9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 1

GB *Ceramic hob operating and installation guide*

FR *Guide d'utilisation et d'installation de votre table vitrocéramique*

PT *Guia de utilização e de instalação da sua mesa de grelhar munida de vidro cerâmico*

GR *Ï äçãüò ÷ñÞóçò êáé åãêáôÜóôáóçò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò*

Brandt

230 V 50Hz

TV222.....6,1 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

REF CONSTRUCTEUR **419**

9962 5581 07/02

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 2

List of contents

Using your hob in complete safety.....3

Installing your hob in complete safety.....4-5

Using your hob in all simplicity.....6-7-8

The best way to use your ceramic hob.....9

Small problems and solutions.....9

Preserving and maintaining your hob.....10

Cooking.....11

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 5581.qxd 24/09/02 15:12 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.

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

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

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

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

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

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

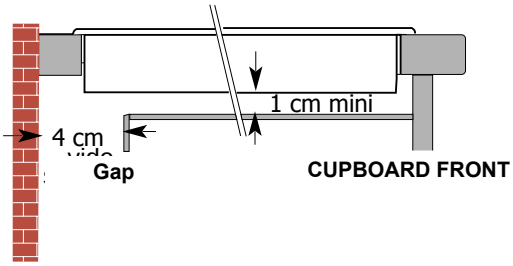
9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 4

Installing your hob in complete safety

Choice of installation

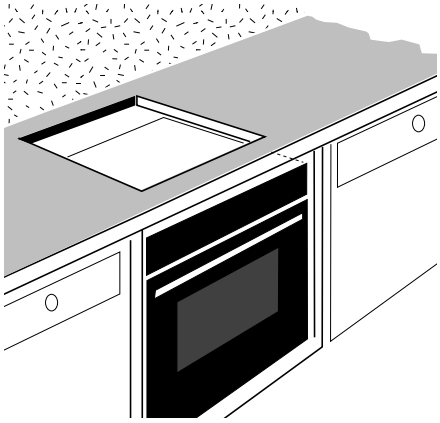
According to the layout of your kitchen, you should install your hob:

Above a cupboard



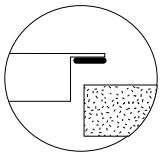
The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

Above an oven

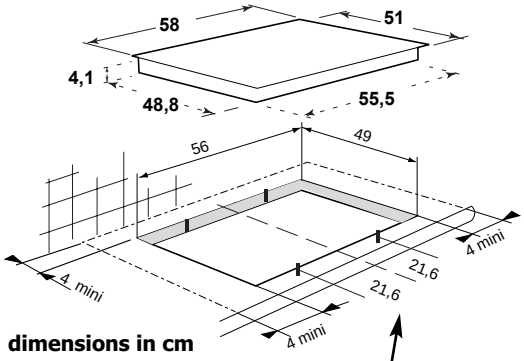


The hob can be fitted directly into the worktop above an oven placed in its upper position (Minimum distance 10 mm).

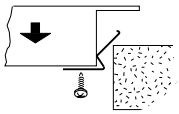
Fitting



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

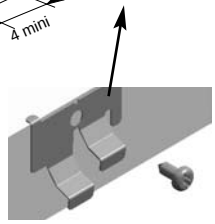


dimensions in cm



fix the clips onto the hob

Screw the clips into position as shown below

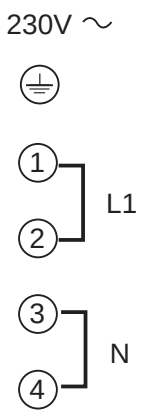


Depending on the clip model provided in the sachet:

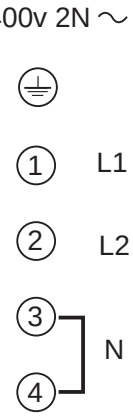
9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 5

Connection

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.



You must use a 32 Amp fuse on your installation



You must use a 16 Amp fuse on your installation

Your hob must be connected to the mains with:

- A H05RRF type cable with three 2.5 mm² conductors or five 1.5 mm² conductors (including a yellow / green earth wire)

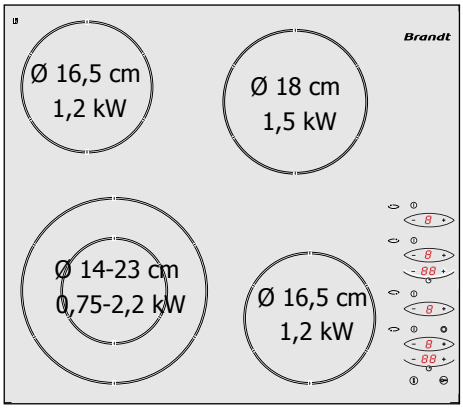
- A plug that complies to CEI 83 recommendations or an all-pole circuit breaker with contacts that open by at least 3 mm.

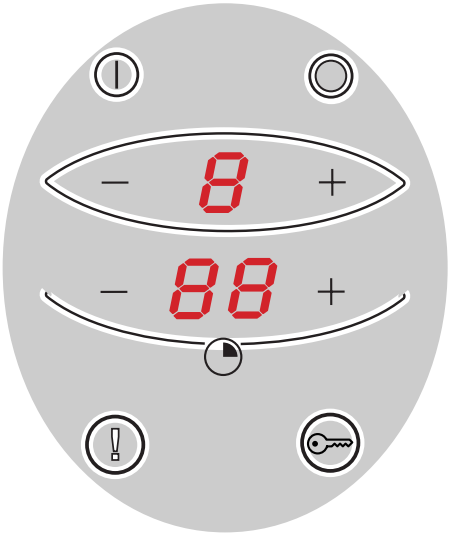
230 V~ 50 Hz
Total energy consumption:
TV222.....6,4 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 6

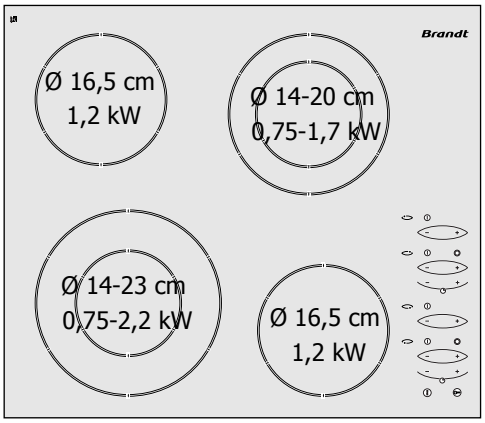
What your hob looks like?

TV 222

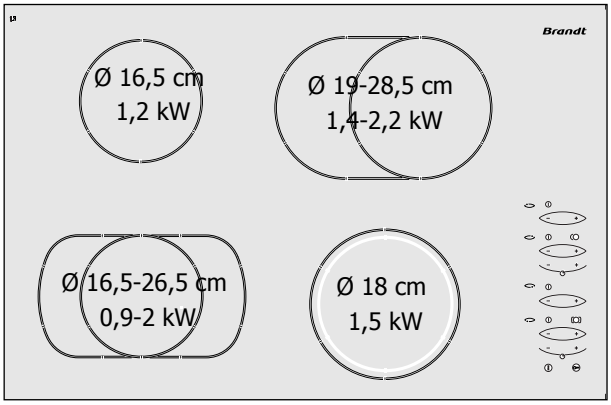




TV 224



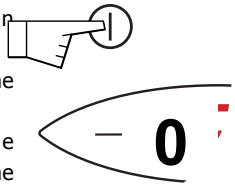
TV 282



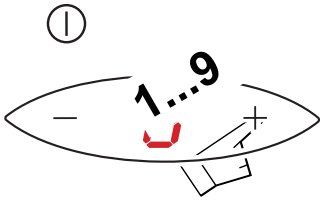
9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 7

Start/Stop

A beep and a flashing 0 show that the zone concerned has been lighted.
You can then choose the desired power.
If you do not set the power, the cooking zone will turn itself off automatically.



Setting manual power



Automatic-Stop

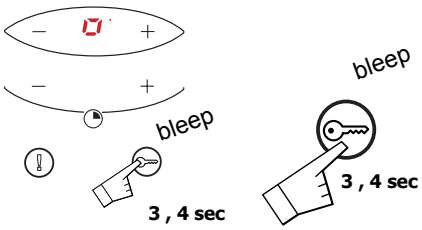
Automatic stop is a safety function for your hob. It starts up automatically if ever you forget to turn off your cooking.

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

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

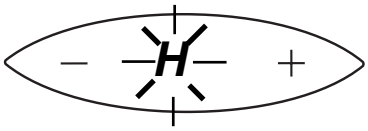
Child safety

Locked **Unlocked**



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

Residual heat indicator



The display shows **H**.

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

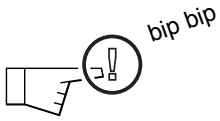
WARNING

Do not touch these areas, risk of burns.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 8

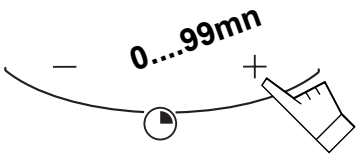
General stop button

The general stop button turns off all cooking zones



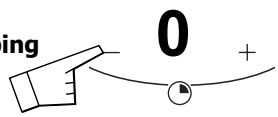
3 , 4 sec

Setting the timer

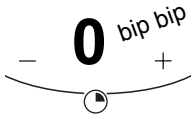


Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.

manual stopping



automatic stopping

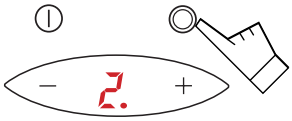


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

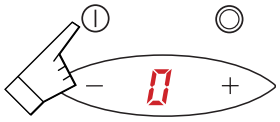
Additional zone

Operates when main cooking zones are working

start



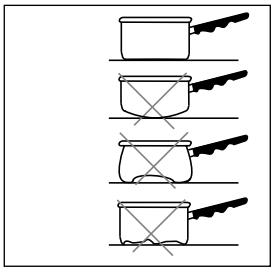
stop



Turning of the heat automatically turns off the extension

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 9

The best way to use your ceramic hob



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

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

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

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

However, higher temperatures may be required for:

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

And lower temperatures are required for:

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

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

Energy saving:

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

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

Automatic cooking zone temperature adjustment

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

Minor troubleshooting

IF YOU REALIZE THAT	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
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*	
When you switch on, *the display lights up*	*The hob is working normally*	*NOTHING: see chapter Remarks on connections*
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	*- 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.*
The display reads Message E	*The electronic circuits have overheated. The hob has gone into its overheating protection mode.*	*Leave to cool.*

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 10

Preserving and maintaining your hob

● **Y**ou must:

Avoid any shocks with recipients etc.:
The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

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

Avoid using recipients with rough or 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 o**f the heating zone.

