

GB

*Ceramic hob operating and
installation guide*

FR

*Guide d'utilisation et d'installation
de votre table vitroc ramique*

PT

*Guia de utiliza o e de instala o
da placa vitrocer mica*

GR

*Οδηγός χρ σης και εγκατάστασης
των υαλοκεραμικών εστιών της
κουζίνας σας*

Brandt

REF CONSTRUCTEUR 419

9962 9833 08/03

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 customer service 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.

For any information on our products please contact us at :

Brandt UK Ltd
Intec 4
Wade Road
Basingstoke
RG24 8NE

tel : 01256 308000

Fax : 01256 346377

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 or cutting surface 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.



Do not leave empty pans on your hob or in case of residual heat or the hob being turned on by mistake. Do not allow pans to touch or rest over the control knobs.



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.

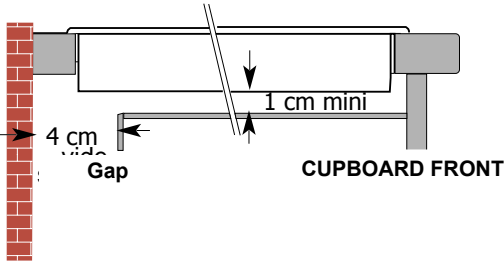
A steam cleaner must not be used.

Installing your hob in complete safety

Choice of installation

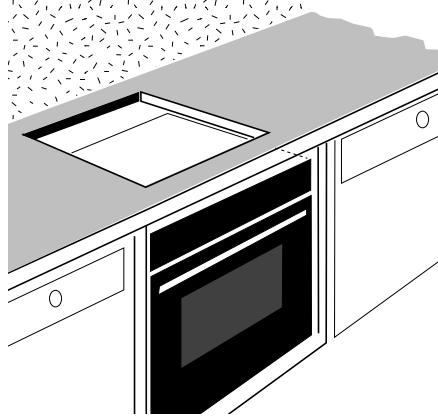
According to the layout of your kitchen, you should install your hob:

Above a cupboard



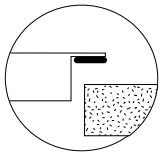
The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

Above an oven

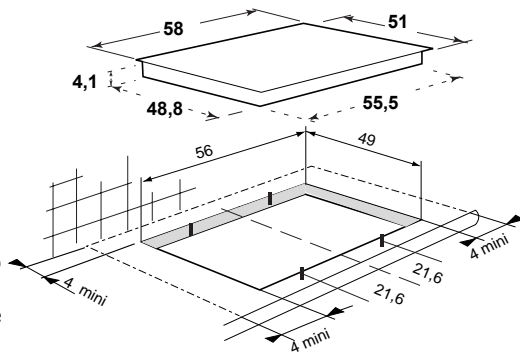


The hob can be fitted directly into the worktop above an oven placed in its upper position (Minimum distance 10 mm).

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.



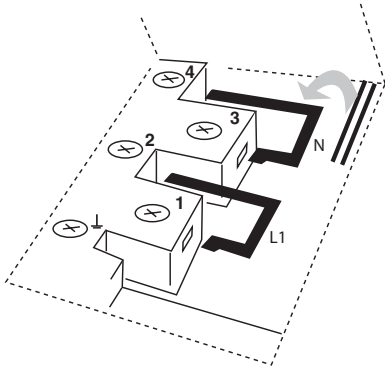
dimensions in cm

Installing your hob in complete safety

Connection

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.

"When installing the hob, precautions must be taken to avoid damaging the power cable with the sharp edges"

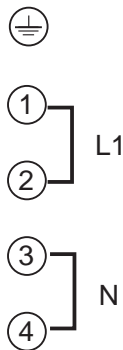


Your hob must be connected to the mains with:

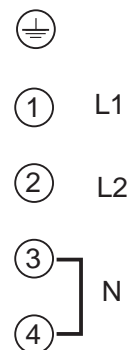
- A H05RRF type cable with three 2.5 mm² conductors or five 1.5 mm² conductors (including a yellow / green earth wire)

- A plug that complies to CEI 60 083 recommendations or an all-pole circuit breaker with contacts that open by at least 3 mm.

220-240V



400V2N



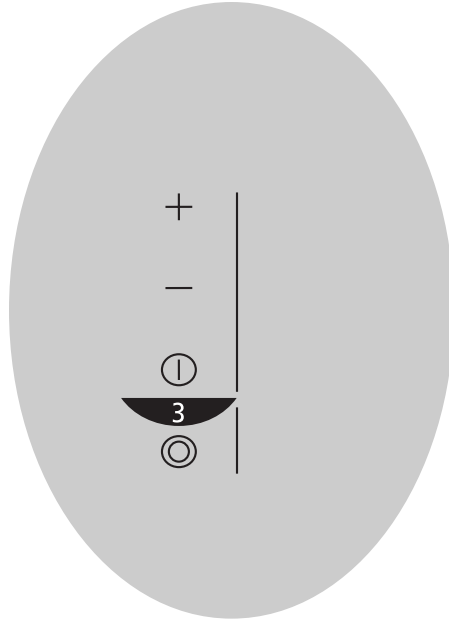
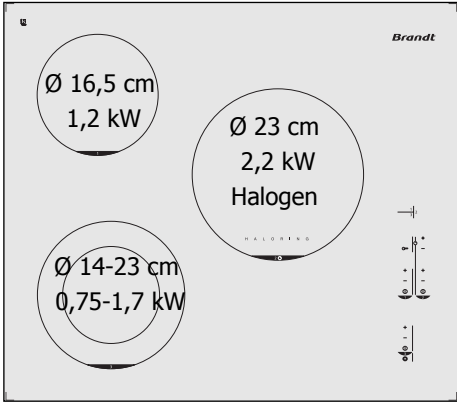
You must use a 32 Amp fuse on your installation

You must use a 16 Amp fuse on your installation

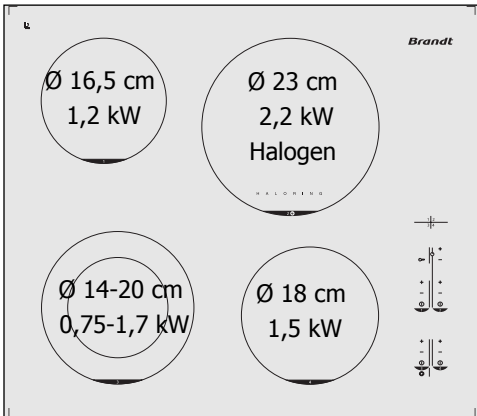
220-240 V~ 50 Hz
Total energy consumption:
TV321.....5,6 kW
TV323.....6,6 kW

What your hob looks like?

TV 321



TV 323

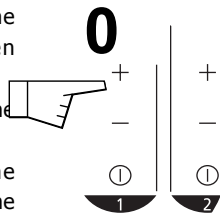


Start/Stop

A **0** show that the zone concerned has been turned on.

You can then choose the desired power.

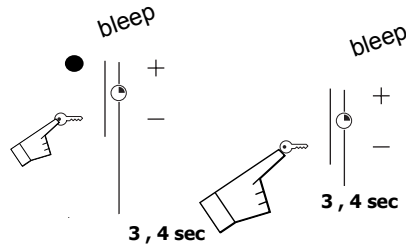
If you do not set the power, the cooking zone will turn itself off automatically.



Child safety

Locked

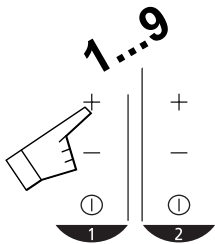
Unlocked



Controls can be locked:

- Either when turned off for 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 hob. The display turns off after a few seconds. It can be reactivated by touching any touch control.

