

GB

*Induction hob operating and
installation guide*

FR

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

PT

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

GR

*Οδηγός εγκατάστασης και χρήσης
της πλάκας επαγωγής της κουζίνας
σας*

Brandt

230 V 50Hz

TI200.....2,8 kW

TI210.....5,6 kW

TI212.....5,6 kW

TI214.....5,6 kW

TI218.....5,6 kW

TI280.....5,6 kW

REF CONSTRUCTEUR 214

9962 5743 07/01

List of contents

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

In this Manual,



displays safety instructions



displays tips and hints

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Brandt hob.

Our research teams have designed for you a new generation of appliances for pleasurable cooking every day.

With pure lines and a modern design, your new fits perfectly into your kitchen and is a perfect combination of easiness of use and cooking performance.

You will also find in the Brandt range a wide selection of ovens, extractor hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new Brandt hob.

Of course, constantly concerned with better satisfying your requirements, our consumer department can answer all your questions and welcomes all your suggestions (details at the end of this booklet).

At the cutting edge of innovation, Brandt contributes to the quality of daily life by giving you constantly improving products that are simple to use, respect the environment and are well-designed and reliable

BRANDT.

Using your hob in complete safety

We have designed this hob for private use in homes.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to their technical, program or aesthetic features connected with their technical evolution.

These hobs are exclusively designed for cooking drinks and foodstuffs and contain no asbestos based components.

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

HOB safety

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

SAUCEPAN safety

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

METALLIC OBJECT safety

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

Residual heat indicator

After intensive use, the cooking zone may remain hot for several minutes.

The letter "H" is displayed during this period. Do not touch the zones concerned

Automatic-Stop

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

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

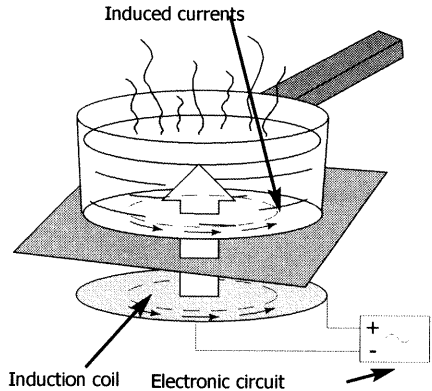
The letter **A** is displayed for the heating zone concerned and the hob will bleep for about 2 minutes. The **A** will continue to be displayed until any control of the zone in question is touched. The hob will then bleep twice to confirm your action.

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

The principles of induction

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

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



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

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

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

Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.



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

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



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

When cooking never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium foil or products deep-frozen in aluminium packs on the hob.

The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.

containers

You probably already have some suitable pans.

Your induction hob is able to recognize most types of recipients.

Recipient test: Place your recipient on a ring, for example at

position 4; you know that your recipient is compatible if the display does not flash, but if it does flash then you cannot use this recipient for induction cooking. You can also test it with a magnet: if the magnet "sticks" to the recipient, then you can use it for induction cooking.

Recipients compatible with induction are:

- recipients made of enamel coated steel with or without a non-stick coating.
- cast iron recipients with or without enamel coated base.

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

- stainless steel recipients designed for induction cooking.

Most stainless steel recipients (saucepans, stewpans, frying recipients, deep frying recipients, etc.) are suitable for induction

cooking if they pass the recipient test.

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

Choose a recipient marked with the **CLASS INDUCTION** logo on its base or packaging to be sure that it is perfectly suitable for use on your induction hob under normal conditions of use.

A list of utensils is supplied with these instructions to help you make your choice.

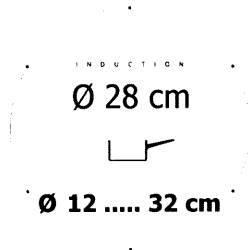
- Note

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

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

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

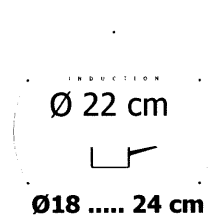
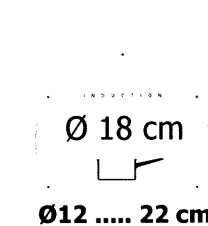
Multi recipients



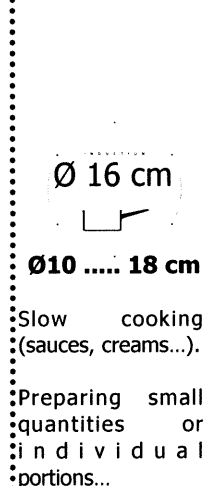
This 28 cm cooking zone:

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

Multi-service zone

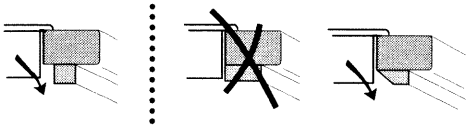


For small pans

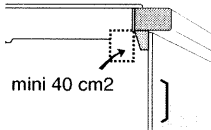


Installing your hob in complete safety

Above a cupboard or drawer unit



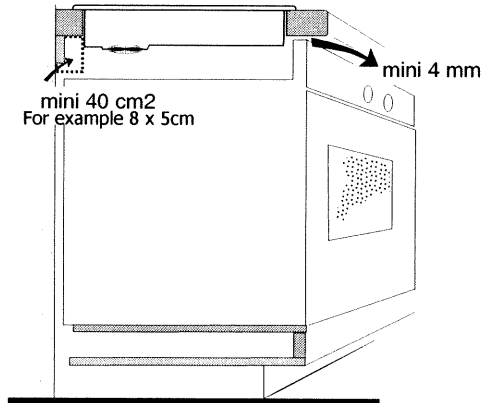
Ensure that the unit crossbar does not block the air passage, make a bevel if necessary.



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

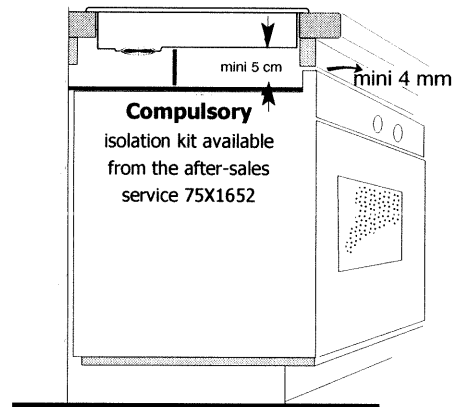
Above an oven of the same make

Oven in the HIGH or LOW position



Above an oven of a different make

Oven in the LOW position



Your induction hob must always be adequately ventilated.

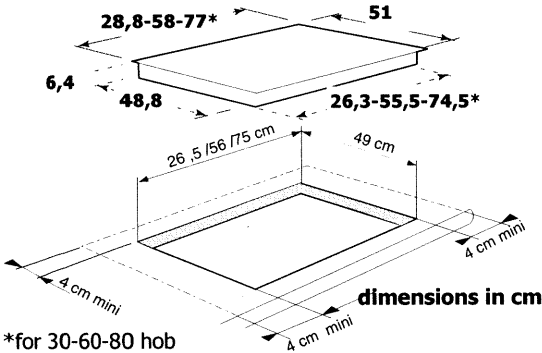
Make sure that the air inlet through the fan grid at the back is not obstructed.

If these recommendations are not adhered to, the hob may overheat, switch into the "safety" position and stop temporarily (F7 or a series of small lines can be seen on the display)

The hob must not be fitted above a washing machine, a refrigerator or a deep-freeze.