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

● **Y**ou must not

Put plastic **utensils** on the cooking surface when it is hot.
Store *MAINTENANCE* or *INFLAMMABLE* products in the cupboard under your hob.
Leave an empty recipient on a heating zone.

Heat up a closed can. It may burst; this recommendation applies to all methods of cooking.
Leave a casserole or a pan containing hot fat or oil unattended on the cooking zone.

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

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

powder

abrasive-backed sponge

cream

ordinary sponge or special sponge for delicate items

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 11

DISHES		MAXI 9	VERY HOT 8-7	HOT 6	MEDIUM 5-4	SIMMERING REHEATING 3 2	KEEPING WARM 1
SOUPS	BROTH						
	THICK SOUP						
FISH	STOCK						
	FROZEN						
SAUCES	THICK, MADE WITH FLOUR						
	MADE WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
VEGETABLES	CHICORY, SPINACH						
	PULSES,						
	BOILED POTATOES						
	FRIED POTATOES						
	SAUTE POTATOES						
	DEFROSTING VEGETABLES						
MEAT	THINLY SLICED MEAT						
	FRYING STEAKS						
	GRILLING (CAST IRON GRILL PAN)						
DEEP FRYING	FROZEN CHIPS						
	FRESH CHIPS						
MISCELLANEOUS	PRESSURE COOKER						
	SEWED FRUIT						
	PANCAKES						
	CUSTARD						
	MELTING CHOCOLATE						
	JAM						
	MILK						
	FRIED EGGS						
	PASTA						
	BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE)						
	STEWS						
	CREOLE RICE						
	RICE PUDDING						

maximum power is reserved for frying and quick boiling.

slow cooking
fast cooking

boil or fry

boil with cover
add food

9962 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 12

sommaire

Votre table en toute sécurité.....**13**

Installez votre table en toute sécurité.....**14-15**

Utilisez votre table en toute simplicité.....**16-17-18**

Utilisez au mieux vos foyers votrocéramique.....**19**

Petites pannes et remèdes.....**19**

Comment préserver et entretenir votre table ?.....**20**

Guide de cuisson.....**21**

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 5581.qxd 24/09/02 15:12 Page 13

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.

⚠ 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.

⚠ Ne pas mettre de casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modele)

⚠ **Ne pas brancher** des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité: assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 14

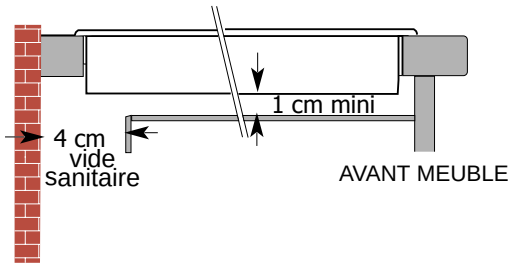
Installez votre table en toute sécurité

Choix d'installation

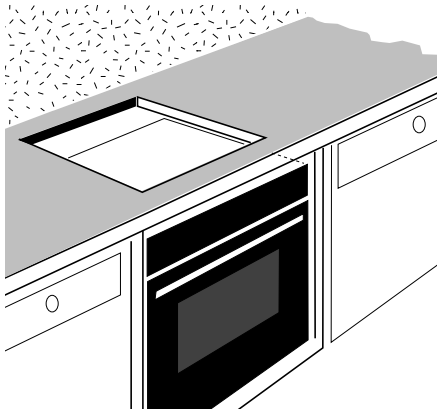
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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

Au dessus d'un meuble avec porte

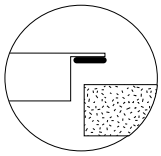


Au dessus d'un four

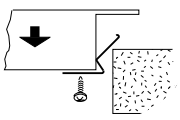


La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)

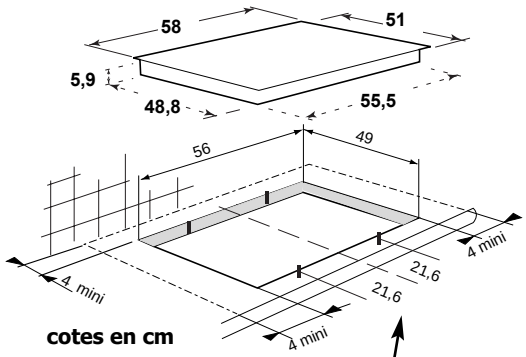
Encastrement



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 .

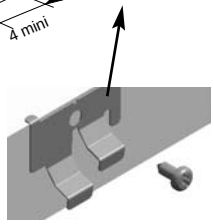


A visser sur la table



cotes en cm

Visser les clips conformément aux positions.



Suivant le modèle des clips fournis dans la pochette :

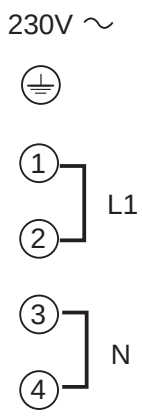
9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 15

Branchement

Si le câble est endomagé, 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.



Le fusible doit être de : 32 ampères

Le fusible doit être de : 16 ampères

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire :

- D'un cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm^2 ou 5 conducteurs de 1,5 mm^2 (dont 1 pour la terre : jaune/vert)

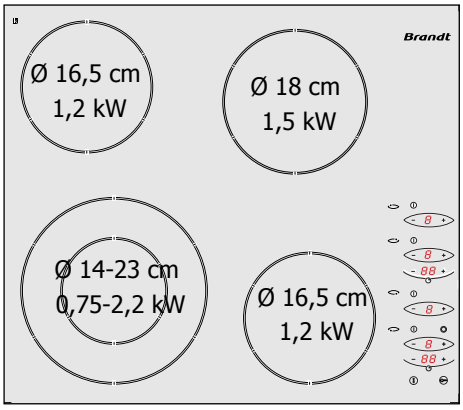
- D'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée:
TV222.....6,4 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

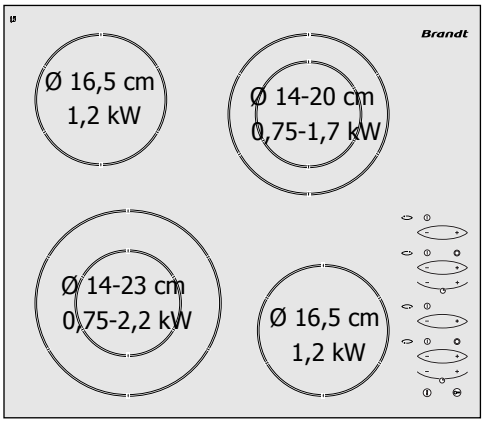
9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 16

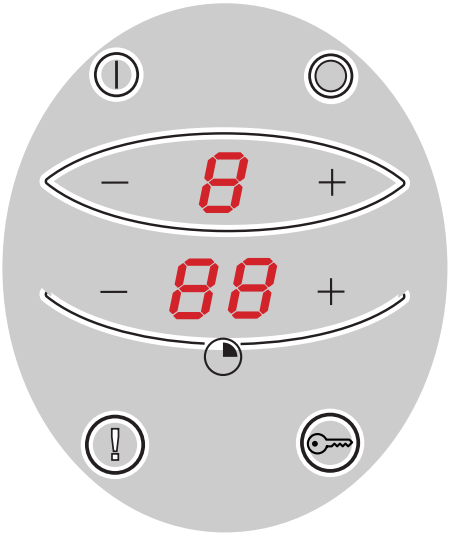
Utilisez votre table en toute simplicité

TV 222

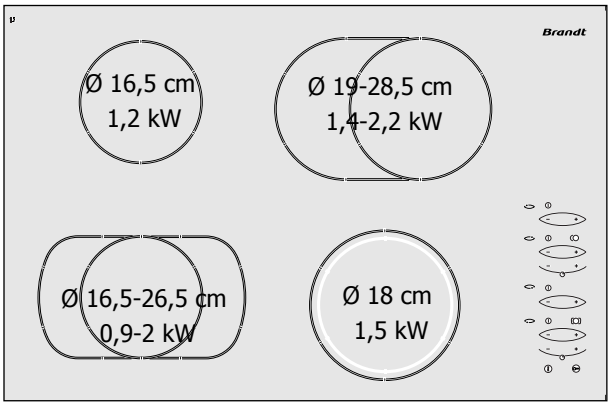


TV 224





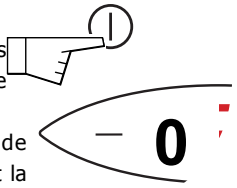
TV 282



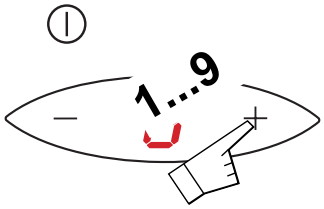
9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 17

Mise en marche Arrêt

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



Réglage de puissance manuel



Automatic-Stop

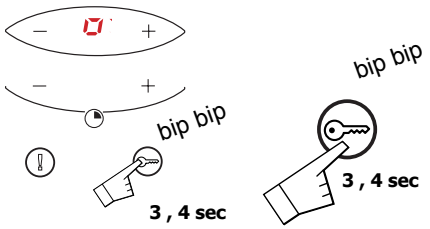
Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.
Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

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

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

Sécurité enfant

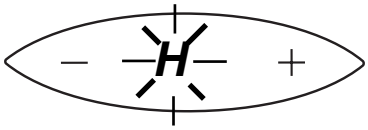
Verrouillage **Déverrouillage**



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.

Indicateur de chaleur résiduelle



L'afficheur indique ***H*** tant que la table est chaude.

Aprés une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaitre, il s'éteindra aprés un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevée.