Setting manual power



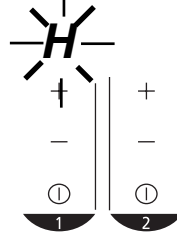
Automatic-Stop

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

Power consumed	The heating zone goes out automatically after
Between 1...4	8 hours
Between 5...7	2 hours
Between 8...9	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.

Residual heat indicator



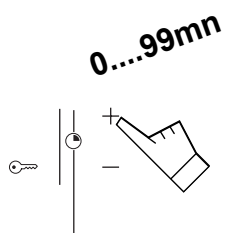
The display shows **H**.

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

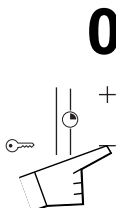
Do not touch these areas, risk of burns.

Setting the timer

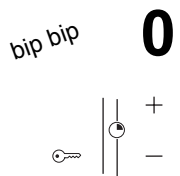


Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.

manual stopping



automatic stopping

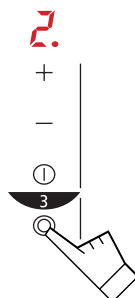


To stop the beep touch any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

Additional zone

Operates when main cooking zones are working

start



stop



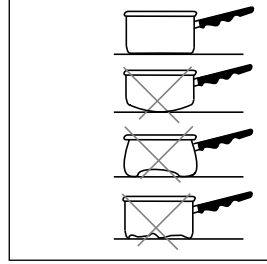
Turning of the heat automatically turns off the extension

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 touch the control and reduce to **0**. 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?
<i>When you switch on, the fuse blows</i>	<i>Your hob is connected incorrectly</i>	<i>Check the connection and make sure it complies with requirements.</i>
<i>When you switch on, only one side of the hob works</i>	<i>Your hob is connected incorrectly</i>	
<i>When you switch on, the display lights up</i>	<i>The hob is working normally</i>	<i>NOTHING: see chapter Remarks on connections</i>
<i>The hob doesn't work. The display lights don't come on</i>	<i>The apparatus is not under power. There is a power or connection problem.</i>	<i>Inspect the fuses and the cut-out switch.</i>
<i>The hob has stopped during use and is giving out a bleep</i>	<i>- Something has overflowed and or an object is touching the control panel.</i>	<i>Clean the hob or remove the object in question and start cooking again.</i>
<i>The display reads Message E</i>	<i>The electronic circuits have overheated. The hob has gone into its overheating protection mode.</i>	<i>Leave to cool.</i>

Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with pans etc.:

The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

Avoid rubbing with any abrasive or with the base of pans etc. as in time this will deteriorate the markings on the top of your ceramic hob.

Avoid using pans with rough or dented 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 pan **in the middle** of 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.

● You 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 pan on a heating zone.

Heat up a closed can. It may burst; this recommendation applies to all methods of cooking.

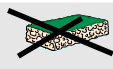
Leave a casserole or a pan containing hot fat or oil unattended on the cooking zone.

It is very easy to clean your 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.	Clean 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.	Clean 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 cleaner
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

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
	STEWED FRUIT
	PANCAKES
	CUSTARD
	MELTING CHOCOLATE
	JAM
	MILK
	FRIED EGGS
	PASTA
	BABY FOOD IN JARS (BAIN MARIE)
	STEWES
	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

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 vitrocéramique.....	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.

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 modèle)
Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

 **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.
Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

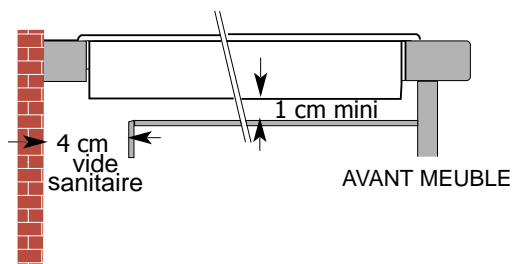
Installez votre table en toute sécurité

Choix d'installation

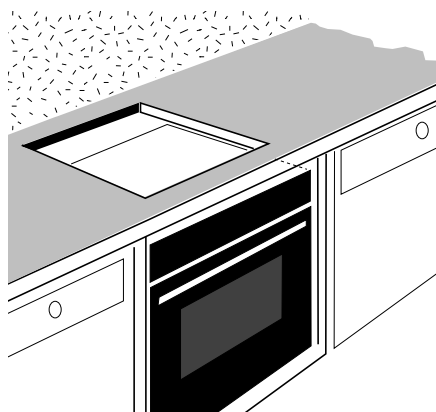
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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

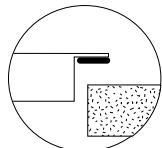


Au dessus d'un four



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

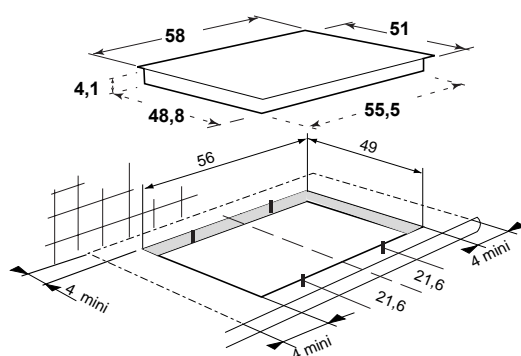
Encastrement



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 .



cotes en cm

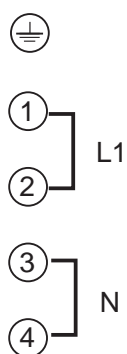
Branchement

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.

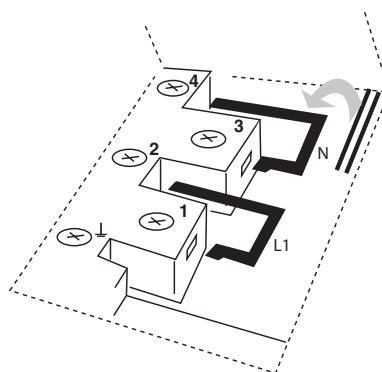
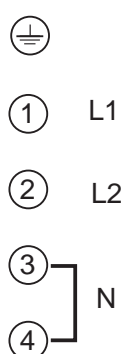
Lors d'un branchement 400 V2N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

" Lors de l'installation de la table, des précautions doivent être prises pour éviter d'endommager le câble d'alimentation avec des arêtes vives ".

220-240V



400V2N



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

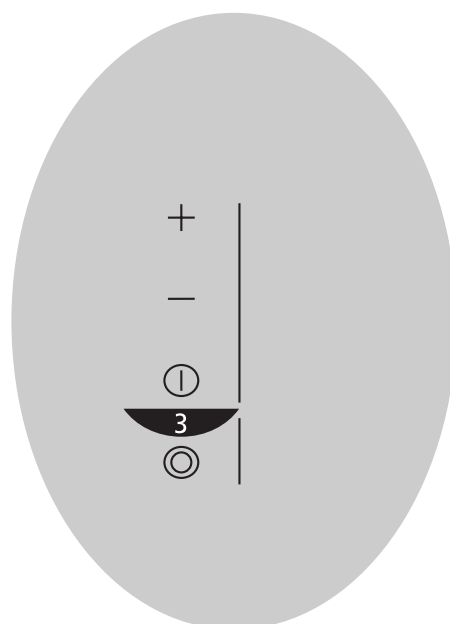
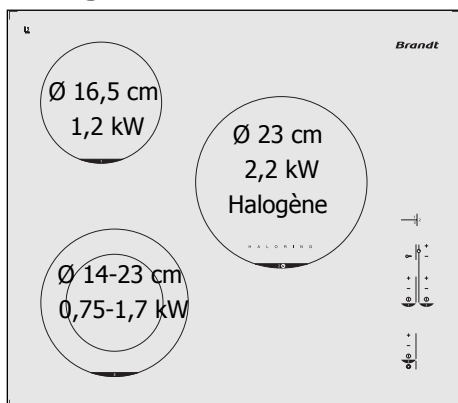
- D'un cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm² ou 5 conducteurs de 1,5 mm² (dont 1 pour la terre : jaune/vert)
- D'une prise de courant conforme à la publication CEI 60 083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le fusible doit être de : 32 ampères **Le fusible doit être de : 16 ampères**