Installing your hob in complete safety

Fitting



*for 30-60-80 hob

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

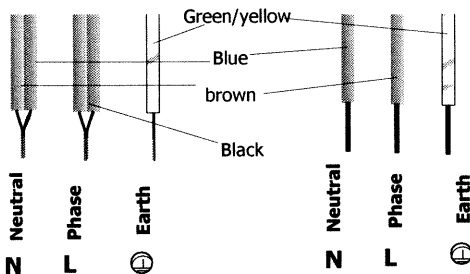
Connection

These hobs are delivered with type H 05 VVF power cable (1.5mm²) with 3/5 conductors (including a green/yellow earth wire), which must be connected to the power supply via a plug that complies with publication CEI 83 or an all-pole cut-out unit with contacts that open by at least 3mm.

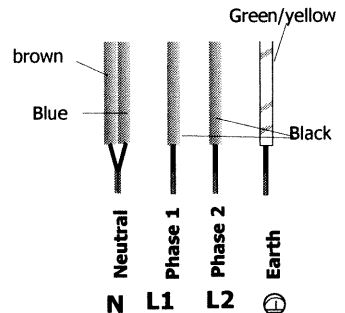
If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturers, their After Sales Service or another similarly qualified person for avoiding any possible risk of accident.

When the power is switched on, or after a long power failure, a light code appears on the control panel. This disappears automatically after about 30 seconds or as soon as any touch control is touched on the panel. This is normal, as the display is for use by the after-sales service when required. The user must not take this into account under any circumstances. If the unit has a 3 phase 400 V2N connection, and is not working correctly, check that the neutral wire is correctly connected. This precaution should also be taken for all your other electronic apparatus.

**- 230 V monophase
fuse 32/16 Amp**

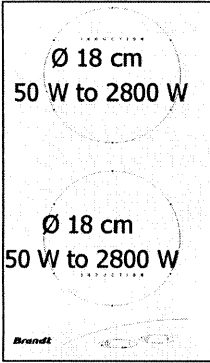


**- 400 V 2N three-phase
fuse : 16 Amp**

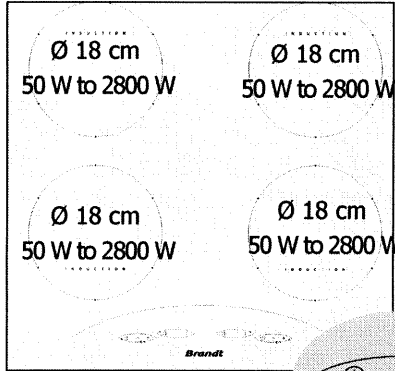


Separate the 2 phase wires L1 and L2 before connecting

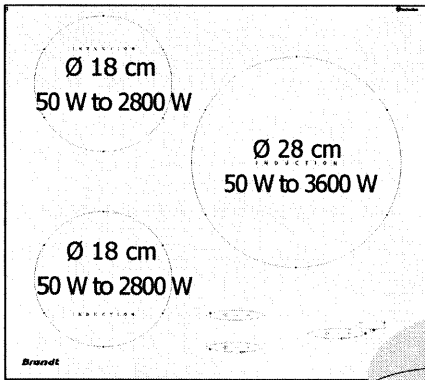
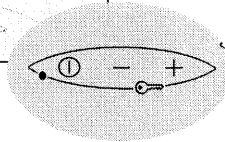
What your hob looks like?



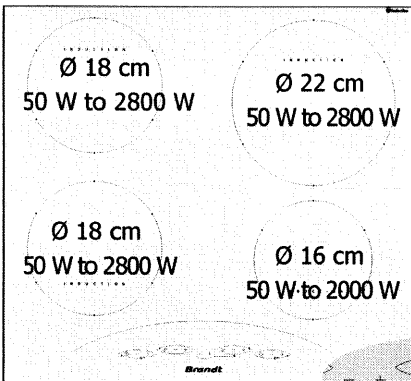
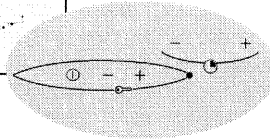
TI 200



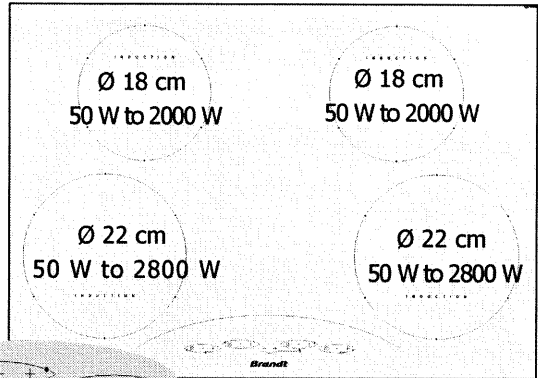
TI 210



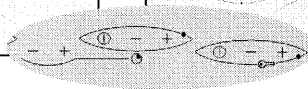
TI 214



TI 212

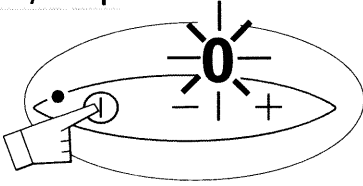


TI 280



Using your hob in all simplicity

Start/Stop

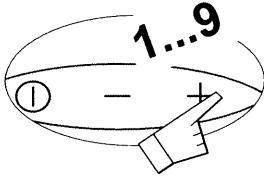


A beep and a flashing 0 show that the zone concerned has been lighted.

You can then choose the desired power.

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

Setting manual power



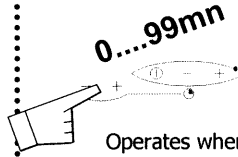
⚠ The two zones located on the same side have a **total power of 2800 W, which is divided up automatically** between them.

This implies, for example, that using maximum power in one zone will lead to the other zone's power being reduced automatically which will be shown on the power display.

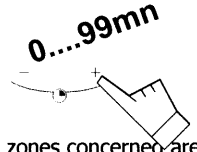
The last instruction always has priority.

Setting the timer*

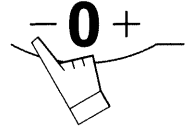
depending on the model



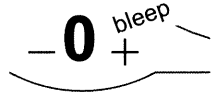
Operates when cooking zones concerned are working. You can modify cooking times and any time.



manual stopping



automatic stopping

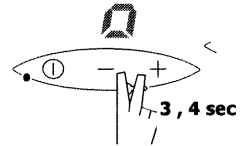


To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

*depending on the model

Child safety

Locked

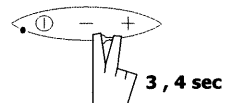


Controls can be locked:

- Either when turned off (cleaning)
- Or during use (the operations in progress continue and the settings displayed stay active).

However when in the locked position, the "STOP" touch control has priority and cuts off the power to the oven. The display turns off after a few seconds. It can be reactivated by touching any touch control.

Unlocked



Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with recipients:

The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

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

Avoid using recipients with rough or 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 recipient **in the middle** of the heating zone.

● You must not

Leave metal cooking utensils, knives and forks, or metal objects on the hob. They will get hot if left close to any heating zone that is in use.

Store MAINTENANCE OF INFLAMMABLE products in the cupboard under your hob.

Leave an empty recipient on a heating zone.