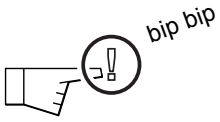
ATTENTION

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 18

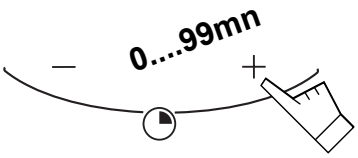
Arrêt général

L'arrêt général coupe toutes les zones de cuisson.



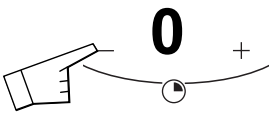
3 , 4 sec

Réglage de minuterie

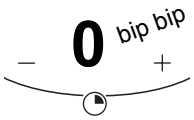


Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche.Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

arrêt manuel



arrêt automatique

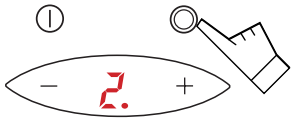


Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.

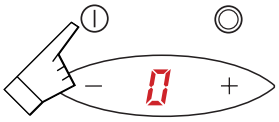
Zone additionnelle

Fonctionne quand les zones de cuisson principale sont en marche.

marche



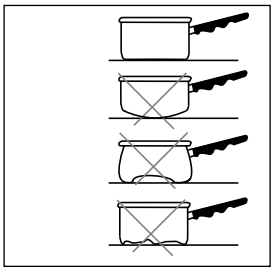
arrêt



La coupure du foyer coupe automatiquement l'extension.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 19

Utilisez au mieux le foyer vitroceramique



Les récipients doivent être conçus pour la cuisine à l'électricité.

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement à la surface du foyer :
- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé (lisse) épais.
- en acier émaillé.

Pour votre confort d'utilisation nous avons prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins, néanmoins:

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :
- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- de casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :
- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement
(commencez avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

Economie d'énergie :
Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position **0**, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d'énergie).
Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

Régulation automatique des foyers :
Le foyer radiant se régule automatiquement,il s'allume et s'éteind pour maintenir la puissance sélectionnée.Ainsi,la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.
Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

Petites pannes et remèdes

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
***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.*	
***A la mise en service** un affichage lumineux apparaît*	*Fonctionnement normal*	*RIEN : voir chapitre **raccordement électrique***
***La table ne fonctionne pas**. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.*	*L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.*	*Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.*
*La table s'est arrêtée de fonctionner **en cours d'utilisation** et elle émet un "BIP" discontinu.*	*- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande*	*Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.*
L'afficheur affiche le message E	*Les circuits électroniques sont échauffés.la table s'est en sécurité thermique*	*Laisser refroidir*

9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 20

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.

Utiliser un récipient de taille adaptée L**e diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre de la zone sérigraphiée**

● **V**ous ne devez pas

Poser des ustensiles en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elles sont encore chaude

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.

Chauffez une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur les zones de cuisson

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

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	UTILISEZ
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 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 21

Guide de cuisson

PRÉPARATIONS		MAXI 9	TRES VIF 8-7	VIF 6	MOYEN 5-4	MIJOTAGE RECHAUFFAGE 3-2	TENIR AU CHAUD 1
SOUPES	BOUILLONS						
	POTAGES ÉPAIS						
POISSONS	COURT-BOUILLON						
	SURGELÉS						
SAUCES	ÉPAISSE À BASE DE FARINE						
	AU BEURRE AVEC ŒUFS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)						
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS						
	LÉGUMES SECS,						
	POMMES DE TERRE À L'EAU						
	POMMES DE TERRE RISSOLÉES						
	POMMES DE TERRE SAUTÉES						
	DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES						
VIANDES	VIANDES PEU ÉPAISSES						
	STEAKS POELES						
	GRILLADE (GRIL FONTE)						
FRITURE	FRITES SURGELÉES						
	FRITES FRAICHES						
VARIANTES	AUTO-CUISEUR					(DES LE CHUCHOTEMENT)	
	COMPOTES						
	CREPES						
	CREME ANGLAISE						
	CHOCOLAT FONDU						
	CONFITURES						
	LAIT						
	ŒUFS SUR LE PLAT						
	PATES						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)						
	RAGOUTS						
	RIZ CRÉOLE						
	RIZ AU LAIT						

bouillir avec couvercle — bouillir ou frire — cuisson douce

mettre les aliments — cuisson vive

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

9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 22

Sumário

A sua mesa em total segurança.....**23**
Instale facilmente a sua mesa.....**24-25**
Utilize a sua mesa com toda a facilidade.....**26-27-28**
Utilização correcta do foco de vidro cerâmico.....**29**
Pequenas avarias e remédios.....**29**
Como resguardar e manter a sua placa limpa?.....**30**
Guia de cozedura.....**31**

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 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 23

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.

⚠ 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.

⚠ Não pôr caçarolas sobre o caixilho ou tampão (consoante o modelo).

⚠ **Não ligar** aparelhos eléctricos numa tomada de corrente situada nas proximidades da mesa, assegure-se de que o cabo de alimentação não esteja em contacto com as zonas de cozedura.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 24

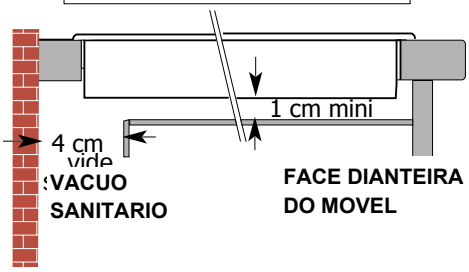
Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Escolha da instalação

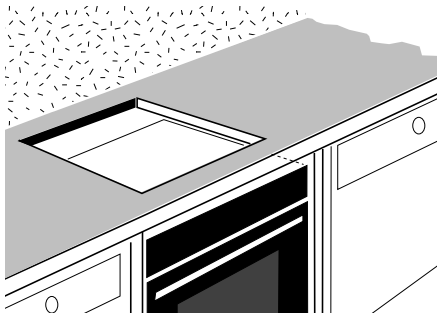
Consoante a disposição da sua cozinha, instalará a sua placa:

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

Por cima de um móvel com porta

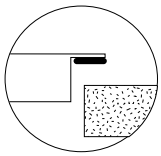


Por cima de um forno

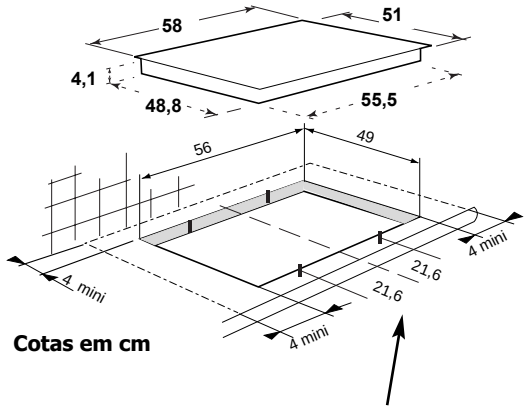


A placa poderá ser encastrada directamente na bancada, sobre o forno, desde que fique a uma distância mínima de 10 mm deste.

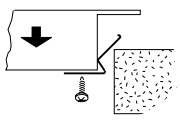
Encastre



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.

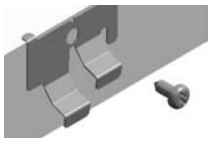


Cotas em cm



Fixe os agrafos fornecidos no saquinho de plástico

Aparafuse os agrafos segundo as posições apresentadas abaixo



Consoante o modelo, fornecem-se agrafos dentro de um saquinho de plástico:

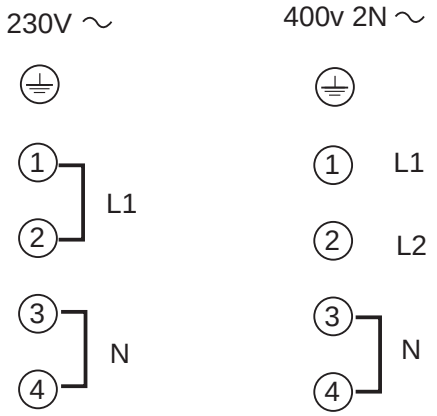
9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 25

Ligação

- 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.



fusível : 32 amperes fusível : 16 amperes

Esta placa deverão ser ligadas à rede de alimentação através de :

- um cabo de alimentação (tipo H05 RRF) com 3 condutores de 2,5 mm2 ou 5 condutores de 1,5 mm2 (um dos quais de ligação à terra - amarelo/verde)

- uma tomada de corrente, em conformidade com a Publicação CEI 83 ou através de um dispositivo de corte omnipolar com, pelo menos, 3 mm de abertura de contactos.

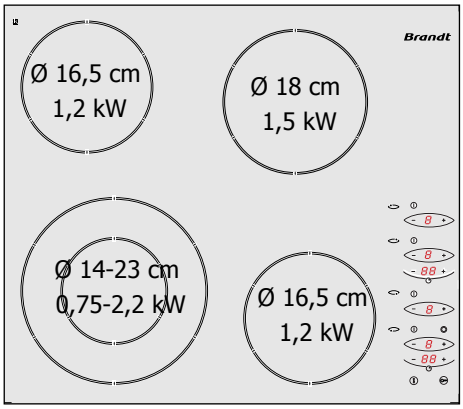
230 V~ 50 Hz
Potência eléctrica total absorvida

TV222.....6,4 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

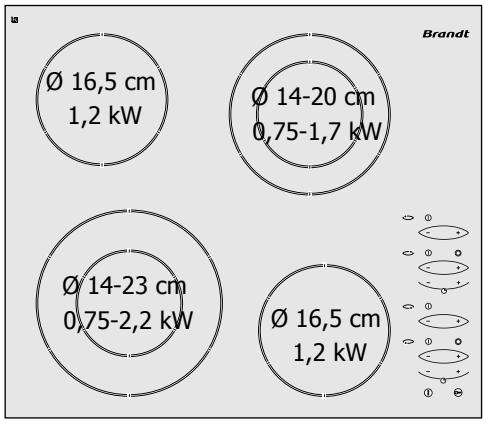
9962 5581.qxd 24/09/02 15:13 Page 26

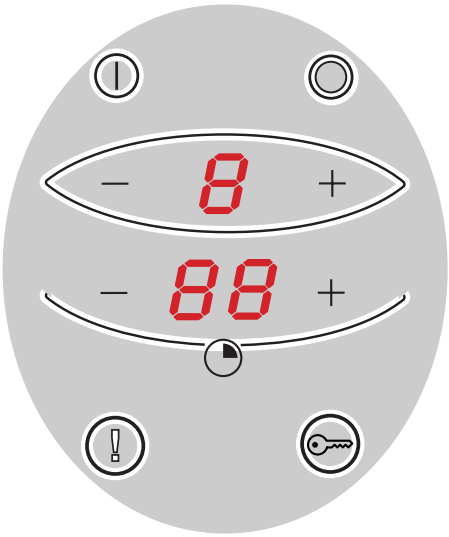
Utilize a sua mesa com toda a facilidade

