ÓÇ ÌÉÙÓÇ**

Ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç áðü ãõáëß, êÝñáìï, ðõëü, áëïõìßíéï (÷ùñßò åéäéêü ðÚôï), Þ ÷áëëü, ïñéóìÝíá áíïîåßäùôá ìç ìáãíçôéêÜ åßíáé áóõìâáôÜ ìå ôí øÞóéìï êáô' åðáãùãÞ. ¸íá ìÞíõìá óôíí ðßíáêá åíäåßîåùí áíáâïóâÞíåé, ó'áõôÞí ôçí ðåñßðôùóç, ãéá íá óáò ðïìóöÝñåäïðïíÞóåé

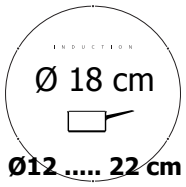
Íá ðñïôéìÜôå óêåýç ìå ðá÷ý êáéßóéï ðÚôï, ãéáôß áõôÜ åîáóöáëßæïõí ïìïéüìïñöç Ýíá ðåñéóóüôåñç ïìïíéãåíÝò øÞóéìï (ç èåñìüôçôá êáôáíÝìåáé êáëýôåñá).

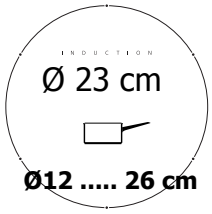
Íá ÷ñçóéìïïéåßôå åêåßíç ôçí áóôßá øçóßìáôïò, ðïõ áíáëïãåß óôï êÜèå ìáãåéñéêü óêåýïò óáò (äåßôå ôï ó÷Ýäéï).

Äéáöüíùí ìåãåèïò ìáãåéñéêÜ óêåýç

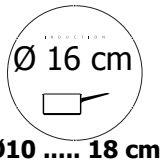
Áõôü ç ðåñéï÷Þ øçóßìáôïò ôùí 28 åêáôïóôþí:
-ðñïóáñìüæåôáé áõôüìáôá óôï ìåãåéñéêü óêåýïò
-äéáèÝôåé ìßá äõíáìéêÞ áðüäïóç
-êáôáíÝìåé ïì ìïéüìïóá ôçí èåñìüôçôá
-ìå **ôçí ïìïéüãåíÞ êáôáíïìÞ ôçò** èåñìïêñáóßáò, óáò äßíåôáé ç äõíáôüôçôá íá öôéÜîåôå ìåãÜëåò êñÝáò,
Þ íá øÞóåôå ìåãÜëá øÜñéá...ê.ë.ð., ìåãÜëåò,
Þ ìéêñÝò ðïóüôçôåò èá øçèïýí ìå ïìïéüìïñöïï ôñüðï.

Ðïëëáðëþí ÷ñÞóùí





Ìéêñü óêåýç

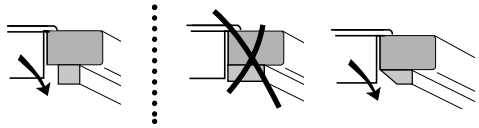


Ìáãåßñåìá óå ÷áìçëÞ öùôéÜ (óÜëôóåò, êñÝìåò....).
Ìáãåßñåìá ìéêñþí ðïóïôÞôùí Þ áôïìéêþí ìåñéäùí...

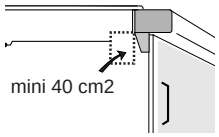
9962 6151.qxd 18/09/02 16:05 Page 42

Ï äçãßàò áóöáëïýò åãêáôÜóôáóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.

ÐÜíù áðü Ýíá Ýðéðëï ìå ðüñôá Þ õõñõÜñé



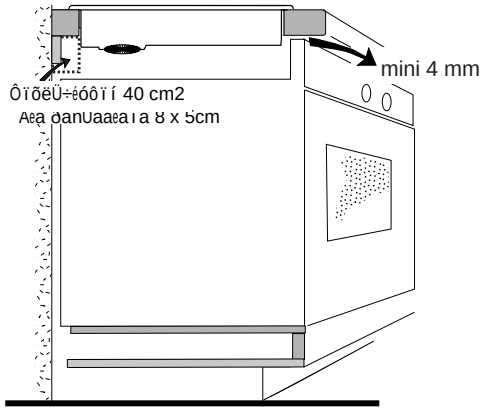
Âåâáéùèåßôå, üôé ôï äïêÜñé äåí öñÜãåé ôï ðÝñáóìá óôïí áÝñá, åí áíÜãêç êÜíåôå ìßá ôïìÞ.