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

Put the pans on your frame or plate (depending on the model)

Preheat at maximum temperature when using recipients with non-stick inside surfaces (Teflon type). Use very little or no fat at all.



The maximum heating position is for boiling and frying only.

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

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

Minor troubleshooting

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

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

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

DISHES

FRYING

BANGING TO THE BOIL

COOKING/BROWNING

EBBING BACK TO THE BOIL

STEADY SIMMERING

COOKING

SPINNING

KEEPING

WARM

1

2

3

4

5

6

7

8

9

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)

STEWES

CREOLE RICE

RICE PUDDING



slow cooking
fast cooking
boil or fry




boil with cover
add food


maximum power is reserved for frying and quick boiling.

sommaire

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

tout au long de la notice,

 *vous signale les consignes de sécurité,*

 *vous signale les conseils et les astuces*

Chère Cliente, Cher Client,

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

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

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

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

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

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

Sécurité TABLE

- Un capteur surveille en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.
- Le retrait du récipient de la table suffit à stopper instantanément la puissance sur votre table. Il vous restera à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson

Sécurité CASSEROLE

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

Sécurité OBJET METALLIQUE

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un "H" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées

Automatic-Stop

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

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

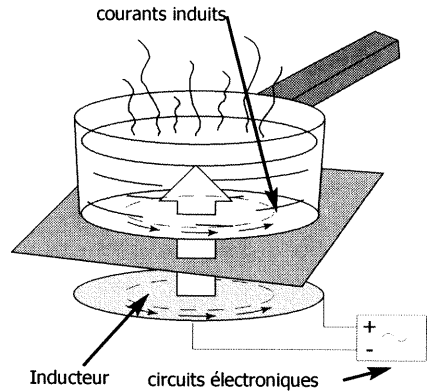
Puissance utilisée	le foyer s'éteint automatiquement au bout de
comprise entre 1...4	8 heures
entre 5...7	2 heures
entre 8...Max	1 heure

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.

Principe de l'induction

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

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



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

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

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

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

⚠ Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil , pour éviter un risque de choc électrique.

**Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**

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

⚠ Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Casserolerie

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

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

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

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

Les récipients compatible induction sont :

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.
- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

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

- récipients en inox adaptés à l'induction.

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

- récipients en aluminium à fond spécial.

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

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

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

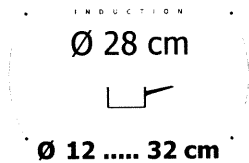
• **NOTA**

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

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

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

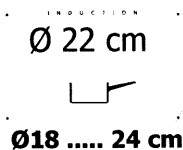
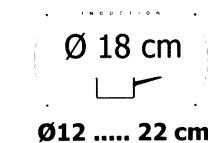
multi récipients



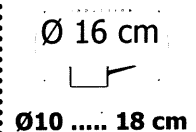
Cette zone de cuisson de 28 cm :

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

multi services



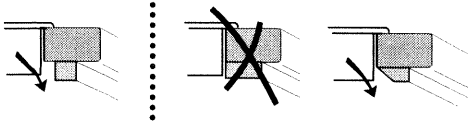
Petits récipients



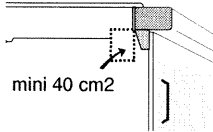
- Préparation douce (sauces, crèmes...).
- Préparation de petites quantités ou portions individuelles...

Installez votre table en toute sécurité

Au dessus d'un meuble avec porte ou tiroir



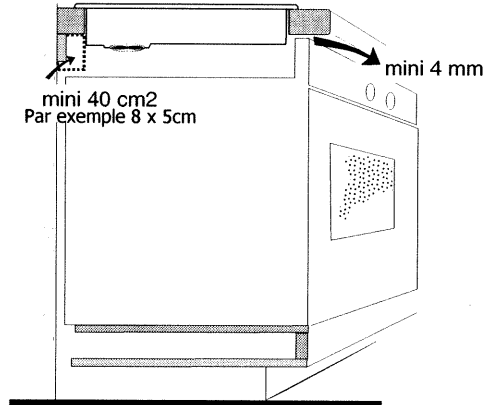
S'assurer que la traverse du meuble ne bloque pas le passage d'air, au besoin pratiquez un biseau



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

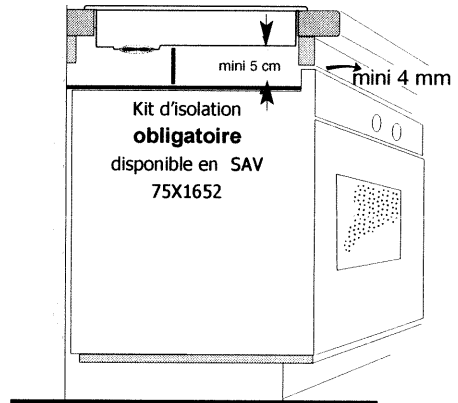
Au dessus d'un four de même marque

Four en position HAUTE ou BASSE



Au dessus d'un four d'une autre marque

Four en position BASSE



Dans tous les cas votre table à induction a besoin d'une bonne aération.

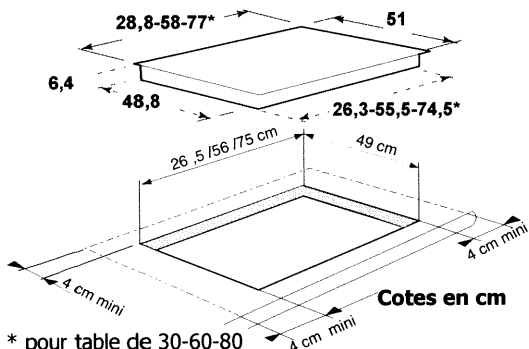
Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur à l'arrière reste bien dégagée.

Le non respect de ces conseils d'installations, peut engendrer une surchauffe de la table qui se mettrait alors en "sécurité" arrêt momentanée de la table (F7 ou une série de petits traits sont alors visible sur l'afficheur)

La table ne doit pas être installée au dessus d'un lave-linge, d'un réfrigérateur ou d'un congélateur.

Installez votre table en toute sécurité

Encastrement



* pour table de 30-60-80

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

Branchement

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

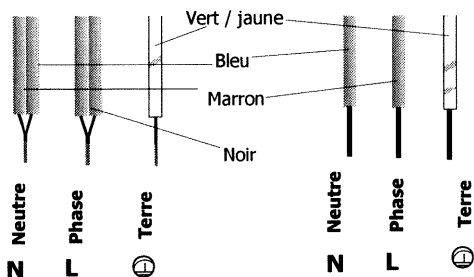
Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV, une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas échéant à votre service après vente. En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.