TV 222

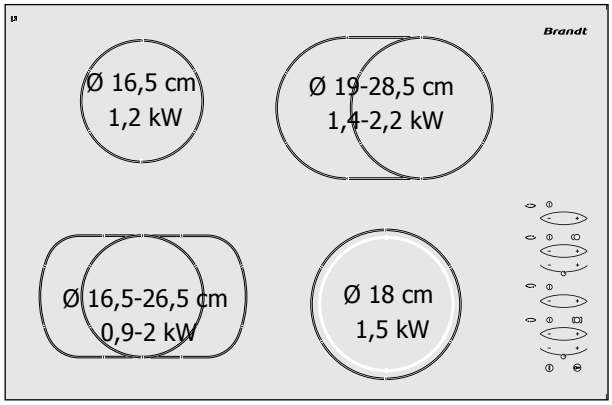


TV 224





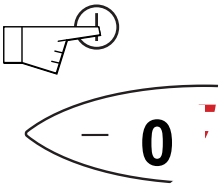
TV 282



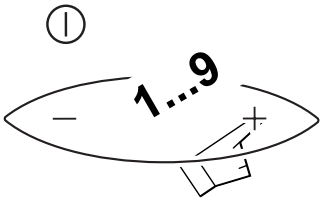
9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 27

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



Automatic-Stop

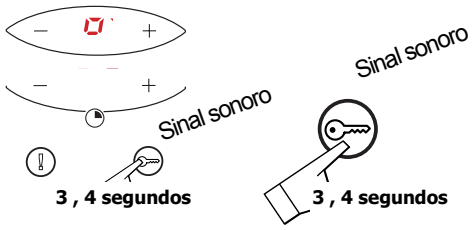
A automatic-stop é uma função de segurança da sua placa. Põe-se automaticamente em funcionamento se o utilizador se esquecer de apagar a cozedura em curso.

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

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

Segurança para as crianças

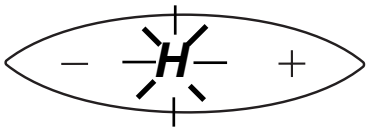
Bloqueio **Desbloqueio**



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.

Indicador de calor residual



O mostrador indica um **H**.

Depois de um corte de corrente prolongado, pode aparecer uma indicação luminosa que se apagará apoiando em qualquer uma das teclas. Não obstante a temperatura das zonas de cozedura pode manter-se elevada.

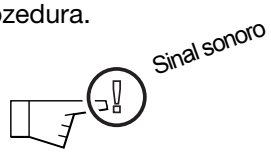
ATENÇÃO

Não toque nestas zonas sob risco de queimadura.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 28

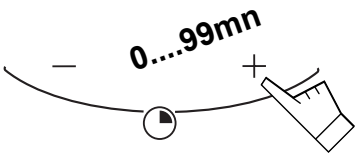
Paragem geral

O botão de paragem geral desliga toda as zonas de cozedura.



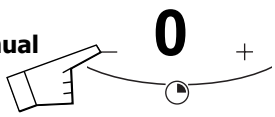
3 , 4 segundos

Regulação do programador de tempo

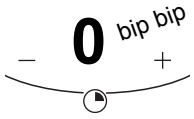


Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento. Pode-se modificar a qualquer instante a duração do tempo de cozedura

Paragem manual



Paragem automática

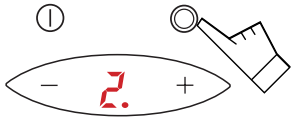


Para interromper o sinal sonoro, carregue em qualquer uma das teclas de comando da zona de cozedura abrangida, senão o sinal interromper-se-á sozinho passado 1 minuto aproximadamente.

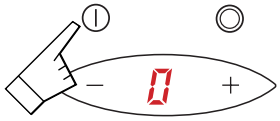
Zona adicional

Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento.

ligar



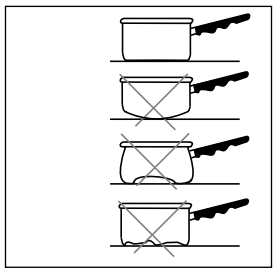
desligar



O corte do foco corta automaticamente a extensão.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 29

Utilize eficazmente o foco de vidro cerâmico



Os recipientes devem ser próprios para cozinhar a electricidade.

Utilize recipientes de fundo plano que assentem perfeitamente sobre a superfície da placa :

- em aço inoxidável com fundo em três metais, grosso ou com várias camadas,

- em alumínio com fundo liso e grosso,

- em aço esmaltado.

Para um uso confortável previmos zonas de cozedura adequadas às suas necessidades, no entanto:

É necessário aumentar a regulação em caso:
- de grandes quantidades
- de cozinhados em recipiente não coberto
- do emprego de caçarolas de vidro ou de cerâmica.

É necessário diminuir a regulação em caso:

- de cozedura de alimentos que queimam facilmente
(começar por regular em potência mais fraca e, se necessário, aumentar a potência).
- de transbordamento (retire a tampa ou retire a caçarola, em seguida regule em potência mais baixa).

Economia de energia:

Para terminar a cozedura, coloque a manete em posição **0**, e deixe o recipiente sobre a zona para utilizar o calor acumulado (deste modo economiza energia)
Utilize uma tampa sempre que puder para reduzir as perdas de calor por evaporação.

Regulação automática dos focos

O foco irradiante regula-se automaticamente,acende-se ou apaga-se para manter a temperatura seleccionada. Deste modo, a temperatura mantém-se homogénea e adaptada à cozedura dos alimentos.
Além disso, a frequência da regulação varia com a potência seleccionada.

Pequenas avarias e remédios

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
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.*	
Ao pôr em funcionamento aparece uma indicação luminosa	*Funcionamento normal*	*NADA: veja capítulo Observações ligação*
A mesa não funciona*. Os indicadores luminosos 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 parou de funcionar ***durante a utilização*** *e emite um sinal sonoro descontínuo.*	*-Houve derramamento ou um objecto obstrui o teclado do comando.*	*Limpe a mesa ou retire o objecto e volte a lançar a cozedura.*
O programador de tempo mostra a mensagem E	*Os circuitos electrónicos estão quentes, a mesa está sendo protegida pelo dispositivo de segurança térmica.*	*Deixe arrefecer*

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 30

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.

Utilizar um recipiente de tamanho adaptado. **O diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro da zona marcada por serigrafia.**

● **O** que não se deve fazer

Pousar utensílios de plástico sobre a superfície enquanto esta estiver quente.

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, pois esta pode explodir. Esta precaução é válida, evidentemente, para todos os modos de cozedura.

Deixar um recipiente contendo óleo ou gordura quente sem vigilância sobre as zonas de cozedura.

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

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

Pó

Esponja abrasiva

Creme

Esponja sanitária ou especial para loiça delicada

Guia de cozedura

PREPARAÇÕES		MÁXIM. 9	MUITO FORTE 8-7	FORTE 6	MÉDIO 5-4	LUME BRANDO AQUECER 3-2	MANTER QUENTE 1
SOPAS	CALDOS						
	CREMES ESPESSOS						
PEIXES	COZIDOS						
	CONGELADOS						
MOLHOS	ESPESSO À BASE DE FARINHA COM MANTEIGA E OVOS (BEARNES, HOLANDES)						
LÉGUMES	ENDIVIAS, ESPINAFRES						
	LEGUMES SECOS						
	BATATAS COZIDAS						
	BATATAS CORADAS						
	BATATAS SALTEADAS						
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES						
CARNES	CARNES POUCO ESPESSAS						
	BIFES NA FRIGIDEIRA						
	GRELHADAS (GRELHA DE FERRO FUNDIDO)						
FRITOS	FRITOS CONGELADOS						
	FRITOS FRESCOS						
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO						
	COMPOTAS						
	CREPES						
	LEITE CREME						
	CHOCOLATE FUNDIDO						
	DOCES						
	LEITE						
	OVOS ESTRELADOS						
	MASSAS						
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO)						
	GUISADOS						
	ARROZ CRIOULO						
	ARROZ DOCE						

ferver com a tampa

colocar os alimentos

colocar os alimentos

cozedura a lume brando

cozedura a lume forte

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 31

Ðåñéå÷üìåíá

Ïäçãßåò áóöáëïýò ÷ñÞóçò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò.....**33**

Ïäçãßåò áóöáëïýò åãêáôÜóôáóçò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò.....**34-35**

Ïäçãßåò áðëïõóôåõìÝíçò ÷ñÞóçò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò.**36-37-38**

Ðþò íá ÷ñçóéìïðïéåßôå êáëýôåñá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò.....**39**

ÌéêñïâëÜâåò êáé åðéóêåõÝò.....**39**

Ðþò íá ðñïöõëÜóåôå êáé íá óõíôçñåßôå ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò;.....**40**