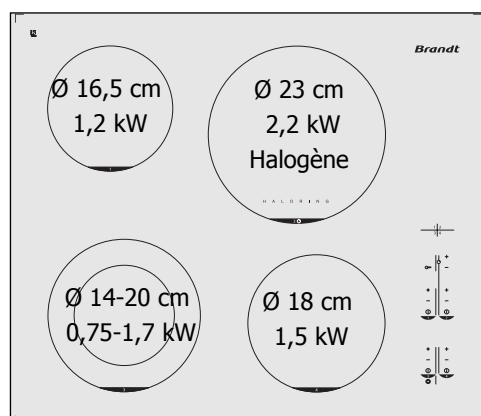
220 -240 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée:
TV321.....5,6 kW
TV323.....6,6 kW

Utilisez votre table en toute simplicité

TV 321



TV 323

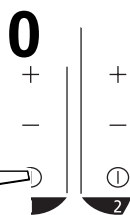


Mise en marche Arrêt

Un **0** signale que la zone concernée est allumée.

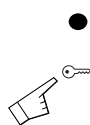
Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



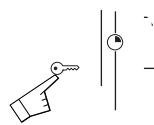
Sécurité enfant

Verrouillage



3, 4 sec

Verrouillage



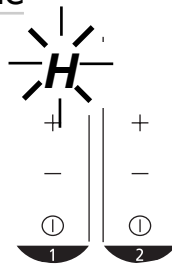
3, 4 sec

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



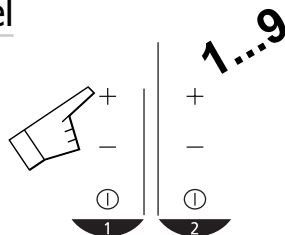
L'afficheur indique **H** tant que la table est chaude.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après 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.

Réglage de puissance manuel



Automatic-Stop

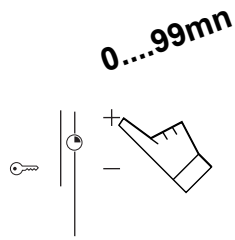
Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

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

Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
entre 8...9	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.

Réglage de minuterie



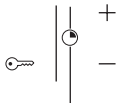
Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

arrêt manuel



0 bip bip

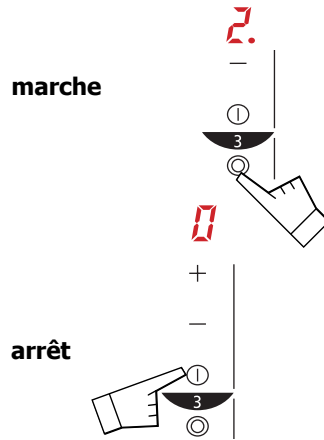
arrêt automatique



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.



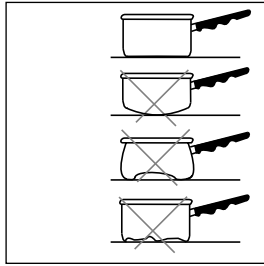
La coupure du foyer coupe automatiquement l'extension.

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, mettre 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'éteint 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

Comment préserver et entretenir votre table

● Vous 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 Le **diamètre du fond doit être égal ou supérieur au diamètre de la zone sérigraphiée**

● Vous 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

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 CRÉFUS (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 fraîches						
VARIANTES	AUTO-CUISEUR						
	COMPOTES						
	CREPES						
	CRÈME ANGLAISE						
	CHOCOLAT FONDU						
	CONFITURES						
	LAIT						
	ŒUFS SUR LE PLAT						
	PÂTES						
	PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)						
	RAGOUTS						
	RIZ CRÉOLE						
	RIZ AU LAIT						



bouillir avec couvercle



bouillir ou frire



mettre les aliments



cuisson douce



cuisson vive

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

Índice

A sua placa em total segurança.....	23
Instale facilmente a sua placa.....	24-25
Utilize a sua placa com toda a facilidade.....	26-27-28
Utilização correcta do disco.....	29
Pequenas avarias e soluções.....	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

.....

Caro(a) cliente,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT facto que desde já 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 exaustores, de máquinas de lavar a louça 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 estará à sua disposição para responder a todas as suas perguntas ou atender as suas sugestões.

No cume da inovação, a 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.

A sua placa em total segurança

Concebemos esta placa de cozedura para uso doméstico.

Com a preocupação de aperfeiçoar constantemente o desempenho dos nossos produtos, reservamos o direito de modificar as suas características técnicas, funcionais ou estéticas que dependem da evolução da técnica.

Estas placas 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 placa, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico. Para este efeito retire os fusíveis ou desligue o disjuntor.

Não volte a utilizar a sua placa antes de ter mudado o vidro.



A placa não deve ser utilizada como mesa de trabalho para pousar seja o que for.



Não utilize nunca papel de alumínio para cozer os alimentos, nem pouse directamente sobre a placa produtos embalados com papel de alumínio ou produtos congelados em caixas de alumínio.

O alumínio derreteria, danificando definitivamente o seu aparelho.



Não colocar caçarolas sobre o quadro ou aro (consoante o modelo).

Observar fixamente as lâmpadas halogéneas das zonas de cozedura.



Não deve ligar aparelhos eléctricos numa tomada de corrente situada nas proximidades da placa. Assegure-se que o cabo de alimentação não esteja em contacto com as zonas de cozedura.



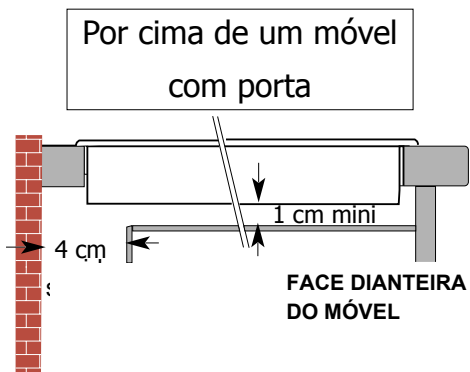
Não utilizar aparelhos de limpeza ao vapor.

Instale a sua placa com o máximo de segurança

Escolha da instalação

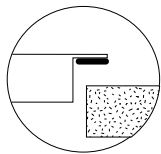
Consoante a disposição da sua cozinha, poderá instalar a sua placa sob várias alternativas.

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



Encastre

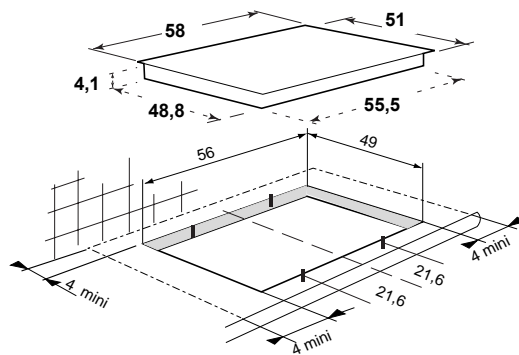
A placa poderá ser encastrada directamente na bancada, sobre o forno, desde que fique a uma distância mínima de 10 mm deste.