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

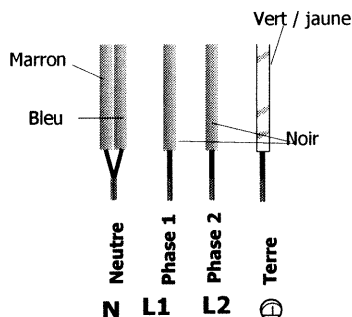
- 230 V monophasé

fusible : 32 ampères / 16 ampères



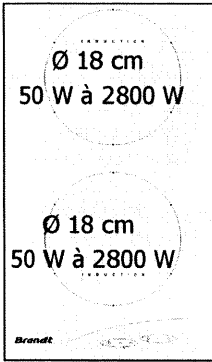
- 400 V 2N triphasé

fusible : 16 ampères

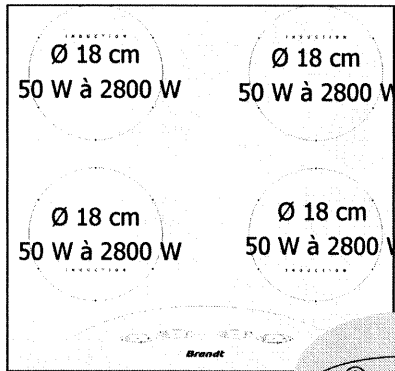


Séparer les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement

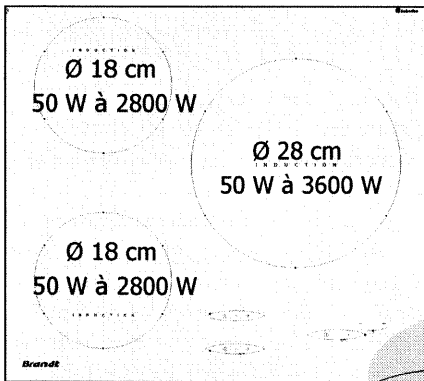
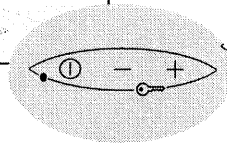
Utilisez votre table en toute simplicité



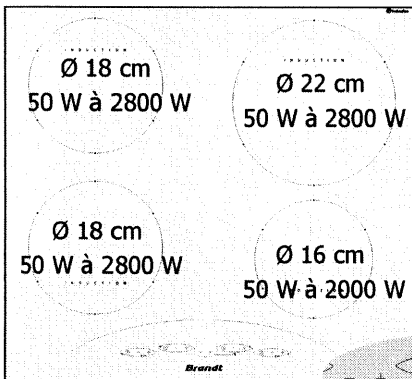
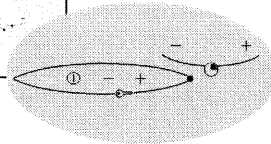
TI 200



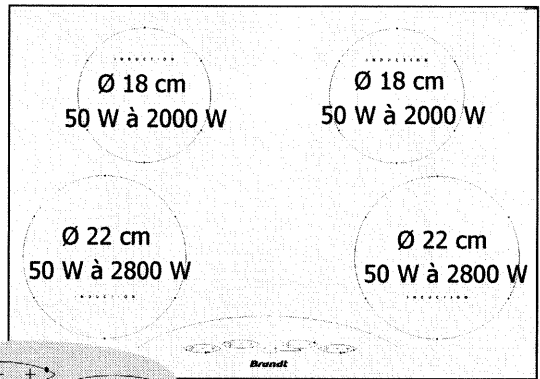
TI 210



TI 214



TI 212



TI 280

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.

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES**.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

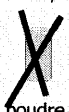
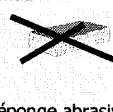


Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Mettre des casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)

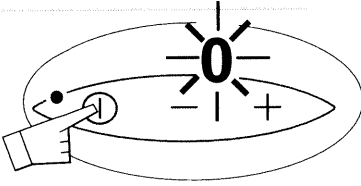
Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

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

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

Mise en marche Arrêt

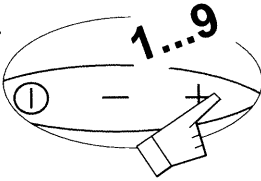


Un bip et un **0** clignotant signale que la zone concernée est allumée.

Vous pouvez alors choisir la puissance désirée.

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

Réglage de puissance manuel



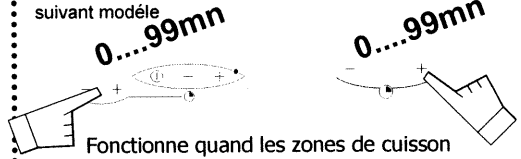
⚠ Les 2 foyers situés du même côté, disposent d'une **puissance totale de 2800W répartie automatiquement** entre le foyer avant et le foyer arrière.

Cela implique par exemple que l'utilisation en puissance maximale de l'un des foyers entraîne une auto-limitation de l'autre visible par les afficheurs de puissance.

La dernière commande est prioritaire.

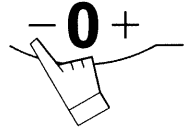
Réglage de minuterie

suivant modèle

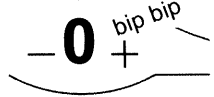


Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson

arrêt manuel



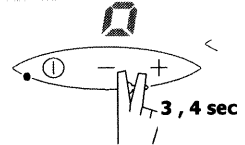
arrêt automatique



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

Sécurité enfant

verrouillage



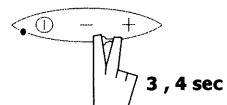
Les commandes peuvent être verrouillées :

- soit à l'arrêt (nettoyage)
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois en position verrouillée, pour des raisons de sécurité, la touche "arrêt" est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

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

Déverrouillage



Petites pannes et remèdes

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

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

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

Guide de cuisson

	FRIRE		CUIRE/DORER		CUIRE		TENIR		
	POUR À ÉBULLITION		ET REPAS D'ÉBULLITION		/MIJOTER		AU CHAUD		
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPE									
POISSONS									
SAUCES									
LÉGUMES									
VIANDES									
FRITURE									
VARIANTES									

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



cuisson douce
cuisson vive
bouillir ou frire



bouillir avec couvercle
mettre les aliments

Sumário

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

*Neste manual, os símbolos
abaixo identificam:*



*as instruções de
segurança,*



*os conselhos e
astúcias*

Cara cliente, caro cliente,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT pelo que lhe agradecemos.

As nossas equipas de pesquisa conceberam para si uma nova geração de aparelhos para poder cozinhar todos os dias com gosto.

Com linhas puras e uma estética moderna, a sua nova placa BRANDT integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e bons resultados de cozedura.

Encontrará igualmente na gama de produtos Brandt, uma grande escolha de fornos, de aspiradores de fumo, de lava-loiças e de frigoríficos integráveis que poderá combinar com a sua nova placa BRANDT.

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer o melhor possível as exigências relativas aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores está à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou atender as suas sugestões (morada no fim deste manual).

Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para a melhoria da qualidade do seu quotidiano fornecendo-lhe produtos cada vez mais eficazes, de utilização fácil, que protegem o ambiente e que são estéticos e fiáveis.

A Marca BRANDT.

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 as 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 contém nenhum componente à base de amianto.

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

Dispositivo de segurança MESA

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

Dispositivo de segurança RECIPIENTE

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

Dispositivo de segurança OBJECTO METALICO

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

Indicador de calor residual

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

Automatic-stop

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

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

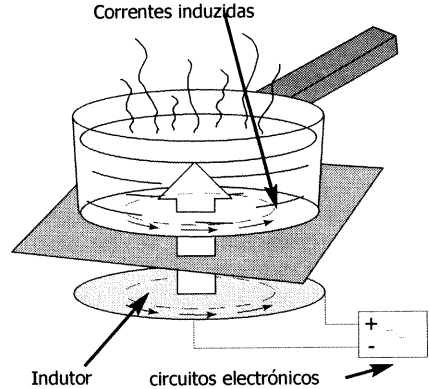
Potência utilizada	O disco apaga-se automaticamente ao fim de
Compreendida entre 1.e.4 entre 5.e..7 entre 8.e.Max	8 horas 2 horas 1 hora

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

Princípio de indução

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

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



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

O funcionamento da mesa é conforme às normas em vigor relativas às perturbações electromagnéticas.