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

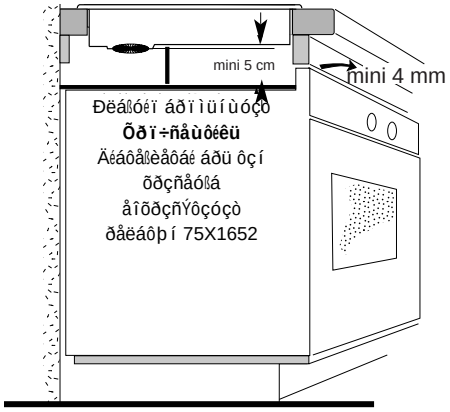
ÐÜíù áðü Ýíáí öïýñíï ôçò ßäéáò åðùíõìßáò

Öïýñíïò óå ÕØÇËÇ, Þ ×Á Ì ÇËÇ èÝóç



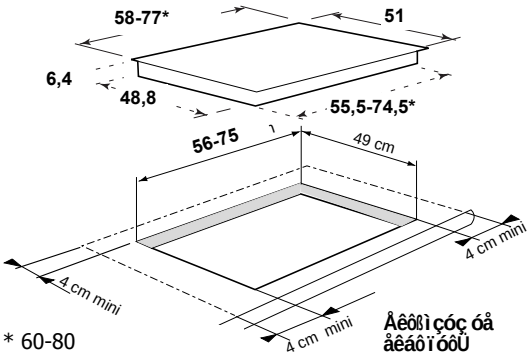
ÐÜíù áðü Ýíáí öïýñíï ìéáò Üëëçò åðùíõìßáò

Öïýñíïò óå ×Á Ì ÇËÇ èÝóç



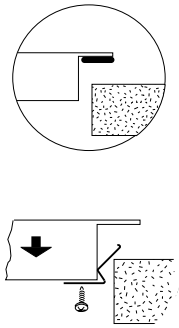
Óå êÜèå ðåñßðôùóç, ç åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò Ý÷åé áíÜãêç áðü ìßá êáëÞ åîáÝñùóç.
Íá öñïíôßóåôå íá ìÝíåé åëåýèåñç ç åßóïäïò óôïí áÝñá, áðü ôï êÜãêåëï ôïõ áíåìéóôÞñá, óôïí ðßóù ìÝñïò.
ÅÜí äåí áêïëïõèåßóåôå ôéò ðáñïýóåò ïäçãßåò, êéíäõíåýåé íá ððåñèåñìïáíèåß ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, ðñÜãìá ôï ïðïßï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

Åíôïé÷éóìüò



* 60-80

Åêôßìçóç óå âêâôïÝôïï



Íá ëÜöô÷ï åããßÜóáé ôçí ýôáãáíùôçôá ìå ôïí ðñùëïéðï ðÜãêï åñãáóßáò.
-Áõôü ôï ëÜöô÷ï âñßóêåôáé êïëëçìÝíï óôï êÜôù ìÝñïò ôçò åðáãùãéêÞò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò, ôïðïèåôþóôå ôçí åðáãùãéêÞ ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, óôçí õðïäï÷Þ.
-áõôü ôï ëÜöô÷ï èá ôï âñåßôå óôç óáêïýëá ôçò êïõæßíáò óáò, ðïõ âñßóêåôáé êïëëçìÝíç óôï ëÜöô÷ï ìÝñïò ôçò åðáãùãéêÞò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.

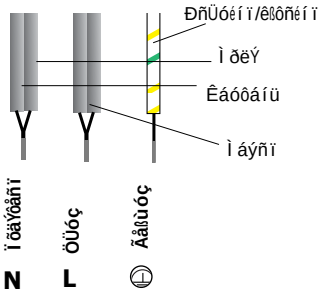
Åöáñìüóôå ôá êëéðò ðÜíù óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò

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

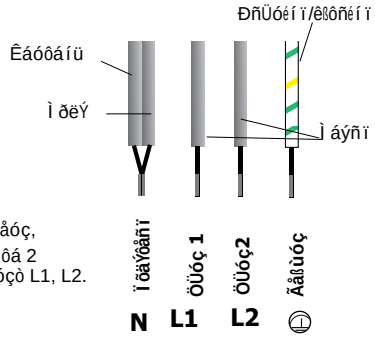
Çëåêôñéêþ óýíäåóç

Áõôüò ï ëÜöô÷ï êïæßíáò ðñÝðåé íá óõíäåèåß óýìöùíá 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 êáôáóêåõåß , ðñÝðåé íá áíôéêáôáóôáèåß, Þ áðü ôïí êáôáóêåõáóôÞ, Þ áðü ôçí áñìüäéá õðçñåóßá âëáâþ ìåÜ ôçí ðþçóç, Þ áðü Ýíáí åîåéäéêåõìÝíï óå÷íéêü, þóôå íá áðïöåõ÷èåß êÜèå êßíäõíï.
¼ôáí ç êïæßíá óáò ôÝèåôáé óå ÷áìçëÞ ôÜóç, Þ êáôüðéí ìéáò åêôåôáìÝíçò äéáêïðÞò çëåêôñéêïý ñåýìáôïò, ìßá öùôåéíÞ Ýíäåéîç åìöáíßæåôáé óôï ðßíáêá åíôïëþí ôçò ðëÜêáò ôçò êïæßíáò óáò. Âîáöáíßæåôáé áõôüìáôá, ìåÜ ôï ðÝñáò 30 äåõôåñïëÝðôùí, Þ áðü ôç óôéãìÞ ðïõ ðáßñíåôå ïðïéáÞðïôå êïõìðß áðü ôï ðëçêôñïëüãéï ôçò êïæßíáò óáò. ÁõôÞ ç Ýíäåéîç åßíáé öõóéïëïãéêÞ. Óå êáìßá åãêßôôùóç ï ÷ñÞóôçò ôçò êïæßíáò äåí ðñÝðåé íá ôç ëÜâåé õðüøç. Óå åãêßôôùóç äõóëåéôïõñãßáò ôçò ðëÜêáò ôçò êïæßíáò óáò, êáÜ ôç äéÜñêåéá ìßáò ôñéáóéêÞò óýíäåóçò 400 V2N, âåâáéùìÝíç üëé ôï ïõäÝôåñï êáëþäéï åßíáé óùóôÜ óõíäåäåìÉíï.

- 230 V ìïíïöáóéêü áóöÜëåéá : 32 áìðÝñ



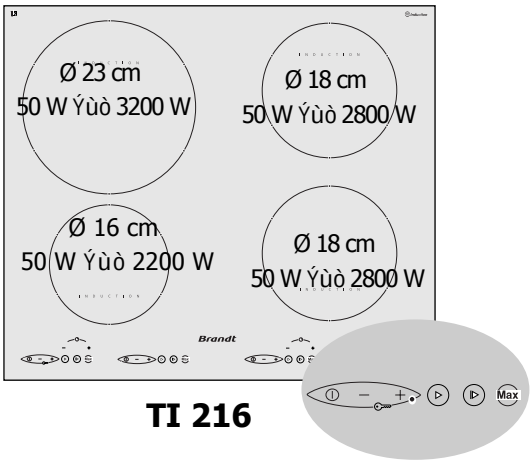
- 400 V 2N ôñéöáóéêü áóöÜëåéá : 16 áìðÝñ



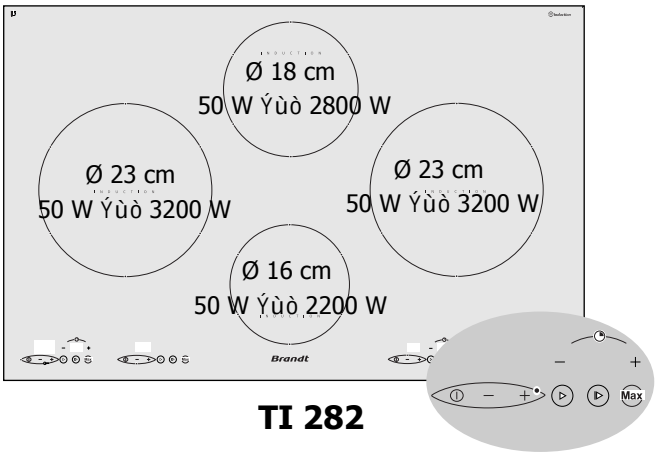
Ðñéí ôç óýíäåóç, äéáãùñßóôå ôá 2 êáëþäéá, öÜóçò L1, L2.