Ïäçãüò øçóßìáôïò.....**41**

Ì Ýóá óôéò ïäçãßåò ÷ñÞóçò óáò åðéóçìáßíïíôáé ëåðôïìåñþò êÜèå öïñÜ

ïé ïäçãßåò áóöáëåßáò,

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

ÁãáðçôÞ ÐåëÜôéóóá, Áãáðçôý ÐåëÜôç,

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

Ïé åñåõíçôéêÝò ïìÜäåò ìáò óõíÝèåóáí ãéá óáò ìßá íÝá ãåíéÜ êïõæéíþí, ðïõ èá êÜíåé ôï êáèçìåñéíü óáò ìáãåßñåìá ðéï åõ÷Üñéóôï.
Ìå ãñáììÝò ëéôÝò êáé ìïíôÝñíá áéóèçôéêÞ, ïé êáéíïýñéåò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò BRANDT äÝíïõí áñìïíéêÜ ìå ôá õðüëïéðá ìÝñç ôçò êïõæßíáò óáò êáé óõíäõÜæïõí Üøïãá áðëïõóôåõìÝíç ÷ñÞóç êáé õøçëÞ áðüäïóç óôï øÞóéìï.
Óôçí ðïéêéëßá ôùí ðñïéüíôùí Brandt, ìðïñåßôå åðßóçò íá âñåßôå, ìßá ìåãÜëç åðéëïãÞ áðü öïýñíïõò, áðïññïöçôÞñåò, ðëõíôÞñéá ðéÜôùí êáé øõãåßùí, ôá ïðïßá ìðïñåßôå íá óõíäõÜóåôå ìå ôçí êáéíïýñéá óáò êïõæßíá BRANDT.
¸÷ïíôáò ðÜíôá ùò ðñþôï ìáò ìÝëçìá, ôçí éêáíïðïßçóç ôïõ ðåëÜôç ìáò êáé åðéèõìþíôáò ôá ðñïúüíôá ìáò íá áíôáðïêñßíïíôáéé êáôÜ ôïí êáëýôåñï ôñüðï óôéò áðáéôÞóåéò ôïõ, ç õðçñåóßá ìáò åîõðçñÝôçóçò êáôáíáëùôþí âñßóêåôáé óôç äéÜèåóÞ óáò ãéá íá áðáíôÞóåé óå ôõ÷üí åñùôÞóåéò óáò, 'Þ íá áêïýóåé ôéò ðñïôÜóåéò óáò (äéåõèýíóåéò 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, ðñïóöÝñïíôÜ óáò ðÜíôá ðñïúüíôá õøçëþí áðïäüóåùí, áðëïõóôåõìÝíùí óôç ÷ñÞóç ôïõò, óåâüìåíùí ôï ðåñéâÜëëïí, ìå áéóèçôéêÞ êáé ðéóôüôçôá.

Ôï óÞìá BRANDT.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 33

Ïäçãßàò áóöáëïýò ÷ñÞóçò ôùí õáëïêåñáìéêÞí åóôéÞí ôçò êïõæßíáò óáò

Ó÷åäéÜóìå êáé êáôáóêåõÜóàìå ôéò óõêãåêñéìÝíåò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò øçóßìáôïò ãéá ïéêéáêÞ ÷ñÞóç.

Êáèþò êýñéï ìÝëçìÜ ìáò åßíáé ç óôáèåñÞ âëßùóç ôùí ðñïúüíôùí ìáò, äéáôçñïýìå ðÜíôá ôï äéêáßùìá íá åðÝìâïõìå óôá ôå÷íéêÜ, êåéôïõñãéêÜ Þ áéóèçôéêÜ ìÝñïò ôïõò, ðñïêåéìÝíïõ íá åðéÝñïõìå êÜèå ôñïðïðïßçóç õðáãïñåõìåíç áðü ôçí åíÝëéîç ôçò ôå÷íïëïãßáò.

Ç êáôáóêåõÞ ôùí óõãêåêñéìÝíùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò, ðïõ ðñïïñßæïíôáé áðïêëåéóôéêÜ ãáé ôï øÞóéìï õãñþ êáé óôåñåþ ôñïöþí, äåí ðåñéÝ÷åé áðïéýôùò êáíÝíá óõóôáôéêü áìßáíôïõ.

Óå ðåñßðôùóç ðïõ åìöáíéóôåß ïðïéáäÞðïôå ñÜãéóìá óôçí åðéÜíù ôïõ ãõáëéïý, ðñïêåéìÝíïõ íá áðïýãåôå êÜèå êíáðüíéï çëåêôñïðëçîßáò. äéáêüøôå áìÝóùò ôçí ðáñï÷Þ çëåêôñéêïý ñåýìáôïò, êëåßíïíôáò ôï äéáêüðôç áóöáëåßáò Þ êáôåâÜæïíôáò ôïí ãåíéêü äéáêüðôç áóöáëåßáò,

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

Ôçí åðéöÜíåéá ôçò êïõæßíáò äåí ðñÝðåé íá ôïðïèåôåßôå êáíÝíá áíôéêåßìåíï.

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

Íá ìçí ôïðïèåôåßôå êáôÜñüëåò ðÜíù óôá ìÜéá ôçò êïõæßíáò Þ ôá êáëýìáôÜ ôïõò (áíáëüãùò ôï ìïíôÝëï)

Íá ìçí óõíäÝåôå ðïÔ çëåêôñéêÝò óõóêåõÝò ìå ðñæåò ðïõ âñßóêïíôáé êïíôÜ óôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïæßíáò óáò: åâáéùèåßôå üôé ôï êáëþäéï ôñïöïäüôçò çëåêôñéêÝ ñåýìáôïò äåí áêïõìÜ óôéò åóôßåò øçóßìáôïò ôçò êïæßíáò óáò.

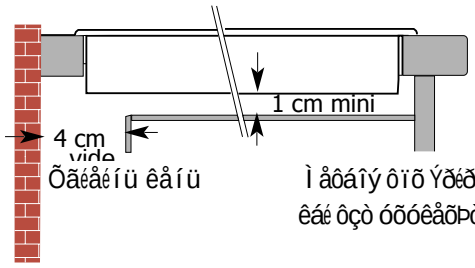
ÁóöáëÞò åãêáôÜóôáóç ôçò êïõæßíáò óáò.

ÅðéëïãÞ ìÝñïõò åãêáôÜóôáóçò ôçò êïõæßíáò óáò.

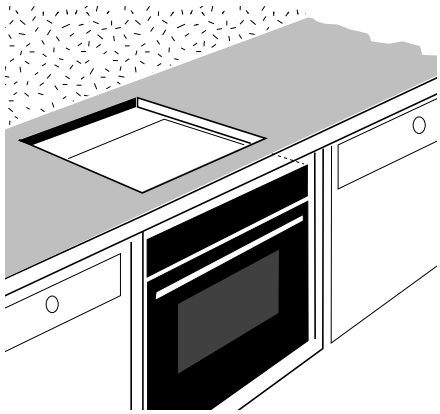
Ç óõóêåõÞ ðñÝðåé íá ôïðïèåôçèåß ìå ôÝôïéï ôñüðï, þóôå ç õðïäï÷Þ ôçò çëåêôñéêÞò ðñßæáò íá åßíáé óå ðñïóéôü óçìåßï.

ÁíÜëïãá ìå ôçí äéÜôáîç-äéÜñèñùóç ðïõ ðáñïõóéÜæåé ç êïõæßíá óáò, èá åãêáôáóôÞóåôå ôçí ðëÜêá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôßùí ôçò êïõæßíáò óáò

ÐÜíù áðü Ýíá Ýðéðëï ìå ðüñôá

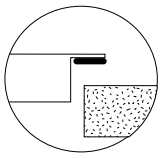


ÐÜíù áðü Ýíáí öïýñíï

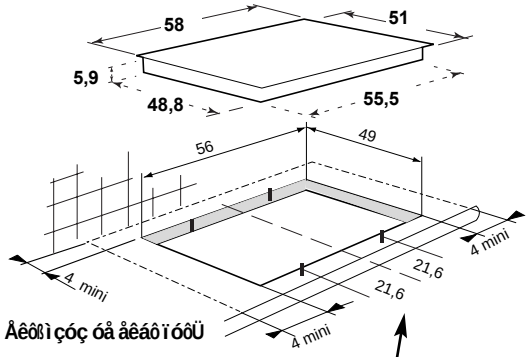


Ç êïõæßíá ìðïñåß íá åíóùìáôùèåß áðåõèåßáò óôïí õðüëïéðï ðÜãêï åñãáóßáò, ðÜíù áðü ôï öïýñíï óå üñèéá óôÜóç (óå áðüóôáóç ü÷é ìéêñüôåñç áðü 10 ÷éëéïóôÜ)

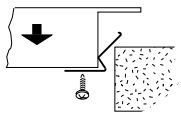
Åíôïé÷éóìüò



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

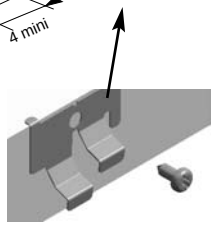


Åêôßìçóç óå åêáôïóôÜ



Íá âéäùèåß ðÜíù óôçí ðëÜêá ôùí åóôéþí

Íá âéäùèåß ðÜíù óôïí ðÜãêï åñãáóßáò, áíÜëïãá ìå ôç èÝóç ôïõ

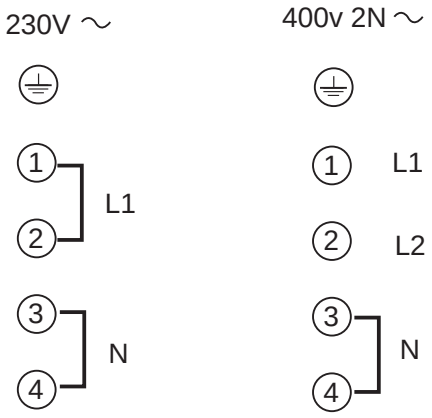


Áíáëüãùò ìå ôï ìïíôÝëï ôùí êëéðò ðïõ õðÜñ÷ïõí óôç óáêïõëßôóá:

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 35

Çëåêôñéêþ óýíäåóç

Áí ôï êáëþäéï Ý÷åé öèïñÝò, ðñÝðåé íá áíôéêáôáóôáèåß áðü ôï í êáôáóêåõáóôÞ, Þ ôçí õðçñåóßá ôçò åôáéñßáò, åîõðçñÝôçóçò ðåëáôþ í ãéá âëÜâò, Þ Ýíáí åéäéêü ôå÷íéêü, ðñïêåéìÉíïõ íá áðïôåõ÷èåß êÜèå ðéèáíüò êßíäõíïò.
¼ôáí ç êïõæßíá óáò âñßóêåôáé õðü çëåêôñéêÞ ôÜóç, Þ êáôüðéí åêôåôáìÉíçò äéáêïðÞò ñåýìáôïò, ìßá öùôåéíÞ Ýíäåéîç ðáñïõóéÜæåôáé óôï í õßíáêá åíôïëþ í ôçò êïõæßíáò óáò. Åîáöáíßæåôáé áõôüìáôá, áöïý ðåñÜóïõí ðåñßðïõ 30 äåõôåñüëåðôá, Þ ìüëéò ðéÝóåôå ïðéïäÞðïôå êïõìðß óôï í õßíáêá åíôïëþ í ôçò êïõæßíáò óáò. ÁõôÞ ç Ýíäåéîç åßíáé öõóéïëïãéêÞ êáé ìðïñåß íá åîáöáíéóôåß áðü ôçí õðçñåóßá åîõðçñÝôçóçò ðåëáôþ í ìåôÜ ôçí ðþëçóç. Óå êáìßá ðåñßðôùóç, ï ÷ñÞóôçò ôçò êïõæßíáò äåí ðñÝðåé íá ôï ëÜâåé õðüøçí.
Áí ç êïõæßíá óáò äå ëåéôïõñãåß êáíïíéêÜ, ìåôÜ ôç óýíäåóÞ ôçò ìå ôñéöáóéêü ñåýìá 400 V2N, âåâáéùèåßôå, üôé ôï ïõäÝôåñï êáëþäéï åßíáé óùóôÜ óõíäåäåìÉíï.