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

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

Para que não existam interferências entre a sua mesa de cozedura e um estimulador cardíaco, é necessário que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação respectiva.

A este respeito, só lhe podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto. No que diz respeito à conformidade do estimulador cardíaco, ou às eventuais incompatibilidades, deve informa-se junto do seu fabricante ou do seu médico de família.



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

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



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



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

O alumínio derreteria danificando definitivamente o seu aparelho.

Acessórios

Certamente já possui recipientes adaptados.

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

Teste recipiente: coloque o recipiente sobre uma zona de aquecimento à potência 4, **se o indicador luminoso permanece aceso fixamente** o seu recipiente é **compatível**, se o indicador acende por **intermitência** o seu recipiente **não é utilizável** em cozedura por indução.

Também pode utilizar um íman, se este "pega" ao recipiente é porque o recipiente é compatível com o modo de cozedura por indução. **Os recipientes compatíveis com a indução são:**

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

- recipientes de ferro fundido com ou sem fundo esmaltado.

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

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

A maioria dos recipientes de inox convém se responderem positivamente ao teste do

recipiente (caçarolas, panelas, frigideiras, fritadeiras,...).

- recipientes de alumínio com fundo especial.

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

Ao escolher um recipiente marcado com o logótipo **CLASS INDUCTION** no fundo ou na embalagem, pode estar seguro da sua total compatibilidade com a sua mesa em condições normais de uso.

Para ajudá-lo a escolher, anexámos uma lista de utensílios a este guia.

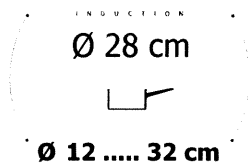
- **NOTA**

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

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

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

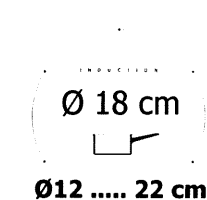
Recipientes múltiplos



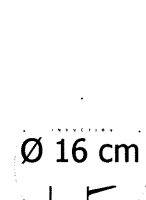
Esta zona de cozedura de 28 cm:

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

Serviços múltiplos



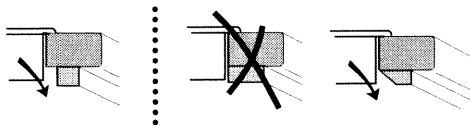
Pequenos recipientes



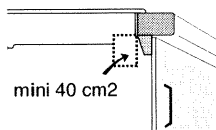
Preparações cremosas (molhos, doces cremes,...)
preparação de pequenas quantidades ou de porções individuais,...

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Por cima de um móvel com porta ou gaveta



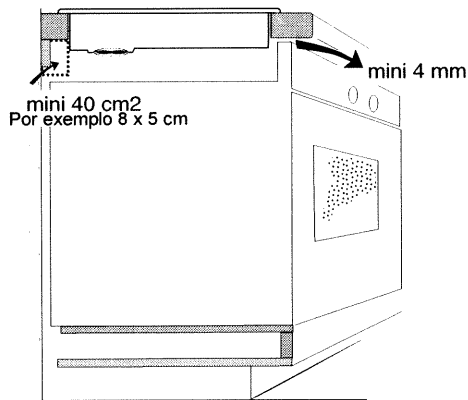
Certificar-se que a travessa do móvel não tapa a passagem do ar, se necessário faça uma chanfradura.



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

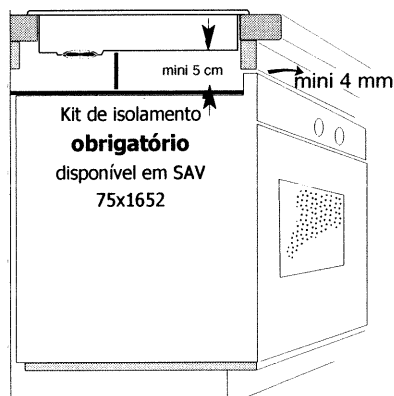
Por cima de um forno da mesma marca da placa

Forno colocado em posição ALTA/BAIXA



Por cima de um forno de outra marca

Forno colocado em posição BAIXA



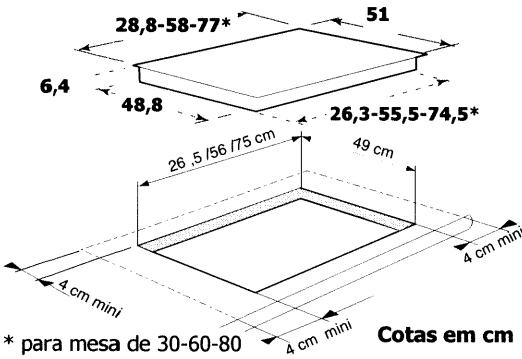
Seja qual for o caso, a sua mesa de indução necessita de ventilação conveniente.

Verifique se a entrada de ar, através da grade do ventilador situado nas costas, está bem desobstruída. O não cumprimento destes conselhos de instalação pode engendrar o sobreaquecimento da mesa que se colocaria em estado de "segurança" provocando a sua paragem momentânea (uma série de tracinhos ou F7 aparecem então no visor luminoso).

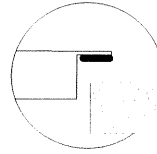
A mesa não deve ser instalada por cima de uma máquina de lavar a roupa, nem de um refrigerador ou de um congelador.

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Encastre



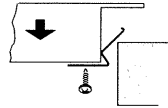
* para mesa de 30-60-80



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

-Esta junta está colada sobre a mesa de cozedura, insira a mesa directamente no recorte.

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



Fixe os agraços fornecidos no saquinho de plástico

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

Ligação

Estas mesas devem ser ligadas à rede por intermédio de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 83 ou através de um dispositivo de corte onipolar cujos contactos devem possuir uma distância de abertura de pelo menos 3 mm.

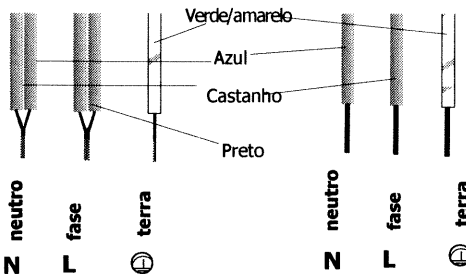
Se o cabo estiver estragado deve

Se o cabo estiver estragado deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Após Venda ou por pessoa de qualificação similar a fim de evitar acidentes.

Sempre que liga a sua mesa à corrente, ou depois de corte de corrente prolongado, um código luminoso aparece no teclado de comando. Ele desaparece automaticamente passados aproximadamente 30 segundos, ou assim que se carrega numa tecla qualquer do teclado. Esta indicação é normal e reservada, se assim acontecer, ao Serviço de Após Venda. Seja qual for o caso o utente não deve prestar atenção a esta indicação. Quando se liga a mesa à corrente trifásica de 400 V2N, em caso de anomalia verifique se o fio do neutro está bem conectado. Estas precauções também são válidas para os outros aparelhos electrónicos que possui.