Uma junta garante a impermeabilidade em relação ao plano de trabalho.

-Esta junta está colada a volta da placa de cozedura, insira a placa directamente no recorte.

-Esta junta encontra-se no saquinho de plástico que vem junto na embalagem da placa.



dimensões em cm

Instale a sua placa com o máximo de segurança

Ligação

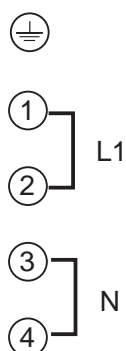
- Sempre que liga a sua placa à corrente, ou depois de corte de corrente prolongado, um código luminoso aparece no teclado de comando. Ele desaparece automaticamente passados aproximadamente 30 segundos, ou assim que se prima em qualquer tecla.

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.

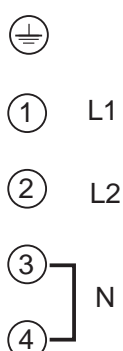
Quando se liga a placa à corrente trifásica de 400 V2N, em caso de anomalia verifique se o fio do neutro está bem conectado. Estas precauções também são válidas para os outros aparelhos electrónicos que possui.

" Aquando da instalação da placa, certas precauções devem ser tomadas, de modo a evitar a danificação do cabo de alimentação com arestas vivas"

220-240V

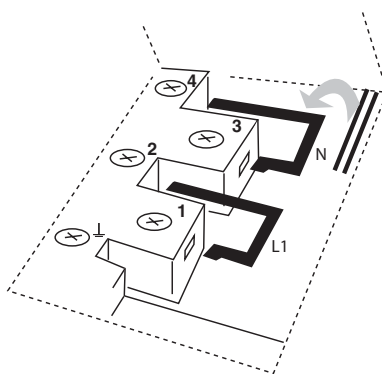


400V2N



fusível : 32 amperes fusível : 16 amperes

220-240 V~ 50 Hz
Potência eléctrica total
absorvida
TV321.....5,6 kW
TV323.....6,6 kW

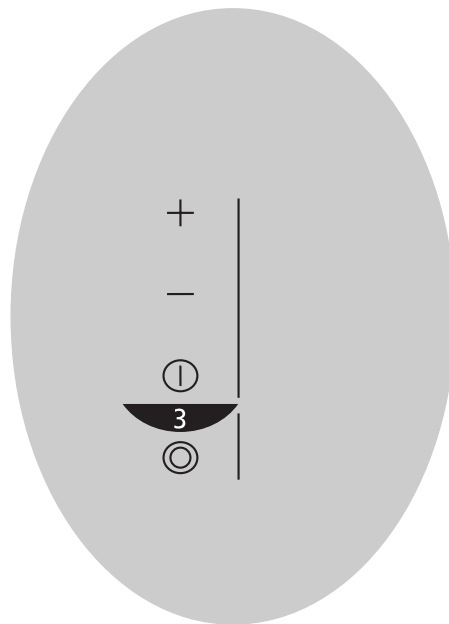
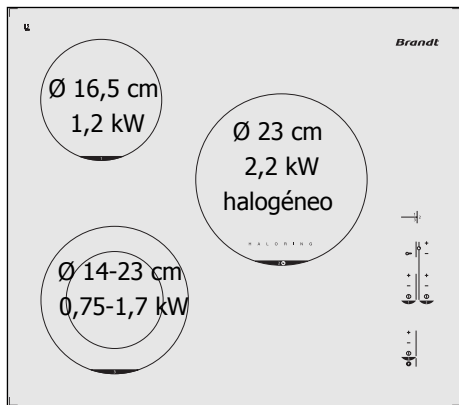


Esta placa deverá ser ligada à rede de alimentação através de :

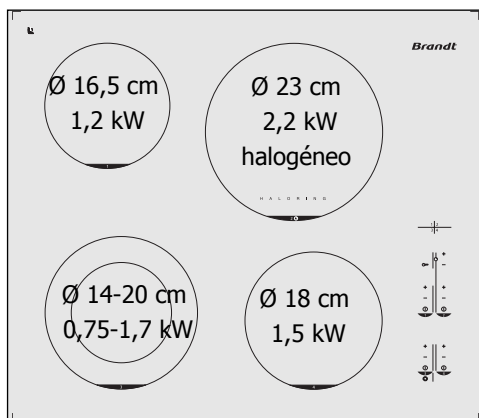
- um cabo de alimentação (tipo H05 RRF) com 3 condutores de 2,5 mm² ou 5 condutores de 1,5 mm² (um dos quais de ligação à terra - amarelo/verde)
- uma tomada de corrente, em conformidade com a Publicação CEI 60083 ou através de um dispositivo de corte omipolar com, pelo menos, 3 mm de abertura de contactos.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

TV 321

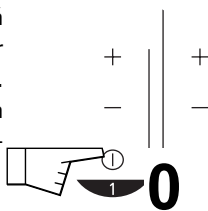


TV 323

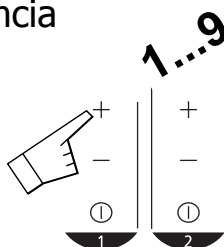


Botão ligar/desligar

Um **0** assinalam que a zona abrangida está acesa. Pode então escolher a potência pretendida. Sem que o seleccione, a zona de cozedura apagar-se-á automaticamente.



Regulação manual da potência



Automatic-Stop

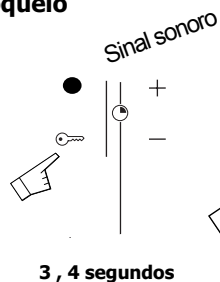
A automatic-stop é uma função de segurança da sua placa. Coloca-se automaticamente em funcionamento se o utilizador se esquecer de apagar a cozedura em curso.

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.

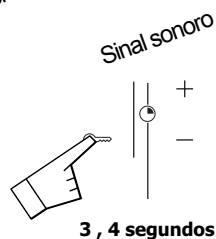
Potência utilizada automaticamente	O disco apaga-se ao fim de
Compreendida entre 1.e.4	8 horas
entre 5.e..7	2 horas
entre 8.e.9	1 hora

Segurança para as crianças

Bloqueio



Desbloqueio

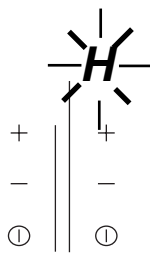


Os comandos podem ser bloqueados:

- quando estiver desligada (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 alimentação do disco.

Indicador de calor residual



O mostrador indica um **H**.

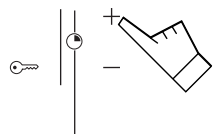
Depois de um corte de corrente prolongado, pode aparecer uma indicação luminosa que se apagará, premindo em qualquer uma das teclas. Não obstante a temperatura das zonas de cozedura pode manter-se elevada.

ATENÇÃO

Não toque nestas zonas sob risco de queimaduras.

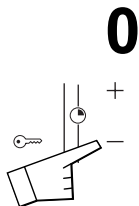
Regulação do programador de tempo

0...99mn

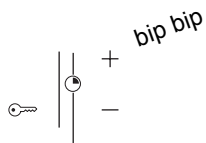


Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento. Pode modificar-se a qualquer instante a duração do tempo de cozedura.

Paragem manual



Paragem automática

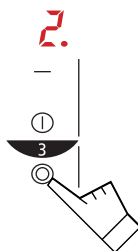


Para interromper o sinal sonoro, prima qualquer uma das teclas de comando da zona de cozedura abrangida, senão o sinal interromper-se-á sozinho passado 1 minuto aproximadamente.