Ç áóöÜëåéá ðñÝðåé íá åßíáé : 32 áìðÝñ

Ç áóöÜëåéá ðñÝðåé íá åßíáé : 16 áìðÝñ

Ç êïõæßíá óáò ðñÝðåé íá óõíäÝåôáé ìå ôï çåêôñéêü êýêëùìá, äéá ìÝóïõ:

- Åíüò ôñïöïäïôéêïý êáëùäßïõ ôýðïõ H05 RRF ìå 3 áãùãïýò ðÜ÷ïõò 2,5÷éëéïóþí2, Þ ìå 5 áãùãïýò,

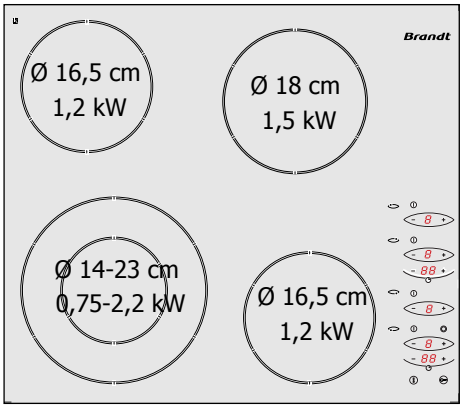
ðÜ÷ïõò 1,5÷éëéïóþí (áðü ôïõò ïðïßïõò, ï Ýíáò èá ãåéþíåôáé óôï Ýäöïò: ÷ñþìáôïò êßôñéíïõ, Þ ðñÜóéíïõ)

- Ìéáò çåêôñéêÞò ðñßæáò, óýìöùíá ìå ôéò ðñïäéáãñáöÝò CEI 83, Þ åíüò öéò ðïëéðïëéêïý ìå äéáöïñïÜ áðüóôáóçò ìåôáîý ôùí õðïäï÷þí, ôïõëÜ÷éóôïí 3 ÷éëéïóþí.

230 V~ 50 Hz
Óõíïëéêþ çåêôñéêþ Ýíôáóç ðïõ áðïñïïÜôáé :
TV222.....6,4 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

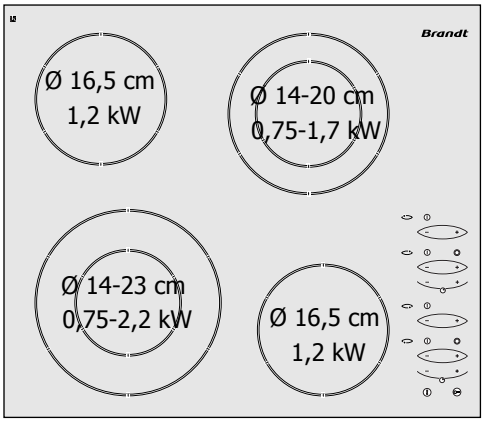
9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 36

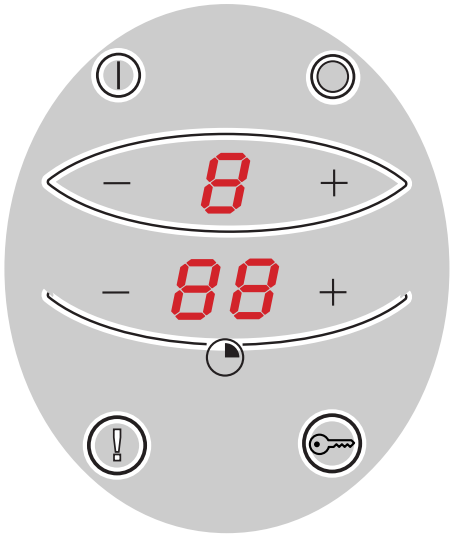
Ï äçãßàò áðëï õóôåõìÝíçò ÷ñÞóçò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáòdcf



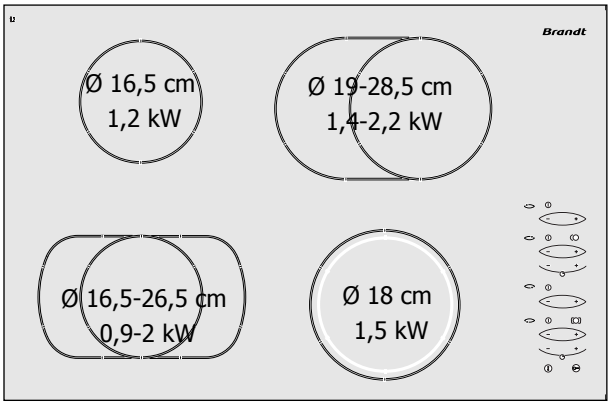
TV 222

TV 224





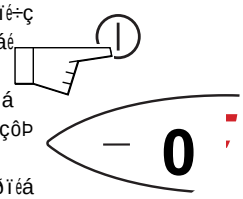
TV 282



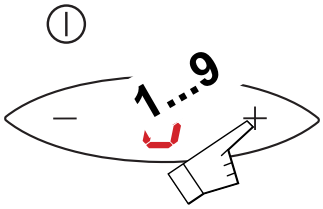
Ïäçãßåò áðëïõóôåõìÝíçò ÷ñÞóçò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò

¢íáììá êáé óâÞóéìï

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



Ñýèìéóç éó÷ýïò ìå ôï ÷Ýñé



Áõôüìáôï óâÞóéìï

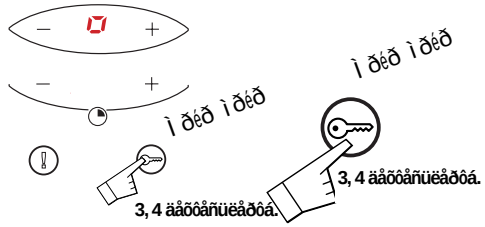
Ôï áõôüìáôï óâÞóéìï åßíáé ìßá ëåéôïõñãßá áóöáëåßáò ãéá ôçí êïõæßíá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí.
Ôßèåôáé áõôüìáôá óå ëåéôïõñãßá, åÜí ï ÷ñÞóôçò îå÷íÜ íá óâÞóåé ôç öùôéÜ :

×ñçóéìïðïõïýìåíç Ýíôáóç	ç åóôßá øçóßìáôïò óâÞíåé áõôüìáôá óå:
áíÜìåóá **1....4** öùôéÜò	**8** þñåò
ìåôáîý **5....7** öùôéÜò	**2** þñåò
ìåôáîý **8.....Max**	**1** þñá

Ç åíäåéîç ôçò áíôßóôïé÷çò åóôßáò øçóßìáôïò äåß÷íåé **Á** êáé Ýíá ç÷çôéêü "ìðéð" áêïýãåôáé ãéá ðåñßððïõ 2 ëåðôÜ.
ÁõôÞ ç Ýíäåéîç **Á** èá ðáñáìåßíåé, ãéá üóï äéÜóôçìá äåí ðáôÜôå Ýíá ïðïéïäÞðïôå êïõìðß áðü ôïí ðßíáêá åíôïëþí ôçò êïõæßíáò óáò, óôçí ôåëåõôáßá ðåñßðôùóç, Ýíá äåýôåñï ìðéð èá åðéâåâáéþóåé ôï ðÜôçìá ôïõ êïõìðéïý.

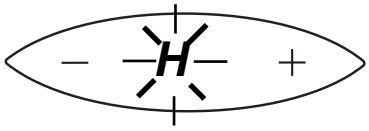
ÁóöÜëåéá ãéá ôá ðáéäéÜ

Êëåßäùìá **Îåêëåßäùìá**



Ôá êïõìðéÜ åíôïëþí ìðïñïýí íá êëåéäùèïýí:
- åßôå üôáí ç êïõæßíá åßíáé óâçóìÝíç (ð.÷. êáèáñéóìüò)
- åßôå êáôÜ ôç äéÜñêåéá ôçò ÷ñÞóçò ôçò (ç êïõæßíá ëåéôïõñãåß êáíïíéêÜ êáé ïé ñõèìßóåéò, ðïõ åìöáíßæïíôáé óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí, ðáñáìÝíïõí åíåñãÝò).
Ðáñüë' áõôÜ, ãéá ëüãïõò áóöÜëåéáò, üôáí ôï êïõìðß "óâÞóéìï" åßíáé êëåéäùìÝíï, õðåñÝ÷åé ùò åíôïëÞ Ýíáíôé üëùí ôùí õðüëïéðùí êé Ýôóé äéáêüðôåé ôçí ôñïöïäïóßá ôçò êïõæßíáò.