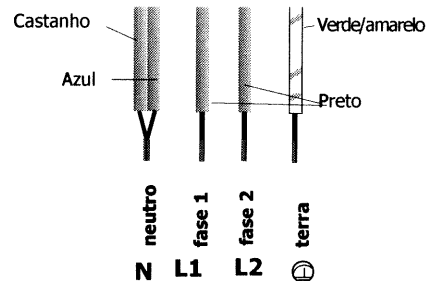
230 V monofásica

O fusível da sua instalação deve ser de 32 amperes



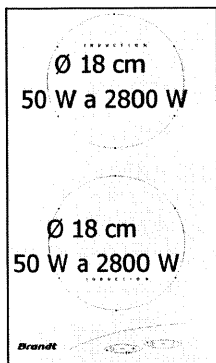
400 V 2N trifásica

O fusível da sua instalação deve ser de 16 amperes

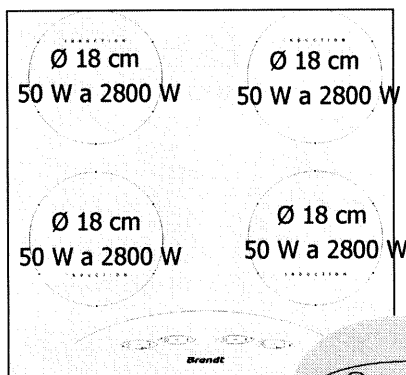


separa os 2 fios de fase, L1 e L2, antes de efectuar a ligação

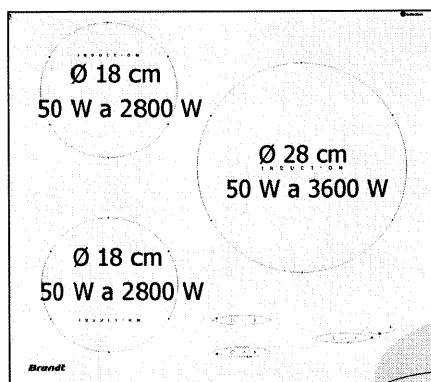
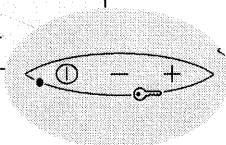
Utilize a sua mesa com toda a facilidade



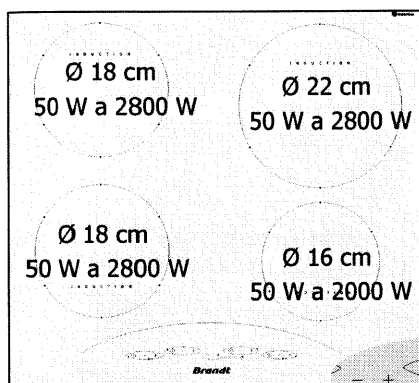
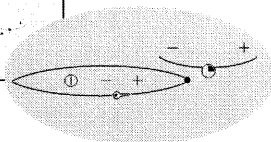
TI 200



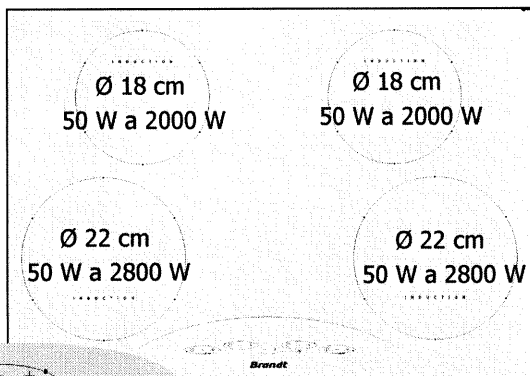
TI 210



TI 214

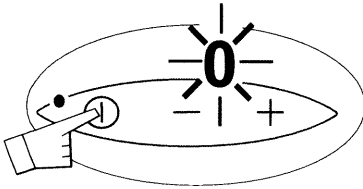


TI 212



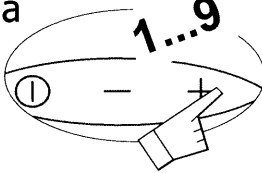
TI 280

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 cozadura apagar-se-á automaticamente.

Regulação manual da potência



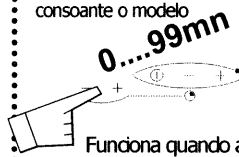
⚠ Os 2 focos situados lado a lado dispõem de uma **potência total de 2800 W repartida automaticamente** entre o foco dianteiro e o foco traseiro.

Isto implica, por exemplo, que a utilização em potência máxima de um dos focos provoca a redução automática do outro, redução que é indicada através dos visores luminosos de potência

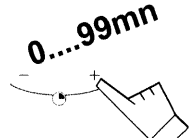
O comando efectuado em último lugar é sempre prioritário.

Regulação do programador de tempo

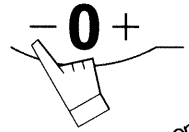
consoante o modelo



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



Paragem manual



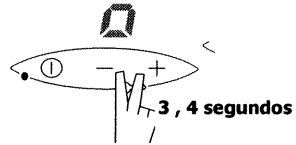
Paragem automática



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

Segurança para as crianças

Bloqueio



Os comandos podem ser bloqueados:

- quer à paragem (limpeza)
- quer durante a utilização (as operações em funcionamento subsistem e as regulações afixadas mantêm-se activas).

Contudo, em posição bloqueada, por razões de segurança, a tecla "desligar" é prioritária e corta a limentação do disco.

A indicação luminosa apaga-se ao fim de alguns segundos. Qualquer acção sobre as teclas torna a activar a visualização luminosa.

Desbloqueio



Como resguardar e manter a sua placa limpa?

● O que se deve fazer

Evitar os choques com os recipientes:

A superfície de vidro é muito resistente, mas não é inquebrável.

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

Evitar o uso de recipientes de fundo rugoso ou amolgados:

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

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

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

● O que não se deve fazer

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

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

Deixar um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura.

Aquecer uma lata de conservas fechada, esta pode explodir. Esta precaução é válida evidentemente para todos os modos de cozedura.

Pôr caçarolas sobre o caixilho ou tampão (consoante os modelos).

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

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

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

TIPO DE SUJIDADE	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Ligeria	Molhe bem a zona com água quente e em seguida seque-a.	Espunja 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 silicões (protector).	Produto especial para vidro vitrocerâmico



Pó



Espunja abrasiva





Creme



Espunja sanitária ou especial para loiça delicada

Pequenas avarias e remédios

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

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

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

PREPARAÇÕES

FRITAR E LEVANTAR FERVURA




**COZER / COZAR
RETORNAR A FERVURA
PROVINDO FERVURA**



**COZER/COZER
LENTAMENTE**

**MANTER
QUENTE**

	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS									
CAUDOS									
CREMES ESPessos									
PEIXES									
COZIDOS									
CONGELADOS									
MOLHOS									
ESPESsO À BASE DE FARINHA COM MANTEIGA E OVOS (BEARNES, HOLLANDES)									
LÉGUMES									
ENDIVIAS, ESPINAFRES									
LÉGUMES SECOS									
BATATAS COZIDAS									
BATATAS CORADAS									
BATATAS SALTEADAS									
DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES									
CARNES									
CARNES Pouco ESPESsAS									
BIFES NA FRIGIDEIRA									
GRELHADAS (GREIHA 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 BEBÊ (BANHO MARIA)									
GUISADOS									
ARROZ CRIOLLO									
ARROZ DOCE									

As potências máximas são reservadas aos fritos e ferveras rápidas.