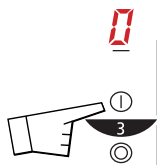
Zona adicional

Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento.

ligar



desligar



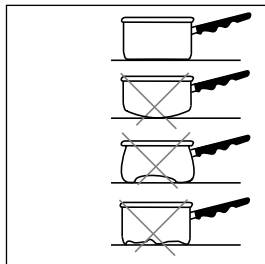
Ao desligar o disco, corta automaticamente a zona adicional.

Utilize eficazmente o disco

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.



baixa).

Economia de energia:

Para terminar a cozedura, coloque 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 discos

O disco radiante 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.

Para um uso mais 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

Pequenas avarias e soluções

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
Ao colocar em funcionamento, o disjuntor da sua instalação salta.	A ligação da sua placa é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação.
Ao colocar em funcionamento só se acende um dos lados da sua placa.	A ligação da sua placa é defeituosa.	
Ao colocar em funcionamento aparece uma indicação luminosa	Funcionamento normal.	NADA: veja capítulo Observações ligação.
A placa 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 placa parou de funcionar durante a utilização e emite um sinal sonoro descontinuo.	Houve derramamento ou um objecto obstrui o teclado do comando.	Limpe a placa ou retire o objecto e volte a lançar a cozedura.
O programador de tempo mostra a mensagem E.	Os circuitos electrónicos estão quentes, a placa está protegida pelo dispositivo de segurança térmica.	Deixe arrefecer.

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 arrastar os recipientes sobre a placa 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 placa.

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.**

A sua placa limpa-se com facilidade ; para o ajudar aqui vão alguns conselhos:

● O que não se deve fazer

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

Guardar no móvel situado por debaixo da placa de cozedura produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS**.

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.

TIPO DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Ligeira	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 louça 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
PEIXES
MOLHOS
LEGUMES
CARNES
FRITOS
OUTROS

	ferver com a tampa		colocar os alimentos		cozedura a lume brando
	levantar fervura ou fritar				cozedura a lume forte

Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	33
Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	34-35
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας.....	36-37-38
Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας.....	39
Μικροβλάβες και επισκευές.....	39
Πώς να προφυλάξετε και να συντηρείτε τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας.....	40
Οδηγός ψησίματος.....	41

Μέσα στις οδηγίες χρήσης σας επισημαίνονται λεπτομερώς κάθε φορά



οι οδηγίες ασφαλείας,



σας δίνονται συμβουλές και σας υποδεικνύονται διάφορα χρήσιμα "τεχνάσματα"

Αγαπητή Πελάτισσα, Αγαπητέ Πελάτη,

Μόλις αποκτήσατε μία κουζίνα BRANDT και σας ευχαριστούμε γι' αυτό.

Οι ερευνητικές ομάδες μας συνέθεσαν για σας μία νέα γενιά κουζινών, που θα κάνει το καθημερινό σας μαγείρεμα πιο ευχάριστο.

Με γραμμές λιτές και μοντέρνα αισθητική, οι καινούριες υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας BRANDT δένουν αρμονικά με τα υπόλοιπα μέρη της κουζίνας σας και συνδυάζουν άψογα απλουστευμένη χρήση και υψηλή απόδοση στο ψήσιμο.

Στην ποικιλία των προϊόντων Brandt, μπορείτε επίσης να βρείτε, μία μεγάλη επιλογή από φούρνους, απορροφητήρες, πλυντήρια πιάτων και ψυγείων, τα οποία μπορείτε να συνδυάσετε με την καινούρια σας κουζίνα BRANDT.

Έχοντας πάντα ως πρώτο μας μέλημα, την ικανοποίηση του πελάτη μας και επιθυμώντας τα προϊόντα μας να ανταποκρίνονται κατά τον καλύτερο τρόπο στις απαιτήσεις του, η υπηρεσία μας εξυπηρέτησης καταναλωτών βρίσκεται στη διάθεσή σας για να απαντήσει σε τυχόν ερωτήσεις σας, ή να ακούσει τις προτάσεις σας (διευθύνσεις και τηλέφωνα στο τέλος του βιβλίου).

Στην κορυφή της καινοτομίας, η Brandt συμβάλλει με αυτόν τον τρόπο στην καλύτερη της ποιότητας της καθημερινής σας ζωής, προσφέροντά σας πάντα προϊόντα υψηλών αποδόσεων, απλουστευμένων στη χρήση τους, σεβόμενων το περιβάλλον, με αισθητική και πιστότητα.


Το σήμα BRANDT.

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας


Σχεδιάσαμε και κατασκευάσαμε τις συγκεκριμένες υαλοκεραμικές εστίες ψησίματος για οικιακή χρήση.


Καθώς κύριο μέλημά μας είναι η σταθερή βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε πάντα το δικαίωμα να επέμβουμε στα τεχνικό, λειτουργικό ή αισθητικό μέρος τους, προκειμένου να επιφέρουμε κάθε τροποποίηση υπαγορευόμενη από την εξέλιξη της τεχνολογίας.

Η κατασκευή των συγκεκριμένων υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, που προορίζονται αποκλειστικά για το ψήσιμο υγρών και στερεών τροφών, δεν περιέχει απολύτως κανένα συστατικό αμιάντου.


 Σε περίπτωση που εμφανιστεί οποιοδήποτε ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, διακόψτε αμέσως την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, κλείνοντας το διακόπτη ασφαλείας ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη ασφαλείας,


Μα μην χρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας, πριν από την αλλαγή του ραγισμένου της γυάλινης πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών.

 Στην επιφάνεια της κουζίνας δεν πρέπει να τοποθετείτε κανένα αντικείμενο.

 Κατά το ψήσιμο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας αντικείμενα τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο, ή οποιαδήποτε αλουμινένια συσκευασία, που περιέχει κατεψυγμένες τροφές.

Σε μία τέτοια περίπτωση το αλουμίνιο θα λιώσει και θα καταστρέψει τελειωτικά την συσκευή σας.

 Να μην τοποθετείτε κατσαρόλες πάνω στα μάτια της κουζίνας ή τα καλύματά τους (αναλόγως το μοντέλο) Να μην κοιτάτε επίμονα τις λάμπες αλογόνου, όταν είναι αναμμένες κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

 Να μην συνδέετε ποτέ ηλεκτρικές συσκευές με πρίζες που βρίσκονται κοντά στις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας: βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδότησης ηλεκτρικού ρεύματος δεν ακουμπά στις εστίες ψησίματος της κουζίνας σας.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

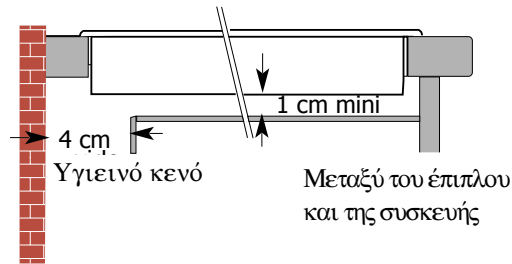
Ασφαλής εγκατάσταση της κουζίνας σας.

Επιλογή μέρους εγκατάστασης της κουζίνας σας.

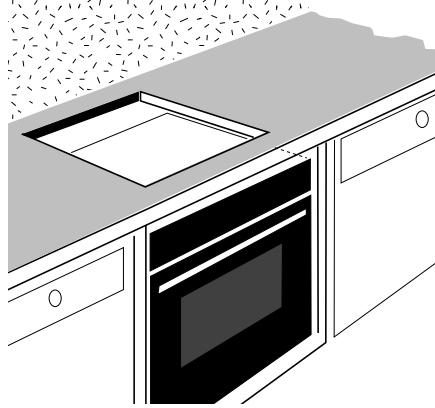
Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε η υποδοχή της ηλεκτρικής πρίζας να είναι σε προσιτό σημείο.