Äåßêôçò åíáðïìÝíïõóáò èåñìïêñáóßáò



Óôïí ðßíáêá åíäåßîåùí åìöáíßæåôáé ôï ãñÜììá ***H*** ãéá üóï ÷ñïíéêü äéÜóôçìá, ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò ðáñáìÝíåé æåóôÞ

Ìåôü áðü åêôåôáìÝíç äéáêïðÞ ôïõ çëåêôñéêïý ñåýìáôïò, ìßá Üëëç öùôåéíÞ Ýíäåéîç ìðïñåß íá åìöáíéóôåß, èá åîáöáíéóôåß ìüëéò ðáôÞóåôå ïðïéïäÞðïôå êïõìðß ôçò êïõæßíáò óáò. Ðáñüëá áõôÜ ç èåñìïêñáóßá óôéò åóôßåò øçóßìáôïò ôçò êïõæßíáò óáò, ìðïñåß íá ðáñáìåßíåé õøçëÞ.

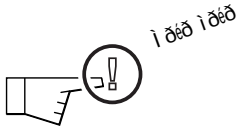
ÐÑÏÓÏ×Ç

Ìçí áããßæåôå áõôÝò ôéò åóôßåò, êéíäõíåýåôå íá õðïóôåßôå åãêáýìáôá

9962 5581.qxd 24/09/02 15:14 Page 38

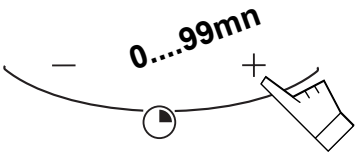
Ãåíéêü óôáìÜôçìá ëåéôïõñãßáò

Ôï ãåíéêü óôáìÜôçìá ëåéôïõñãßáò óâÞíåé üëåò ôéò åóôßåò øçóßìáôïò



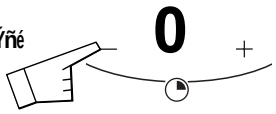
3, 4 äåõôåñüëåðôá.

Ñýèìéóç ôïõ ÷ñïíïìÝôñïõ ìáãåéñÝìáôïò

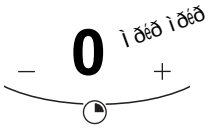


Ëåéôïõñãåßà üôáí ïé áíôßóôïé÷åò åóôßåò øçóßìáôïò åßíáé áíáìÝíåò. Ìðïñåßôå, óå êÜèå óôéãÞ, íá áëëÜîåôå ôçí äéÜñêåéá ìáãåéñÝìáôïò.

ÓâÞóéìï ìåôï ÷Ýñé



Áõôüìáôï óôáìÜôçìá

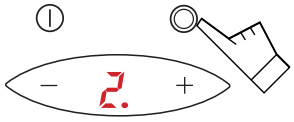


Ãéá íá óôáìáôÞóåôå áõôü ôï ìðéð, ðáôÞóôå Ýíá ïðïéïäÞðïôå êïõìðß åíôïëÞò, ôçò áíôßóôïé÷çò åóôßáò ôçò êïõæßíáò óáò, áí äåí ôï êÜíåôå èá óôáìáôÞóåé ìåôÜ áðü Ýíá ëåðôü ðåñßðïõ.

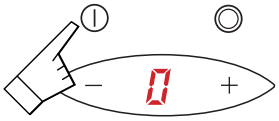
Åðéðüóèåôç æþíç

Ç êïõæßíá åßíáé óå ëåéôïõñãßá, üôáí ïé åóôßåò êåíôñéêÞ øçóßìáôïò åßíáé áíáìÝíåò

¢íáììá



ÓâÞóéìï



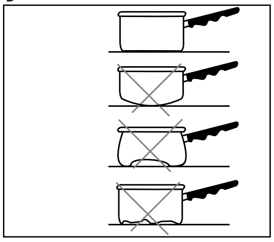
Ìå ôç ãåíéêÞ äéáêïðÞ ñåýìáôïò óôï óðßôé óôáìáôÜåé áõôüìáôá êáé ç ëåéôïõñãßá ôçò êïõæßíáò

Ðþò íá ÷ñçóéìïðïéåßôå êáëýôåñá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò

Ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç ðñÝðåé íá ðëçñïýí ôéò ðñïäéáãñáöÝò ÷ñÞóçò ôïõò óå çëåêôñéêÝò êïõæßíåò.

Ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç, ðïõ ÷ñçóéìïðïéåßôå, ðñÝðåé íá åöÜðôïíôáé ôçò åðéöÜíåéáò ôùí åóôéþí êáé íá åßíáé êáôáóêåõáóìÝíá:

- áðü áíïîåßäùôï ìÝôáëëï ìå ðá÷ý ðÜôï 3 ìåôÜëëùí Þ "óÜíôïõúôò".
- áðü áëïõìßíéï ìå ßóéï, ðá÷ý ðÜôï.
- áðü ìÝôáëëï åìáãéÝ.



Ãéá ôç äéêÞ óáò Üíåôç ÷ñÞóç, êáôáóêåõÜóáìå åóôßåò øçóßìáôïò ðïõ åîõðçñåôïýí ôéò áíÜãêåò óáò, ðáñüëá áõôÜ:

Ç ñýèìéóç äõíáôÞò öùôéÜò êñßíåôáé áðáñáßôçôç óå ðåñßðôùóç:

- ìåãÜëçò ðïóüôçôáò ìáãåéñÝìáôïò
- ìáãåéñÝìáôïò öáãçôïý óå óêåýïò ÷ùñßò êÜëõììá
- ÷ñÞóçò ìßáò ãêÜëéíçò Þ êåñáìéêÞò êáôóáñüëáò.

Ç ñýèìéóç ÷áìçëÞò öùôéÜò êñßíåôáé áðáñáßôçôç óå ðåñßðôùóç:

- ðïõ øÞíïíôáé ôñïöÝò, ïé ïðïßåò óõíÞèùò êáßãïíôáé åýêïëá (ìåêéíÞóôå ôï øÞóéìï óå ÷áìçëÞ öùôéÜ êáé óôç óõíÝ÷åéá áíåâÜóôå áðáñáßôçôï, ìåéþíïíôáò íá áíåâáßíåé ç öùôéÜ)
- ðïõ ôï öáãçôü îå÷åéëßæåé÷ýíåôáé (áöáéñÝóôå ôï êáðÜêé, Þ ðÜñôå ôçí êáôóáñüëá áðü ôç öùôéÜ, êáôüðéí ÷áìçëþóôå ôç öùôéÜ).

Åîïéêïíüìçóç åíÝñãåéáò:

ÊáôÜ ôï ôÝëïò ôïõ øçóßìáôïò, ãõñßóôå ôï äéáêüðôç óôç èÝóç **0** êáé áöÞóôå ôï óêåýïò ìå ôï öáãçôü ðïõ ìáãåéñåýåôå óôçí ßäéá èÝóç, ðñïêåéìÝíïõ íá áðïññïöÞóåé ôçí åíáðïìÝíïõóá-õðüëïéðç èåñìüôçôá (Ýôóé åîïéêïíïìåßôå åíÝñãåéá).

Íá óêåðôüóáóôå, üóï ôï äõíáôüí óõ÷íüôåñá ôá öáãçôÜ êáôÜ ôç äéÜñêåéá ôïõ øçóßìáôüò ôïõò, þóôå íá ìåéþíåôáé ôï ÷ñüíïò ôçò èåñìüôçôáò ðïõ ÷ñåéÜæåôáé ìå ôçí åîÜôìéóç.

Áóöáëåéáò ñýèìéóç ôùí åóôéþí:

Ç áíáììÝíç åóôßá ñõèìßæåôáé áõôüìáôá

ÁíÜëïãá ìå ôï ìÝãåèïò, ìðïñåß íá óõíå÷ßóåé íá ëåéôïõñãåß ãéá ìéêñüôåñï äéÜóôçìá áðü ôï êáíïíéêü. Ì´ áõôü ôïí ôñüðï, ç èåñìïêñáóßá ðáñáìÝíåé ìÝóá óôá üñéá ðïõ ïñßæïíôáé áðü ôçí åðéöÜíåéá êáé ôá ìáãåéñéêÜ óêåýç. Ôüôå, ç ëåéôïõñãßá ôçò áóöÜëåéáò åíåñãïðïéåßôáé ãéá íá ðñïëçöèåß õðåñèÝñìáíóç ôçò ìïíÜäáò ôùí åóôéþí ôçò åóôßáò.

Ìéêñïâëçìáôá êáé åðéóêåõÝò

ÄÉÁÐÉÓÔÙÍÏÍÔÁÓ...	ÔÉÓ ÐÉÈÁÍÅÓ ÁÉÔÉÅÓ	ÔÉ ÌÐÏÑÅÉÔÅ ÍÁ ÊÁÍÅÔÅ;
Ïôáí áíÜâåôå ôçí êïõæßíá óáò, ÐÝöôåé ï áõôüìáôïò äéáêüðôçò.	*Äåí Ý÷åé ãßíåé êáëÞ óýíäåóç ôçò êïõæßíáò óáò*	*Âåâáéùèåßôå üôé Ý÷åé ãßíåé ç óùóôÞ óõíäåóìïëïãßá 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*	
¼ôáí èá ôçí îáíáèÝóåôå óå ëåéôïõñãßá ìßá ùñáßá ÐÝíäåéç èá ðáñïõóéáóôåß.	*Êáíïíéêü öáéíüìåíï*	*ÁöÞóôå ôçí íá êñõþóåé.*
Ç ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò äå ëåéôïõñãåß. *¼ëåò ïé åíäåßîåéò óâÞíïõí ðßíáêá ôçò êïõæßíáò åßíáé óâçóôÝò.*	*Ç óõóêåõÞ äåí ôñïöïäïôåßôáé ìå çëåêôñéêü ñåýìá. Ç çëåêôñéêÞ ôñïöïäüôçóç Þ óýíäåóç åßíáé åëáôôùìáôéêÞ.*	*Íá åëÝã÷åôå ôéò áóöÜëåéåò êáé ôïí ãåíéêü äéáêüðôç áóöáëåßáò.*
Ç ðëÜêá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò Ýâãáëå áðüôïìá, åíþ ôï ÞôáÍ óå ëåéôïõñãßá êáé åêðÝìðåé Ýíá óõíå÷Ýò "ìðéð"	*- ÐáñáôçñåßôáéÝíá ôðåñ÷åßëéóç, Þ êÜðïéï áíôéêåßìåíï ôïðïèåôÞèçêå óôçí ðëÜêá ôçò êïõæßíáò óáò.*	*ÊáèáñßóôåÞ áðïìáêñýíåôå ôï áíôéêåßìåíï êáé îáíáíÜøôå ôç öùôéÜ.*
Óôïí ðßíáêá ìçíõìÜôùí åìöáíßæåôáé ç Ýíäåéîç E	*Ïé çëåêôñéêÝò êýêëùìá åßíáé æçìéùìÝíï. Ç ðëÜêá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí ôçò êïõæßíáò óáò åêðÝìðåé áõôüìáôá ìéá êáíïíéêÞ áäõíáìßá.*	*ÁöÞóôå ôçí íá êñõþóåé.*