-  ferver com a tampa
-  colocar os alimentos
-  colocar os alimentos

-  cozadura a lume forte
-  cozadura a lume brando

Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας.....	38
Μαγειρικά σκεύη	40
Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της πλάκας της κουζίνας σας.....	41
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας.....	43
Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε την πλάκα της κουζίνας σας:.....	45
Οδηγός ψησίματος.....	47

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 καλύτερευση 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 της πλάκας της κουζίνας σας

Σχεδιάσαμε και κατασκευάσαμε την συγκεκριμένη πλάκα ψησίματος για οικιακή χρήση.

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

Η κατασκευή της συγκεκριμένης πλάκας ψησίματος της κουζίνας σας, που προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο υγρών και στερεών τροφών, δεν περιέχει απολύτως κανένα συστατικό αμίντου.

Σας συνιστούμε να βεβαιώνετε συστηματικά, ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα, (πανιά, χαρτιά, ...), τα οποία να φράζουν, στο κάτω μέρος της κουζίνας, την είσοδο για τον αέρα (δείτε το σχετικό κεφάλαιο εντοιχισμού).

Ασφάλεια ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ-ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Ένας θερμοστάτης ελέγχει συνεχώς, την θερμοκρασία των εστιών της κουζίνας σας. Αν αυτή η θερμοκρασία υπερβεί τα κανονικά όρια, η παράγωγη ισχύς θα μειωθεί αυτόματα.

- Η απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους αρκεί, ώστε να σταματήσει στιγμιαία, η ισχύς στην πλάκα της κουζίνας σας. Μένει απλώς, να πατήσετε το κουμπί "σταμάτημα", προκειμένου να σταματήσει οριστικά, η λειτουργία των εστιών ψησίματος.

• Ασφάλεια ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ

Σε κάθε εστία ψησίματος υπάρχει κι ένας θερμοστάτης, ο οποίος ελέγχει συνεχώς, με τέτοιο τρόπο την θερμοκρασία στον πάτο του μαγειρικού σκεύους, ώστε να μην δημιουργείται κανένας κίνδυνος υπερθέρμανσης (π.χ. άδεια καθαρολά....).

Ασφάλεια ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΥ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ

Ένα αντικείμενο μικρών διαστάσεων, όπως : ένα καθαρολάκι, ένα πειρούνι, ένα κουτάλι, ή ακόμη κι ένα δαχτυλίδι..., αφημένο πάνω στην πλάκα της κουζίνας σας, δεν λαμβάνεται υπόψη από την κουζίνα σας, ως μαγειρικό σκεύος. Ένα μήνυμα αναβοσβήνει στον πίνακα ενδείξεων και καμία ισχύς δεν παράγεται.

Δείκτης της εναπομείνουσας

⚠ Αν ο φούρνος σας βρίσκεται κάτω από την πλάκα ψησίματος της κουζίνας σας (δείτε το σχετικό κεφάλαιο για τις δυνατότητες εντοιχισμού), οι θερμικές ασφάλειες της πλάκας της κουζίνας σας απαγορεύουν την παράλληλη χρήση των δύο συσκευών με πυρόληψη.

Θερμότητας.

Μετά από εκτεταμένη χρήση, η αντίστοιχη εστία ψησίματος μπορεί να παραμείνει ζεστή.

Σ' αυτό το χρονικό διάστημα, ένα "H" εμφανίζεται στον πίνακα ενδείξεων.

Αυτόματο σβήσιμο

Το αυτόματο σβήσιμο είναι μία λειτουργία ασφαλείας για την κουζίνα των υαλοκεραμικών 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...Max	1 ώρα

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

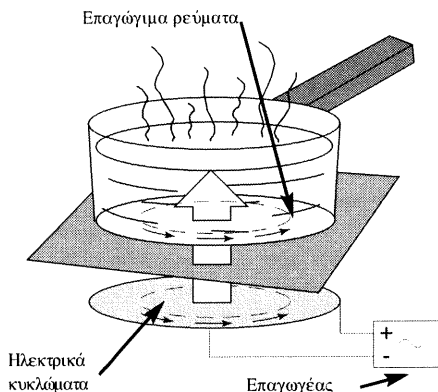
Αυτή η ένδειξη A θα παραμείνει, για όσο διάστημα δεν πατάτε ένα οποιοδήποτε κουμπί από τον πίνακα εντολών της κουζίνας σας, στην τελευταία περίπτωση, ένα δεύτερο μπιπ θα επιβεβαιώσει το πάτημα του κουμπιού.

Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της πλάκας της κουζίνας σας

Αρχές λειτουργίας της επαγωγής

Όταν βάζουμε σε λειτουργία την συσκευή, από τη στιγμή που επιλέγουμε μία συγκεκριμένη ισχύ, τα ηλεκτρικά κυκλώματα παράγουν επαγωγίμα ρεύματα, τα οποία ζεσταίνουν στιγμιαία τον πάτο των μαγειρικών σκευών, ο οποίος με τη σειρά του μεταδίδει αυτήν τη θερμότητα στις τροφές.

Κατ' αυτόν τον τρόπο, το ψήσιμο γίνεται χωρίς χάσιμο ενέργειας, μεταξύ της πλάκας της κουζίνας και των τροφών.



Προειδοποίηση στους φέροντες βηματοδότη καρδιάς και ενεργά μοσχεύματα:

Η λειτουργία της πλάκας της κουζίνας πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές των ηλεκτρομαγνητικών αναταραχών.

Η πλάκα της επαγωγικής κουζίνας σας είναι απολύτως εναρμονισμένη με τους ρυθμιστικούς κανόνες (Κοινοτικές Οδηγίες 89/336/CEE).

Έχει κατασκευαστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην παρεμποδίζει την λειτουργία των υπόλοιπων ηλεκτρικών συσκευών, υπό την προϋπόθεση ότι και αυτές οι τελευταίες σέβονται το ίδιο ρυθμιστικό πλαίσιο. Η επαγωγική πλάκα της κουζίνας σας, δημιουργεί μαγνητικά κύματα στο πλέον εγγύς περιβάλλον της. Προκειμένου να αποφευχθούν οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ της πλάκας της κουζίνας σας και ενός βηματοδότη καρδιάς, πρέπει ο τελευταίος να πληροί τις προϋποθέσεις του ρυθμιστικού πλαισίου, από το οποίο διέπεται. Από αυτή τη σκοπιά, δεν μπορούμε να σας εγγυηθούμε, παρά μόνο την εναρμόνιση του δικού μας προϊόντος με τους ρυθμιστικούς κανόνες, από τους οποίους διέπεται. Όσον αφορά στην αντίστοιχη εναρμόνιση του βηματοδότη καρδιάς, ή στις ενδεχόμενες παρενέργειες ή ασυμβατότητες του, μπορείτε να συμβουλευτείτε σχετικά τον κατασκευαστή του, ή τον θεράποντα γιατρό σας.

⚠ 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 γυαλιού της πλάκας των υαλοκεραμικών εστίων.

⚠ 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 τελειοτικά την συσκευή σας.

Μαγειρικά σκεύη

Χωρίς αμφιβολία, διαθέτετε, ήδη, μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για την κουζίνα σας.

Η επαγωγική πλάκα της κουζίνας σας είναι σε θέση να αναγνωρίζει τα περισσότερα μαγειρικά σκεύη.