Ανάλογα με την διάταξη-διάρθρωση που παρουσιάζει η κουζίνα σας, θα εγκαταστήσετε την πλάκα των υαλοκεραμικών εστίων της κουζίνας σας

Πάνω από ένα έπιπλο με πόρτα

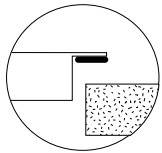


Πάνω από έναν φούρνο

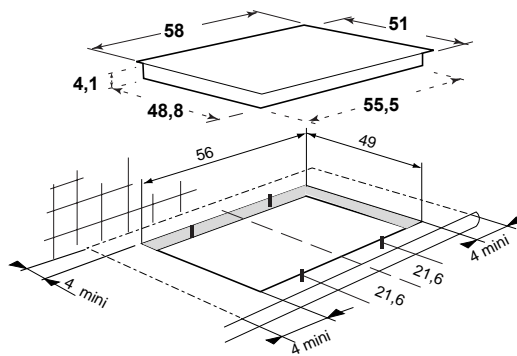


Η κουζίνα μπορεί να ενσωματωθεί απευθείας στον υπόλοιπο πάγκο εργασίας, πάνω από το φούρνο σε όρθια στάση (σε απόσταση όχι μικρότερη από 10 χιλιοστά)

Εντοιχιsmός



Ένα λάστιχο εγγυάται την στεγανότητα με τον υπόλοιπο πάγκο εργασίας.
-Αυτό το λάστιχο βρίσκεται κολλημένο στο κάτω μέρος των υαλοκεραμικών εστίων της κουζίνας σας, τοποθετήστε την πλάκα των υαλοκεραμικών εστίων στην υποδοχή.
-αυτό το λάστιχο θα το βρείτε στη σακουλίτσα, που βρίσκεται κολλημένη στο κάτω μέρος της πλάκας των υαλοκεραμικών εστίων της κουζίνας σας.



Εκτίμηση σε εκατοστά

Ηλεκτρική σύνδεση

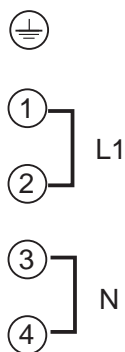
Όταν η κουζίνα σας βρίσκεται υπό ηλεκτρική τάση, ή κατόπιν εκτεταμένης διακοπής ρεύματος, μία φωτεινή ένδειξη παρουσιάζεται στον πίνακα εντολών της κουζίνας σας. Εξαφανίζεται αυτόματα, αφού περάσουν περίπου 30 δευτερόλεπτα, ή μόλις πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί στον πίνακα εντολών της κουζίνας σας. Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική και μπορεί να εξασφαλιστεί από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μετά την πώληση. Σε καμία περίπτωση, ο χρήστης της κουζίνας δεν πρέπει να το λάβει υπόψη.

Αν η κουζίνα σας δε λειτουργεί κανονικά, μετά τη σύνδεσή της με τριφασικό ρεύμα 400 V2N, βεβαιωθείτε, ότι το ουδέτερο καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο.

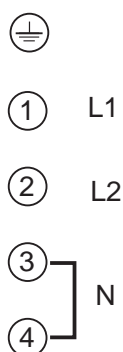
Κατά την εγκατάσταση της βάσης εστιών σας, πρέπει να ληφθούν ορισμένα μέτρα ώστε να μην υποστεί ζημιά το καλώδιο παροχής ρεύματος λόγω οξείων ακμών.

220-240V

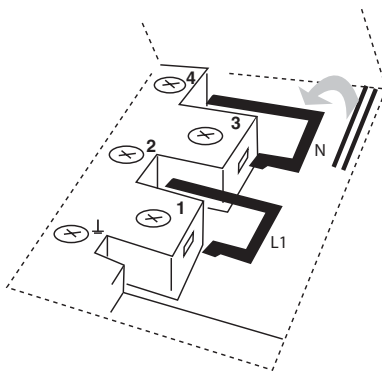
400V2N



Η ασφάλεια πρέπει να είναι : 32 αμπέρ



Η ασφάλεια πρέπει να είναι : 16 αμπέρ



Η κουζίνα σας πρέπει να συνδέεται με το ηλεκτρικό κύκλωμα, δια μέσου:

- Ενός τροφοδοτικού καλωδίου τύπου H05 RRF με 3 αγωγούς πάχους 2,5χιλιοστών², ή με 5 αγωγούς,

πάχους 1,5χιλιοστών (από τους οποίους, ο ένας θα γειώνεται στο έδφος: χρώματος κίτρινου, ή πράσινου)

- Μιας ηλεκτρικής πρίζας, σύμφωνα με τις προδιαγραφές CEI 60083, ή ενός φις πολιπολικού με διαφορά απόστασης μεταξύ των υποδοχών, τουλάχιστον 3 χιλιοστών.

220-240 V~ 50 Hz

Συνολική ηλεκτρική ένταση

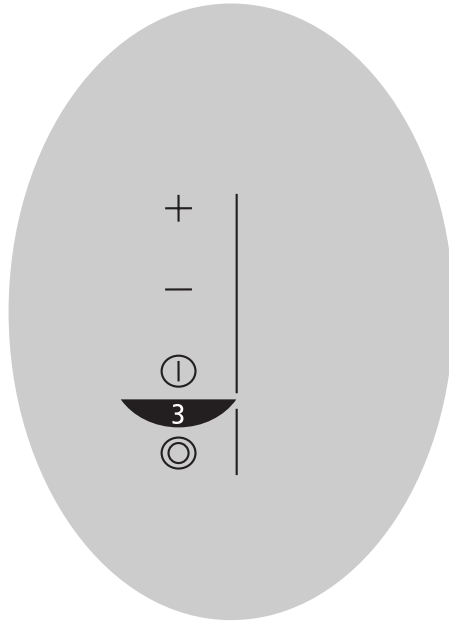
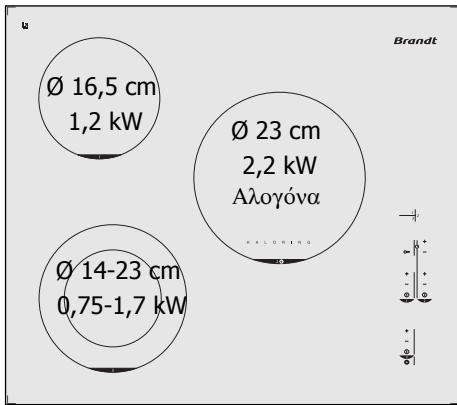
που απορροφάται :

TV321.....5,6 kW

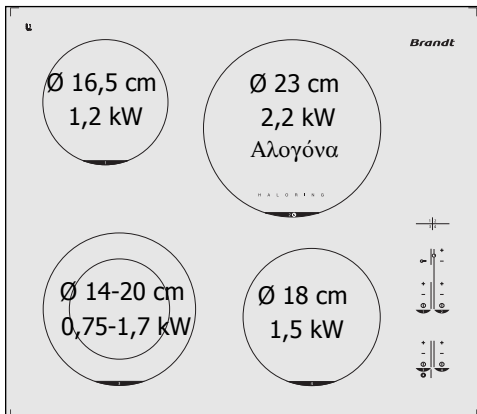
TV323.....6,6 kW

Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας dcf

TV 321



TV 323

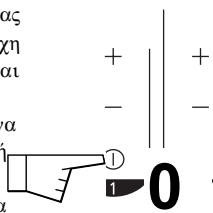


Άναμμα και σβήσιμο

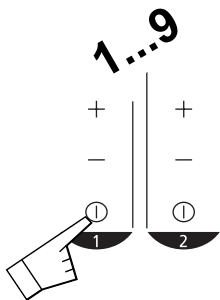
Ένα 0, που αναβοσβήνει σας ειδοποιούν ότι η αντίστοιχη εστία ψησίματος είναι αναμμένη.