9962 6151.qxd 18/09/02 16:05 Page 44

Ïäçãßàò áðëïõóôåõìÝíçò ÷ñÞóçò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò



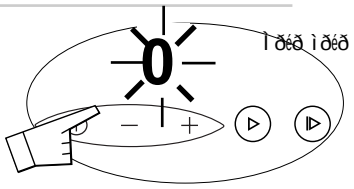
TI 216



TI 282

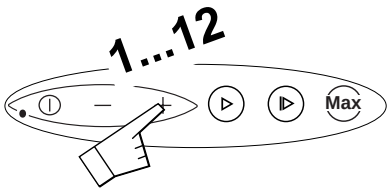
9962 6151.qxd 18/09/02 16:05 Page 45

¢íáììá êáé óâÞóéìï



Åíá "ìðéð" êáé Ýíá **0**, ðïõ áíáâïâÞíåé óáò åéäïðïéçôéêü áíôßóôïé÷ç åóôßá øçóßìáôïò åßíáé áíáììÝíç.
Ìðïñåßôå êáôüðéí íá åðéëÝîåôå ôç íåðéèõìçôÞ éó÷ý. ÅÜí äåí åðéëÝîåôå êÜðïéá óõãêåêñéìÝíç éó÷ý, ç åóôßá øçóßìáôïò èá óâÞóåé áõôüìáôá.

Ñýèìéóç éó÷ýïò ìå ôï ÷Ýñé



Ñýèìéóç áðáëü øÞóéìï 6 = **ÓÉÃÁÍÏ ÌÁÃÅÑÅÌÁ**

Ñýèìéóç Ýíôïíï øÞóéìï 10 = **ÌÁÃÅÑÅÌÁ**

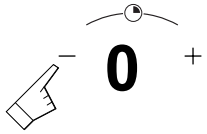
Max ÌÝãéóôç ñýèìéóç **ÂÑÁÓÌÏ**

Áõôþ ç ðåñéï÷Þ øçóßìáôïò ôùí 3600 âêáôïóôþí:
-ðñïóáñìüæåôáé áõôüìáôá óôï ìåãáëýôåñï
-äéáèÝóéìï ìßá äõíáôüôçôá óçìåßùóçò
-êáôáÝìåé ïìïéüìïñöá ôçí èåñìïêñáóßá,
-ìå **ôçí ïìïéüãåíåéá ôùí** èåñìïêáóßåùí, óáò äßíåôáé ç äõíáôüôçôá íá öùôéÜîåôå ìåãÜëåò êñÝąò, Þ íá øÞóåôå ìåãÜëá øÜñéá...ê.ë.ð., ìåãÜëåò,

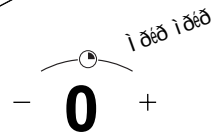
Ñýèìéóç ôïõ ÷ñïíïìÝôñïõ ìáãåéñÝìáôïò

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

ÓÞÞóéìï ìå ôï ÷Ýñé



Áõôüìáôï óôáìÜôçìá

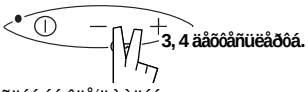


Ãéá íá óôáìáôÞóåôå áõôü ôï ìðéð, ðáôÞóôå Ýíá ïðéïäÞðïôå êïõìðß åíôïëÞò, ôçò áíôßóôïé÷çò åóôßáò ôçò êïõæßíáò óáò, áí äåí ôï ëÜíåôå èá óôáìáôÞóåé ìåôÜ áðü Ýíá ëåðôü ðåñßðïõ.

ÁóöÜëåéá ãéá ôá ðáéäéÜ

Ìðéð ìðéð

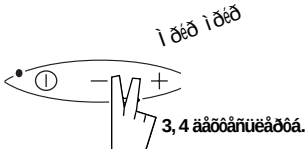
Êëåßäùìá



Ôá êïõðÜöéá ìðïñïýí íá êëåéäþèïýí:
- åßôå üôáí ç êïõæßíá åßíáé óâçóôÝíç (ð.÷. êáèáñéóìüò)
- åßôå êáôÜ ôç äéÜñêåéá ôçò ÷ñÞóçò ôçò (ç êïõæßíá ëåéôïõñãåß êáíïíéêÜ êáé ïé ñõèìßóåéò, ðïõ åìöáíßæïíôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí, ðáñáìÝíïõí åíåñãÝò).
Ðáñüëá' áõôÜ, ãéá ëüãïõò áóöÜëåéáò, üôáí ôï êïõìðß "óâÞóéìï" åßíáé êëåéäùìÝíï, ððåñÝ÷åé ùò åíôïëÞ Ýíáíôé üëùí ôùí ðüíùí êé Ýôóé äéáêüðôåé ôç íõχτåñéíü åóôéáôüñéï.