9962 5581.qxd 24/09/02 15:15 Page 40

Ðþò íá ðñïöõëÜîåôå êáé íá äéáôçñÞóåôå ôéò õáëïêåñáìéêÝò áóôßáò ôçò êïõæßíáò óáò

● **ÐñÝðåé:**

Íá áðïöåýãåôå **íá ôïðïèåôåßôå áðüôïíá ôá ìáãáéñéêÜ óêåýç ðÜíù óôéò áóôßåò:**
ç åðéöÜíåéá ôïõ ãõáëéïý åßíáé ðïëý íèåêôéêÞ, ü÷é üì ùò êáé Ülñïçêôç.
Íá áðïöåýãåôå ôéò ôñéâÝò ìå ôá ìáãáéñéêÜ óêåýç, ïé ïðïßåò èá ìðïñïýóáí íá ðñïêáëÝóïõí ìßá öèïñÜ óôï íôåêïñôçò åðéöÜíåéáò ôùí õáëïêåñáìéêþí áóôéþí.
Áðïöåýãåôå íá ÷çóéìïðïéåßôå óêåýç ìå ðÜôï ôñá÷ý Þ ìå ðïëÜ ãäáñóßìáôá:
ôá óôïé÷åßá ðïõ Ý÷ïõí ôõ÷üí áðïññïöçèåß áð'áõôÜ,ìðïñïýí íá ìåôáöåñèïýí óôçí åðéöÜíåéá ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí êáé íá ðñïêáëÝóïõí ó'áõôÜ ëåêÝäåò êáé ñáãÜóìáôá.
ÁõôÝò ïé ðáñáëåßøåéò, áêüìç êé üôáí äåí åðéöÝñïõí ôç äöóëåêôïñßíç ôçò êïõæßíáò óáò, äåí êáëýðôïíôáé áðü ôçí ðïëåßðùìåíç åããýçóç.
Êåíôñéêüñåôå ôï ìáãáéñéêü óêåýïò ðÜíù óôçí åóôßá øçóßìáôïò.
×ñçóéìïðïéåßôå ìáãáéñéêü óêåýç ôïõ éäßïõ ìåãÉèïõò ìå áõôïýò ôùíï õáëïêåñáìéêþí åóôéþí øçóßìáôïò.
Ç äéÜìåôñïò ôïõ ðÜôïõ ôùí ìáãáéñéêþí óêåôþí ðñÝðåé íá åßíáéßóç, Þ ìåãáëýôåñç ôçò äéáìÝôñïõ
ôçò óçñêáñáößáò (ôïõ ó÷åäßïõ, ðïõ áíôéêáôïðßæåé óôçí åðéöÜíåéá ôçò êïõæßíáò óáò, ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò).

● **Äåí ðñÝðåé:**

Íá ôïðïèåôåßôå ðëáóôéêÜ åñãáëåßá ìáãáéñéêÞò óôçí åðéöÜíåéá øçóßìáôïò ôçò êïõæßíáò óáò, üóï áõôÞ, åßíáé áêüìç æåóôÞ .

Íá ôáêôïðïéåßôå óôï Ýðéðëï, ðïõ ððÜñ÷åé êÜôù áðü ôéò åóôßåò ôçò êïõæßíáò óáò, ôá ðñïúüíôá ***ÊÁÈÁÑÉÓÔÇÇÁÓ*** Þ åêåßíá ðïõ åßíáé ***ÅÕÖÉËÅÔÁ.***

Íá áöÞíåôå Üëåéá ìáãáéñéêÜ óêåýç óôçí åðéöÜíåéá øçóßìáôïò ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí óáò.

Íá æåóôáßíåôå êïíÓýñâåò êëåéóôÝò, õðÜñ÷åé êéíäõíïò íá óðÜóïõí, áõôÞ ç ðñïöýëáîç éó÷ýåé ãéá êÜèå åßäïõò øÞóéìïõ.

Íá áöÞíåôå óôéò åóôßåò øçóßìáôïò **Ýíá ìáãáéñéêü óêåýïò ìå** ëÜãéï Þ æåóôü ëßðïò, ÷ùñßò åðßâåøç.

Ç åðéãÜíåéá ôùí õáëïêåñáìéêþí óêåõþí, ãéá íá óáò âïçÞóïõìå äéáÜõóå ôéò ðáñáéÜôù óõìâïõëÝò ìáò:

ÅíÄÇ ËÁÊÅÄÙÍ	ÔÉ ÍÁ ÊÁÍÅÔÅ	×ÑÇÓÉÌ ÏÐÏÉÅÎÔÅ
Áðáëïß ëåêÝäåò	Ì ïõóêÝøôå êáëÜ, ìå æåóôü íåñü ôçí ðåñéï÷Þ, ðïõ èÝëåôå íá êáèáñßóåôå êáé ìåôÜ óêïõðßóôå ôçí.	Óöïõããüñéá õãéåéíÞò
Óõóóþñåõóç ëåêÝäùí, ðïõ Ý÷ïõí øçèåß.	Ì ïõóêÝøôå êáëÜ, ìå æåóôü íåñü ôçí ðåñéï÷Þ, ðïõ èÝëåôå íá êáèáñßóåôå, ÷ñçóéìïðïéþíôáò Ýíá åéäéêü ïõóôÞí áðü ãõáëß ãéá íá ôñßøåôå ôïõò ëåêÝäåò êáé ôåëéþóôå ìå ôçí óêëçÞ åðéöÜíåéá åíüò õäñïêïëüêé, êáôüðéí óêïõðßóôå	Óýñìá åéäéêü ãéá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò
ËåêÝäåò áëÜùí.	- Ñßîôå îýäæÞ æåóôü ëåõêü ïéíüðíåõìá ðÜíù óôï ëåêÝ, áöÞóôå ôï íá äñÜìÓóåé, óêïõðßóôå ìå Ýíá ìáëéêü óöïõããÜñé - ×ñçóéìïðïéåßôå Ýíá ðñïúüí êáèáñéüôçôáò ôïõ åìðïñßïõ.	êñÝìá åéäéêÞ ãéá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò
ÁðïîçñáìÝíïé ëåêÝäåò áðü æÜ÷áñç, ëåéùìÝíï áëïõìßíéï, Þ ðëáóôéêü	- Êáèáñßóôå ôçí åðéöÜíåéá ìå Ýíá ðñïúüí åéäéêü ãéá ôï íá êáèáñéóìü ôùí õáëïêåñáìéêþí åóôéþí, ðïõ íá ðåñéÝ÷åé, êáôÜ ðñïôßìçóç, óýëëéêùíç (ðñïóôáôåýåé).	Åéäéêü ðñúüí ãéá ôéò õáëïêåñáìéêÝò åóôßåò

Ïäçãüò øçóßìáôïò

	Ðñïåôïéìáóßá	ìÝãéóôç öùôéÜ 9	ðïëý äõíáôÞ 8-7	äõíáôÞ öùôéÜ 6	ìåóáßá öùôéÜ 5-4	ÓéãÜ ìÂÑÁÓÉìï ÆÅÓÔÁÌÁ 3-2	ÄéÁÔÇÑÇÓÇ ÆÅÓÔÇÓ 1
ÓÏÕÐÅÓ	Æùìïß						
	Ðõ÷ôÝò óïýðåò						
ØÁÑÉÁ	Øáñüóïõðá						
	ÊáôåøõãìÝíá						
ÓÁËÔÓÅÓ	Ðõ÷ôÝò ìå áëåýñé						
	Ìå âïýôõñï êáé áõãÜ						
	(óÜëôóá ìðåáñíÜæ, ïëëáíäÝæ)						
ËÁ×ÁÍÉÊÁ	Áíôéâ, óðáíÜêéá						
	¼óðñéá,						
	Âñáóôïß ðáôÜôåò						
	ÐáôÜôåò ôçãáíéôÝò						
	ÐáôÜôåò óùôáñéóìÝíåò						
	Áðüøõîç ëá÷áíéêþí						
ÊÑÅÁÔÁ	Ïëüêëçñá êïìÜôéá						
	Ôçãáíéóìçíåò ìðñéæüëåò						
	Øçôü êñÝáôá						
THÃANIÓMA	Ôçãáíçôýò ðáôÜôåò êáôåøõãìÝíåò						
	ÖñÝóêåò ôçãáíçôÝò ðáôÜôåò						
ÄÉÁÖÏÑÁ	×ýôñá ôá÷ýôçôïò						(áðü ôï óöýñéãìá ôçò âáëâßäáò)
	Êïìðüóôåò						
	ÊñÝðåò						
	Êñýìá áíáãëáíæ						
	Ëéþóéìï óïêïëÜôá						
	Ìáñìåëüäåò						
	ÃÜëá						
	ÁâãÜ ôçãáíçôÜ						
	Ìáêáñüíéá						
	ÖáãçôÜ ãéá ìùñÜ (ìðÝìðéá)						
	Ñáãïý						
	Ñýæé ãëáóÝ						
	Ñõæüãáëï						

ÂñÜóéìï ìå óêÝðáóìá — âñÜóéìï ÷ùñßò óêÝðáóìá — äõíáôÞ öùôéÜ — ÂÜæïõìå ôéò ôñïöÝò — äõíáôü øÞóéìï

Ç äõíáôÞ öùôéÜ åíäåßêíõôáé ãéá ôï ôçãÜíéóìá êáé ôï âñÜóéìï.

9962 5581.qxd 24/09/02 15:15 Page 42

9962 5581.qxd 24/09/02 15:15 Page 43

9962 5581.qxd 24/09/02 15:15 Page 44