Μπορείτε κατόπιν να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ.

Εάν δεν επιλέξετε κάποια συγκεκριμένη ισχύ, η εστία ψησίματος θα σβήσει αυτόματα.



Ρύθμιση ισχύος με το χέρι



Αυτόματο σβήσιμο

Το αυτόματο σβήσιμο είναι μία λειτουργία ασφαλείας για την κουζίνα των ναλοκεραμικών εστιών.

Τίθεται αυτόματα σε λειτουργία, εάν ο χρήστης ξεχνά να σβήσει τη φωτιά :

Χρησιμοποιούμενη ένταση	η εστία ψησίματος σβήνει αυτόματα σε:
ανάμεσα 1...4 φωτιάς	8 ώρες
μεταξύ 5...7 φωτιάς	2 ώρες
μεταξύ 8...9	1 ώρα

Η ένδειξη της αντίστοιχης εστίας ψησίματος δείχνει **A** και ένα ηχητικό "μπιπ" ακούγεται για περίπου 2 λεπτά.

Αυτή η ένδειξη **A** θα παραμείνει, για όσο διάστημα δεν πατάτε ένα οποιοδήποτε κουμπί από τον πίνακα εντολών της κουζίνας σας, στην τελευταία περίπτωση, ένα δεύτερο μπιπ θα επιβεβαιώσει το πάτημα του κουμπιού.

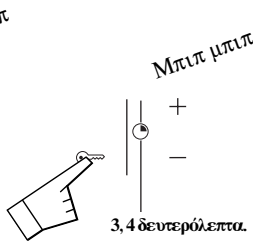
Ασφάλεια για τα παιδιά

Κλειδωμα



3, 4 δευτερόλεπτα.

Ξεκλειδωμα



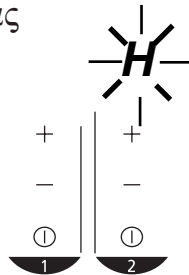
3, 4 δευτερόλεπτα.

Τα κουμπιά εντολών μπορούν να κλειδοθούν:

- είτε όταν η κουζίνα είναι σβησμένη (π.χ. καθαρισμός)
- είτε κατά τη διάρκεια της χρήσης της (η κουζίνα λειτουργεί κανονικά και οι ρυθμίσεις, που εμφανίζονται στον πίνακα ενδείξεων, παραμένουν ενεργές).

Παρόλ' αυτά, για λόγους ασφάλειας, όταν το κουμπί "σβήσιμο" είναι κλειδαμένο, υπερέχει ως εντολή όλων των υπόλοιπων κι έτσι διακόπτει την τροφοδοσία της κουζίνας.

Δείκτης εναπομένουσας θερμοκρασίας



Στον πίνακα ενδείξεων εμφανίζεται το γράμμα **H** για όσο χρονικό διάστημα, η πλάκα της κουζίνας σας παραμένει ζεστή

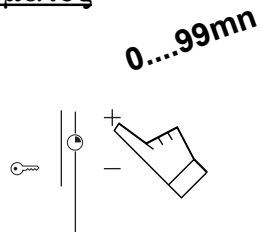
Μετά από εκτεταμένη διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος, μία άλλη φωτεινή ένδειξη μπορεί να εμφανιστεί, θα εξαφανιστεί μόλις πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί της κουζίνας σας. Παρόλα αυτά η θερμοκρασία στις εστίες ψησίματος της κουζίνας σας, μπορεί να παραμείνει υψηλή.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην αγγίζετε αυτές τις εστίες, κινδυνεύετε να υποστείτε εγκαύματα

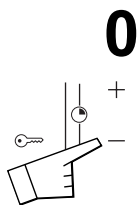
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας

Ρύθμιση του χρονομέτρου μαγειρέματος

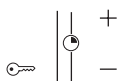


Λειτουργεί όταν οι αντίστοιχες εστίες ψησίματος είναι αναμμένες. Μπορείτε, σε κάθε στιγμή, να αλλάξετε την διάρκεια μαγειρέματος.

Σβήσιμο με το χέρι



Αυτόματο σταμάτημα

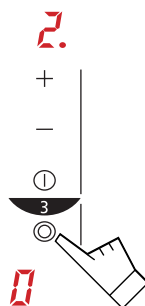


Για να σταματήσετε αυτό το μπιπ, πατήστε ένα οποιοδήποτε κουμπί εντολής, της αντίστοιχης εστίας της κουζίνας σας, αν δεν το κάνετε θα σταματήσει μετά από ένα λεπτό περίπου.

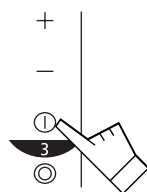
Επιπρόσθετη ζώνη

Η κουζίνα είναι σε λειτουργία, όταν οι εστίες κεντρικού ψησίματος είναι αναμμένες

Αναμμα



Σβήσιμο



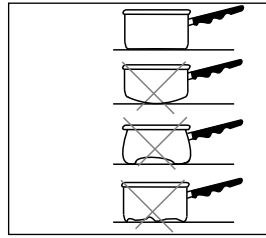
Με τη γενική διακοπή ρεύματος στο σπίτι σταματάει αυτόματα και η λειτουργία της κουζίνας

Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές χρήσης τους σε ηλεκτρικές κουζίνες.

Τα μαγειρικά σκεύη, που χρησιμοποιείτε, πρέπει να εφάπτονται απολύτως της επιφάνειας των εστιών και να είναι κατασκευασμένα:

- από ανοξείδωτο μέταλλο με παχύ πάτο 3 μετάλλων ή "σάντουιτς".
- από αλουμίνιο με ίσιο, παχύ πάτο.
- από μέταλλο εμαγιέ.



Εξοικονόμηση ενέργειας:

Κατά το τέλος του ψησίματος, γυρίστε το διακόπτη στη θέση **0** και αφήστε το σκεύος με το φαγητό που μαγειρεύετε στην ίδια θέση, προκειμένου να απορροφήσει την εναπομένουσα-συσσωρευμένη θερμότητα (έτσι εξοικονομείτε ενέργεια).

Να σκεπάζετε, όσο το δυνατόν συχνότερα τα φαγητά, κατά τη διάρκεια του ψησίματός τους, ώστε να μειώνεται το ποσό της θερμότητας που χάνεται με την εξάτμιση.

Αυτόματη ρύθμιση των εστιών :

Η αναμμένη εστία ρυθμίζεται αυτόματα

Ανάβει και σβήνει, μόνη της για να διατηρήσει την ένταση της φωτιάς που έχετε επιλέξει. Μ' αυτόν τον τρόπο, η θερμοκρασία παραμένει ομοιογενής και προσαρμόζεται στις ανάγκες ψησίματος των τροφών σας. Τέλος, η συχνότητα της αυτόματης ρύθμισης ποικίλλει ανάλογα με την ένταση της φωτιάς που έχετε επιλέξει.

Για τη δική σας άνετη χρήση, κατασκευάσαμε εστίες ψησίματος που εξυπηρετούν τις ανάγκες σας, παρόλα αυτά:

Η ρύθμιση δυνατής φωτιάς κρίνεται απαραίτητη σε περίπτωση:

- μεγάλης ποσότητας μαγειρέματος
- μαγειρέματος φαγητού σε σκεύος χωρίς κάλυμμα
- χρήσης μίας γθάλινης ή κεραμικής κατασκόλας.