Ôï öùôåéíü êëåéäß **0** óâÞíåé ìåôÜ áðü ìåñéêÜ äåõôåñüëåðôá.
Ïðïéáäþðïôå ðÜôçìá êïõìðéïý åðáíåñãïðïéåß ôç íåüìåíç ôïðïèÝôçóç öùôåéíïý **0**.

Îåêëåßäùìá



9962 6151.qxd 18/09/02 16:05 Page 46

Ðbò íá ðñïöõëÜîåôå êáé íá äéáôçÞóåôå ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò

• ÐñÝðåé

Íá áðïöåýãåôå **íá ôïðïèåôÞóåôå áðüôïìá ôá ìáãáéñéêÜ óêåýç ðÚíù óôéò åóôßåò:**
ç åðéöÜíåéá ôïõ ãõáëéïý åßíáé ðïëý íéåêôéêÞ, ü÷é üìù êáé Üññçêôç.
Íá áðïøåýãåôå ôéò ôñéâÝò ìå ôá ìáãáåñéêÜ óêåýç, ïé ïðïßåò èá ìðïñïýóáí íá ðñïêáëÝóïõí ìßá öèïñÜ ôïõ íôåêÜíç ôçò åðéÜíåéáò ôùí õáëéïêáñêìéêþí åóôéþí.
Áðïöýãåôå íá ÷ñçóéìïðïéÞóåôå óêåýç ìå ðÚôï ôñüð÷ý Þ ìå ðïëÜ ãäáñóìÜóá:
ôá óôïé÷åßá ðïõ Ý÷ïõí ôõ÷üí áðïññïöèåß áð'áõôÜ,ìðïñïýí íá ìåôáðåñèïýí óôçí åðéÜíåéá ôùí õáëïêáñêìéêþí åóôéþí êáé íá ðñïêáëÝóïõí ó'áõôÝò ëåêÝäåò êáé ñáãßóìáôá.
ÁõôÝò ïé ðáñáëåßøåéò, áêüìç êé üôáí äåí åðéÝñïõí ôç äïõëåßôïõñãßá ôçò êïõæßíáò óáò, äåí êáëýðôïíôáé áðü ôçí ðñïâëåðüìåíç åãããýçóç.
Êåíôñéêüñåôå ôï ìáãáéñéêü óêåýïò ðÚíù óôçí åóôéá øçóßìáôïò.
×ñçóéìïðïéåßôå ìáãáéñéêü óêåýç ôïõ éäßïõ ìåãÝèïõò ìå áõôïýí ôùí õáëïêáñêìéêþí åóôéþí øçóßìáôïò.
Ç äéÜìåñéò ôïõ ðÜíù ôùí ìáãáéñéêþí óêåõþí ðñÝðåé íá åßíáé ßóç, Þ ìåãáëýôåñç ôçò äéáìÝôñïõ
ôçò óçñéãñáößáò (ôïõ ó÷åäßïõ, ðïõ áíôéêáôïðñßæåé óôçí åðéÜíåéá ôçò êïõæßíáò óáò, ôéò õáëïêáñêìéêÝò åóôßåò).

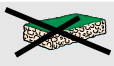
• Äåí ðñÝðåé

Íá áöÞíåôå ìåóáëééêÜ óýíåñãáá ìáãáéñéêÞò, ìá÷áéñïðßñïíá êé Üëëá ìåôáëëéêÜ áíôéêåßìåíá ðÜíù óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò. Êéíäõíåýïíôáé íá èåñìáíèïýí, áí âñßóêïíôáé êïíôÜ óå áíáìÝíç åóôßá.
Íá ôáêôïðïéåßôå óôï Ýðéðëïï, ðïõ õðÜñ÷åé êÜôù áðü ôéò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò, ôá ðñïúüíôá ***ÊÁÈÁÑÉÓÔÏÁÓ*** Þ åêåßíá ðïõ åßíáé ***ÅÓÖÄÊÔÁ.***
Íá áöÞíåôå Üäåéá ìáãáéñéêÜ óêåýç óôçí åðéÖÚíåéá øçóßìáôïò ôùí õáëïêáñêìéêþí óóóÝíùí óáò.
Íá æåóôáßíåôå êïíóÝñâåò êëåéóôÝò, õðÜñ÷åé êéíäõíïò íá óðÜóïõí, áõôÞ ç ðñïöýëáîç éó÷ýåé ãéá êÜèå åßäïõò øÞóéìï.
Íá ôïðïèåôåßôå ôéò êáôáñüëåò ðÚíù óôéò åóôßåò, Þ óôá êáëýììáôÜ ôïõò **Íá ðñïèåñìáßíåôå** óôç **ìÝãéóôç** èåñìïêñáóßá ôïõ óêåýïõò, üùáí áõôü äåí äéáèÝôåé áíôéêïëëçôéêÞ åßóôñùóç êáé ðåñéÝ÷åé ðïëý ëßãï, Ýùò êáèùëïõ, ëéðáñÝò ïõóßåò.
Ïé ìÝãéóôåò èåñìïêñáóßåò óõíéóôþíôáé ãéá âñÜóéìï êáé ôçãÜíéóìá.