Η ρύθμιση χαμηλής φωτιάς κρίνεται απαραίτητη σε περίπτωση:

- που ψήνονται τροφές, οι οποίες συνήθως καίγονται εύκολα (ξεκινήστε το ψήσιμο σε χαμηλή φωτιά και στη συνέχεια αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να ανεβάσετε η φωτιά)
- που το φαγητό ξεχειλίζει-χύνεται (αφαιρέστε το καπάκι, ή πάρτε την κατασκόλα από τη φωτιά, κατόπιν χαμηλώστε τη φωτιά).

Μικροβλάβες και επισκευές

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ...	ΤΙΣ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Πέφτει ο αυτόματος γενικός διακόπτης.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	Βεβαιωθείτε ότι έχει γίνει η σωστή συνάρμωση και σύνδεση των καλωδίων.
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Η μία μόνο πλευρά της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, λειτουργεί.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	
Όταν θα την ξαναθέσετε σε λειτουργία μία φωτεινή ένδειξη θα παρουσιαστεί.	Κανονική λειτουργία	Αφήστε την να κρυώσει.
Η πλάκα της κουζίνας σας δε λειτουργεί. Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα της κουζίνας είναι σβηστές.	Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα. Η ηλεκτρική τροφοδότηση ή σύνδεση είναι ελαττωματική.	Να ελέγχετε τις ασφάλειες και το γενικό διακόπτη ασφαλείας.
Η πλάκα των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας έσθλησε απότομα, ενόσω ήταν σε λειτουργία και εκπέμπει ένα συνεχόμενο "μπιπ"	- Παρατηρείται μία υπερθέρμανση, ή κάποιο αντικείμενο φράζει το ηλεκτρολόγο εντολόν της κουζίνας σας.	Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξαναάνοιξε τη φωτιά.
Στον πίνακα μηνυμάτων εμφανίζεται η ένδειξη E	Το ηλεκτρικό κύκλωμα είναι ζεσταμένο. Η πλάκα των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας βρίσκεται σε θερμική ασφάλεια.	Αφήστε την να κρυώσει.

Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

● Πρέπει:

Να αποφεύγετε να τοποθετείτε απότομα τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις εστίες: η επιφάνεια του γυαλιού είναι πολύ νθεκτική, όχι όμως και άρρηκτη.

Να αποφεύγετε τις τριβές με τα μαγειρικά σκεύη, οι οποίες θα μπορούσαν να προκαλέσουν μία φθορά στο νεκρό της επιφάνειας των υαλοκεραμικών εστιών.

Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε σκεύη με πάτο τραχύ ή με πολλά γδαρσίματα:

τα στοιχεία που έχουν τυχόν απορροφηθεί απ'αυτά, μπορούν να μεταφερθούν στην επιφάνεια των υαλοκεραμικών εστιών και να προκαλέσουν σ'αυτές λεκέδες και ραγίσματα.

Αυτές οι παραλείψεις, ακόμη κι όταν δεν επιφέρουν τη δυσλειτουργία της κουζίνας σας, δεν καλύπτονται από την προβλεπόμενη εγγύηση.

Κεντράρετε το μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη του ίδιου μεγέθους με αυτού των υαλοκεραμικών εστιών ψησίματος.

Η διάμετρος του πάτου των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη της διαμέτρου

της σημεγραφίας (του σχεδίου, που αντικατοπτρίζει

στην επιφάνεια της κουζίνας σας, τις υαλοκεραμικές εστίες).

● Δεν πρέπει:

Να τοποθετείτε πλαστικά εργαλεία μαγειρικής στην επιφάνεια ψησίματος της κουζίνας σας, όσο αυτή, είναι ακόμη ζεστή.

Να τακτοποιείτε στο έπιπλο, που υπάρχει κάτω από τις εστίες της κουζίνας σας, τα προϊόντα ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ή εκείνα που είναι ΕΥΦΛΕΚΤΑ.

Να αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια ψησίματος των υαλοκεραμικών εστιών σας.

Να ζεσταίνετε κονσέρβες κλειστές, υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν, αυτή η προφύλαξη ισχύει για κάθε είδους ψήσιμο.

Να αφήνετε στις εστίες ψησίματος ένα μαγειρικό σκεύος με λάδι ή ζεστό λίπος, χωρίς επίβλεψη.

Η επιφάνεια των υαλοκεραμικών εστιών καθαρίζεται εύκολα, για να σας βοηθήσουμε διαβάστε τις παρακάτω συμβουλές μας :

ΕΙΔΗ ΛΕΚΕΔΩΝ	ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ
Απαλοί λεκέδες	Μουσκεύστε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε και μετά σκουπίστε την.	Σφουγγάρι υγιεινής
Συσσωρευση λεκέδων, που έχουν ψηθεί.	Μουσκεύστε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε, χρησιμοποιείστε ένα ειδικό ξύστρο από γυαλί για να τρίψετε τους λεκέδες και τελειώστε με την σκληρή επιφάνεια ενός υγιεινού σφουγγαριού, κατόπιν σκουπίστε	Σύρμα ειδικό για τις υαλοκεραμικές εστίες
Λεκέδες αλάτων.	- Ρίξτε ξύδι ή ζεστό λευκό οινόπνευμα πάνω στο λεκέ, αφήστε το να δράσει, σκουπίστε με ένα μαλακό σφουγγάρι - Χρησιμοποιείστε ένα προϊόν καθαριότητας του εμπορίου.	κρέμα ειδική για τις υαλοκεραμικές εστίες
Αποξηραμένοι λεκέδες από ζάχαρη, λειωμένο αλουμίνιο, ή πλαστικό	- Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα προϊόν ειδικό για τον καθαρισμό των υαλοκεραμικών εστιών, που να περιέχει, κατά προτίμηση, σιλικόνη (προστατεύει).	Ειδικό πρίόν για τις υαλοκεραμικές εστίες



Προετοιμασία		μέγιστη φωτιά 9	πολύ δυνατή 8-7	δυνατή φωτιά 6	μεσαία φωτιά 5-4	ΣΠΟΥΡΑΣΙΜΟ ΖΕΣΤΑΜΑ 3-2	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΗΣ 1
ΣΟΥΠΕΣ	Ζομιά Ποχτές σούπες						
ΨΑΡΙΑ	Ψαρόσουπα Κατεψυγμένα						
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ποχτές με αλεύρι Με βούτυρο και αβγά (σάλτσα μπεαρναίζ, ολαντέζ)						
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αιτιβ, σπανάκια Όσπρια Βραστές πατάτες Πατάτες τηγανιτές Πατάτες σφραγισμένες Απόψυξη λαχανικών						
ΚΡΕΑΤΑ	Ολιγόπαχα κρέατα Τηγανισμένες μπριζόλες Ψητά κρέατα						
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Τηγανιτές πατάτες κατεψυγμένες Φρέσκες τηγανιτές πατάτες						
ΔΙΑΦΟΡΑ	Χύτρα ταχύτητος Κομπόστες Κρέπες Κρέμι αγγλαίς Αεισιμένη σοκολάτα Μαρμελάδες Γάλα Αβγά τηγανιτά Μακαρόνια Φαγητά για μωρά (μπέιν μαρί) Ραγκού Ρυζί κρεόλ Ρυζόγαλο						 (από το σφύριγμα της λαβίδας)

Βράσιμο με σκέπασμα

βράσιμο ή τηγάνισμα

δυνατή φωτιά

Βάζουμε τις τροφές

δυνατό ψήσιμο

Η δυνατή φωτιά ενδείκνυται για το τηγάνισμα και το βράσιμο.