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

ÅÉÄÇ ËÅÊÅÄÙÍ	ÔÉ ÍÁ ÊÁÍÅÔÅ	×ÑÇÓÉÌ ÏÐÏÉÅÓÔÅ
Áðáëïß ååêÝäåò	Ì ïõóêÝøôå êáëÜ, ìå æåóôü íåñü ôçí ðåñéï÷Þ, ðïõ èÝëåôå íá êáèáñßóåôå êáé ìåÜ óêïõõüóôå ôçí.	Óöïõããüñéá õãéåéíÞò
Óõóóþñåõóç ëåêÝäùí, ðïõ Ý÷ïõí øçèåß.	Ì ïõóêÝøôå êáëÜ, ìå æåóôü íåñü ôçí ðåñéï÷Þ, ðïõ èÝëåôå íá êáèáñßóåôå, ÷ñçóéìïðïéþíôáò Ýíá åëáéüêù ÎýóôñéÌ áõôü ãõáëß ãéá íá ôñïøåôå ÔÏÕ ëåêÝäåò êáé ôåëåéþóôå ìå ôçí óêëçñÞ åðéöÜíåéá åíüò õãéåßïõ óõïõããáñéýí, êáôüðéí óêïõðóôå	Óýñìá åéäéêêü ãéá ôéò õãéïêåñáìéêÝò åóôßåò
ËåêÝäåò áëÜùí.	- Ñßîôå îýäæÞ æåóôü ëåõêü ïëíüðíåõìá ðÚíù óôï ëåêÝ, áöÞóôå ôï íá äñÜóåé, óêïõðóôå ìå Ýíá ìáëáêü óóïõããÜñé - ×ñçóéìïðïéåßóôå Ýíá ðñïúüí êáèáñéúôçóáò ôïõ åìðïñßïõ.	êñÝìá åéäéêÞ ãéá ôéò õãéïêåñáìéêÝò åóôßåò
ÁðïîçñáìÝíïé ëåêÝäåò áðü æÜ÷áñç, ëåéùìÝíï áëïõìßíéï, Þ ðëáóôéêü	- Êáèáñßóôå ôçí åðéÖÚíåéá ìå Ýíá ðñïúüí åéäéêü ãéá ôï íá êáèáñéóìù ôùí õáëïêáñêìéêþí åóôéþí, ðïõ íá ðåñéÝ÷åé, êáôÜ ðñïôßìçóç, óéëéêüíç (ðñïóôáôåýåé).	Åéäéêü ðñúüí ãéá ôéò õáëïêáñêìéêÝò åóôßåò

Óôëßç


ëåéáíôéêü óöïõããÜñé

êñÝìá

åéäéêü óöïõããÜñé õãéåéíÞò ãéá áðáëü ðëýóéìï ðÚôùí

Ìéêñïâëûâåò 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 ÐÉÈÁÍÅÓ ÁÉÔÉÅÓ	ÔÉ ÌÐÏÑÅÉÔÅ ÍÁ ÊÁÍÅÔÅ;
¼ôáí èá ôçí îáíáèÝóåôå óå ëåéôïõñãßá *ìßá öùôåéíÞ Ýíäåéîç èá ðáñïõóéáóôåß.*	*Êáíïíéêïß ëåéôïõñãßá*	*ÔÉÐÏÔÁ: äåßôå ôï ó÷åôéêü êåöÜëáéï ãéá ôç óýíäåóç ôïõ öïýñíïõ*
Ïôáí áíÜâåôå ôçí êïõæßíá óáò*, ÐÝöôåé ï áõôüìáôïò ãåíéêüò äéáêüðôçò.*	*Äåí Ý÷åé ãßíåé êáëÞ óýíäåóç ôçò êïõæßíáò óáò*	*Âåâáéùèåßôå üôé Ý÷åé ãßíåé ç óùóôÞ óõíäåóìïëóç êáé óýíäåóç ôùí êáëùäßùí.*
Ïôáí áíÜâåôå ôçí êïõæßíá óáò, *Ç ìßá ìüíï ðëåõñÜ ôçò ðëÜêáò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò, ëåéôïõñãåß.*	*Äåí Ý÷åé ãßíåé êáëÞ óýíäåóç ôçò êïõæßíáò óáò*	
Ï åîáåñéóìüò óõíå÷ßæåôáé ãéá ìåñéêÜ ëåðôÜ ìåôÜ ôï óâÞóéìï ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò.	*ÐÜãùìá ôïõ çëåêôñïíéêïý óõóôÞìáôïò.*	*Åßíáé öõóéïëïãéêü.*
Ôï ðÜíù ìÝñïò ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò åßíáé óõíå÷þò ÷ëéáñü. (áêüìç êáé êáôÜ ôï Üíáììá).	*Çëåêôñïíéêü óõóêåõÞ ôðü ôÜóç, üðùò êÜèå Üëëç çëåêôñïíéêÞ óõóêåõÞ (ôçëåüñáóç...)*	*Åßíáé öõóéïëïãéêü.*
Ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò äå ëåéôïõñãåß. *¼ëåò ïé åíäåßîåéò óôïí ðßíáêá ôçò êïõæßíáò åßíáé óâçóôÝò.*	*Ç óõóêåõÞ äåí ôñïöïäïôåßôáé ìå çëåêôñéêü ñåýìá. Ç çëåêôñéêÞ ôñïöïäüôçóç Þ óýíäåóç åßíáé åëëáôùìáôéêÞ.*	*Íá åëÝã÷åôå ôéò áóöÜëåéåò êáé ôïí ãåíéêü äéáêüðôç áóöáëåßáò.*
*Áí ç ðëÜêá ôçò åðáãùãÞò óâÞóåé, êáèüóïí åßíáé óå ëåéôïõñãßá, Ýíá , Þ Ýíá **F7** åìöáíßæåôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí.*	*- Ðáñáôçñåßôáé ìßá õðåñ÷åßëéóç, Þ êÜðïéï áíôéêåßìåíï öñÜæåé ôï ðëçêôñïëüãéï åíôïëþí ôçò êïõæßíáò óáò.*	*Êáèáñßóôå Þ áðïìáêñýíåôå ôï áíôéêåßìåíï êáé îáíáíÜøôå ôç öùôéÜ.*
*Ìßá óåéñÜ áðü ìéêñÜ , Þ **F7** åìöáíßæåôáé óôïí ðßíáêá ôçò êïõæßíáò óáò.*	*Ôá çëåêôñéêÜ êõêëþìáôá èåñìÜíèçêáí.*	*Äåßôå ôï **ó÷åôéêü êåöÜëáéï ìå ôïí åíôïé÷éóìü ôçò ðëÜêáò ôçò êïõæßíáò óáò.***
Ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò äåí ëåéôïõñãåß*, Ýíá Üëëï ìÞíõìá ðáñïõóéÜæåôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí.*	*Ôï çëåêôñéêü êýêëùìá äå ëåéôïõñãåß êáëÜ.*	*ÊáëÝóôå ôçí õðçñåóßá ðåëáôþí, ìåôÜ ôçí ðþëçóç.*
Áöïý Ý÷åôå áíÜøåé ìßá åóôßá øçóßìáôïò, ïé åíäåßîåéò óõíå÷ßæïõí íá áíáâïóâÞíïõí óôïí ðßíáêá ôçò êïõæßíáò óáò.	*Ôï óêåýïò ðïõ ÷ñçóéìïðïéåßôáé äåí åßíáé êáôÜëëçëï ãéá ôï åðáãùãéêü øÞóéìï, Þ åßíáé ìéêñüôåñï áðü ìéá ìéêñüôåñçò ôùí 12 åêáôïóôþí (10åê.ðÜíù óå åóôßá 160)*	***Äåßôå ôï ó÷åôéêü êåöÜëáéï ìå ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç.***
Ïé êáôóáñüëåò êÜíïõí èüñõâï, êáôÜ ôç äéÜñêåéá ôïõ ìáãåéñÝìáôïò.	*Åßíáé ìßá äüíçóç, ðïõ ïöåßëåôáé óôç ìåôÜäïóç ôçò åíÝñãåéáò áðü ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óôï ìáãåéñéêü óêåýïò.*	*Óå ìåãÜëç éó÷ý êáé ìå ïñéóìÝíïõò ôýðïõò êáôóáñïëéþí óêåõþí, áõôü ôï öáéíüìåíï åßíáé öõóéïëïãéêü. Äåí õðÜñ÷åé êáíÝíáò êßíäõíïò ãéá ôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò.*
Ç óõóêåõÞ áðåëåõèåñþíåé ìßá éäéáßôåñç ìõñùäéÜ êáôÜ ôç äéÜñêåéá ôùí ðñþôùí ìáãåéñåìÜôùí.	*Ç óõóêåõÞ åßíáé êáéíïýñéá*	***Íá æåóôáßíåôå ìßá êáôóáñüëá ãåìÜôç íåñü óå êÜèå åóôßá øçóßìáôïò, ãéá ðåñßðïõ 1/2 þñá.***

Óå ðåñßðôùóç ðïõ äéáðéóôþóåôå óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò, ïðïéáäÞðïôå åßäïò óðáóßìáôïò, ñáãßóìáôïò, ñùãìÞò, áêüìç êáé åëáöñïý, áðïóõíäÝóôå áìÝóùò ôçí óõóêåõÞ áðü ôçí ðñßæá êáé êáëÝóôå áìÝóùò ôçí õðçñåóßá ôùí ðåëáôþí ìåôÜ ôçí ðþëçóç.

Ðñïåôïéìáóßá

Ðñïåôïéìáóßá	ÔÇÃÁÍÉÓÌÁ ÂÑÁÓÉÌÏ		ØÇÓÉÌÏ / ÑÏÌÂÉÓÌÁ ÂÑÁÓÉÌÏ ÂÑÁÓÉÌÏ ÆÙÌÙÍ				ØÇÓÉÌÏ /ÓÉÃÏÂÑÁÓÉÌÏ			ÄÉÁÔÇÑÇÓÇ ôçó ÈÅÑÌÏÊÑÁÓÉÁÓ		
ÊÓ×ÕÓ ÓÔÇÍ ÐÁÑÅÌÂ×Ç ÌÁÃÍÇÔÉÊÁ ÌÁÔÏÓ	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ÓÏÕÐÅÓ ÊÏÕÐÉÁ ÌÁ× *												
Æùìïß												
Ðõ÷ôÝò óïýðåò												
ØÁÑÉÁ												
øáñüóïõðá												
ÊáôåøõãìÝíá												
ÓÁËÔÓÅÓ												
Ðõ÷ôÝò ìå áëåýñé												
Ìå âïýôõñï êáé áâãü												
(óÜëôóá ìðåáñíÜæ, ïëëáíäÝæ)												
ËÁ×ÁÍÉÊÁ												
Áíôéâ, óðáíÜêéá												
¼óðñéá												
ÂñáóôÝò ðáôÜôåò												
ÐáôÜôåò ôçãáíéôÝò												
ÐáôÜôåò óùôáñéóìÝíå												
Áðüøõîç ëá÷áíéêþí												
ÊÑÅÁÔÁ												
Ïëéãüðá÷á êñÝáôá												
ÔçãáíéóìÝíåò ìðñéæüëåò												
ØçôÜ êñÝáôá												
THÃANIÓMA												
Ôçãáíçôü ðáôÜôåò êáôåøõãìÝíåò												
ÖñÝóêåò ôçãáíçôÝò ðáôÜôåò												
ÄÉÁÖÏÑÁ												
×ýôñá ôá÷ýôçôïò (áðü ôï óöýñéãìá ôçò âáëâßäáò)												
Êïìðüóôåò												
ÊñÝðåò												
ÊñÝìá áíãëéêÞ												
Ìáêáñüíéá												
Ìáñìåëáäåò												
ÃÜëá												
ÁâãÜ ôçãáíçôÜ												
Ìáêáñüíéá												
ÖáãçôÜ ãéá ìùñÜ (ìðÝíìáñé)												
Ñáãïý												
Ñýæé êñåïëé												
Ñõæüãáëï												

äõíáôÞ öùôéÜ
äõíáôü øÞóéìï
âñÜóéìï Þ ôçãÜíéóìá
ÂñÜóéìï ìå óêÝðáóìá
Ãéá ôá ìïíôÝëá ðïõ Ý÷ïõí ôï êïõìðß ÌÁ× âÜëôå ãéá ôçãÜíéóìá êáé âñÜóéìï
ÂÜæïõìå ôéò ôñïöÝò

Ç äõíáôÞ öùôéÜ åíäåßêíõôáé ãéá ôï ôçãÜíéóìá êáé ôï âñÜóéìï.