Τεστ μαγειρικού σκεύους: Τοποθετήστε το μαγειρικό σας σκεύος πάνω σε μία εστία ψησίματος με ισχύ 4, εάν το μήνυμα στον πίνακα ενδείξεων παραμένει σταθερό, το μαγειρικό σκεύος σας είναι συμβατό με την κουζίνα σας, αν όμως αναβοσβήνει, τότε είναι ασύμβατο για χρήση σε επαγωγική κουζίνα.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε έναν μαγνητή, αν αυτός "κολλάει" στον πάτο του σκεύους, τότε το μαγειρικό σας σκεύος είναι συμβατό με την επαγωγή.

Τα συμβατά μαγειρικά σκεύη με την επαγωγή είναι:

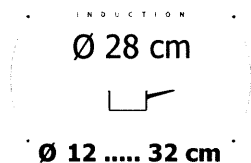
- σκεύη εμαγιέ με, ή χωρίς αντικολητική επίστρωση.
- μαντεμένα σκεύη με ή χωρίς πάτο εμαγιέ

Με τον εμαγιέ πάτο αποφεύγονται τα ραγίσματα στην γυάλινη επιφάνεια της πλάκας της κουζίνας σας.

- ανοξείδωτα σκεύη κατάλληλα για επαγωγή
- Τα περισσότερα ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη

Να χρησιμοποιείτε εκείνη την εστία ψησίματος, που αναλογεί στο κάθε μαγειρικό σκεύος σας (δείτε το σχέδιο).

Διαφόρων
μεγεθών
μαγειρικά σκεύη



Αυτή η περιοχή ψησίματος των 28 εκατοστών:
-προσαρμόζεται αυτόματα στο μαγειρικό σκεύος
-διαθέτει μία δυναμική απόδοση
-κατανέμει ομοιόμορφα την θερμότητα
-με την ομοιόγενή κατανομή της θερμοκρασίας, σας δίνεται η δυνατότητα να φτιάξετε μεγάλες κρέπες, ή να ψήσετε μεγάλα ψάρια...κ.λ.π., μεγάλες, ή μικρές ποσότητες θα ψηθούν με ομοιόμορφο τρόπο.

είναι κατάλληλα, εάν πληρούν το τεστ καταλληλότητας του μαγειρικού σκεύους (κατσαρόλες, τεντζερέδες, τηγάνια, ριτέζες...)

- μεταλλικά σκεύη με ειδικό πάτο.

Τα σκεύη με ανισόπεδο πάτο μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο, αν ο τελευταίος δεν είναι εξαιρετικά παραμορφωμένος.

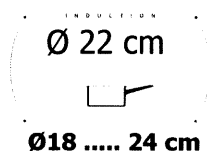
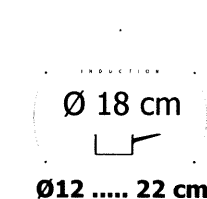
Αγοράζοντας σκεύη που φέρουν το σήμ **CLASS INDUCTION** στον πάτο, ή στη συσκευασία τους, είστε βέβαιοι, ότι είναι απολύτως συμβατά με την πλάκα της κουζίνας σας, υπό φυσιολογικές συνθήκες. Για να σας βοηθήσουμε στην επιλογή σας, μαζί με τον οδηγό χρήσης σας προσφέρεται κι ένας κατάλογος με κουζινικά σύνεργα.

• ΣΗΜΕΙΩΣΗ

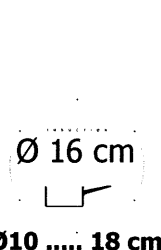
Τα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, κέραμο, πυλώ, αλουμινό (χωρίς ειδικό πάτο), ή χαλκό, ορισμένα ανοξείδωτα μη μαγνητικά είναι ασύμβατά με το ψήσιμο κατ' επαγωγή. Ένα μήνυμα στον πίνακα ενδείξεων αναβοσβήνει, σ' αυτήν την περίπτωση, για να σας ποιεοδομήσει

Να προτιμάτε σκεύη με παχύ και ίσιο πάτο, γιατί αυτά εξασφαλίζουν ένα περισσότερο ομοιογενές ψήσιμο (η θερμότητα κατανέμεται καλύτερα).

Πολλαπλών χρήσεων



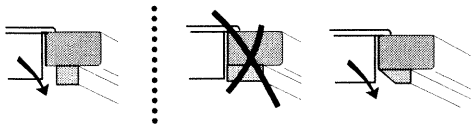
Μικρά σκεύη



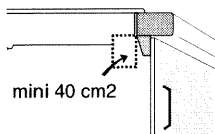
Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά (σάλτσες, κρέμες...),
Μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων ή ατομικών μερίδων...

Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της πλάκας της κουζίνας σας.

Πάνω από ένα έπιπλο με πόρτα ή συρτάρι



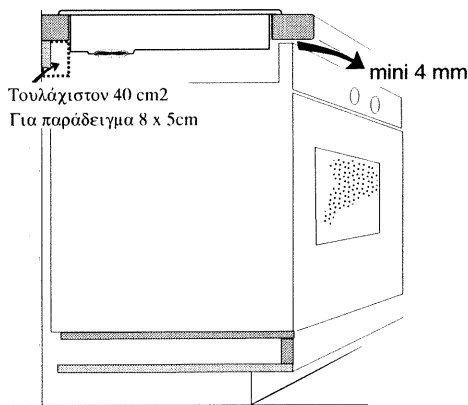
Βεβαιωθείτε, ότι το δοκάρι δεν φράζει το πέρασμα στον αέρα, εν ανάγκη κάνετε μία τομή.



Σε περίπτωση εκτεταμένης χρήσης περισσότερων εστιών, παράλληλα, ή χρήσης τους σε εποχή με υψηλές θερμοκρασίες, σας συνιστούμε να κάνετε, από πριν, ανοίγματα στα πλαίσια του επίπλου, ώστε να αποβάλλεται ευκολότερα ο ζεστός αέρας.

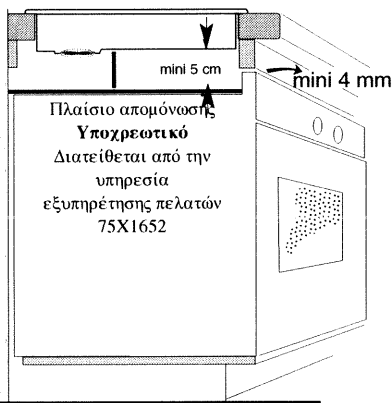
Πάνω από έναν φούρνο της ίδιας επωνυμίας

Φούρνος σε ΥΨΗΛΗ, ή ΧΑΜΗΛΗ θέση



Πάνω από έναν φούρνο μιας άλλης επωνυμίας

Φούρνος σε ΧΑΜΗΛΗ θέση



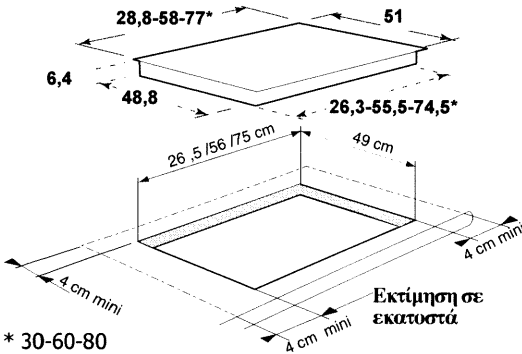
Σε κάθε περίπτωση, η επαγωγική πλάκα της κουζίνας σας έχει ανάγκη από μία καλή εξαέρωση.

Να φροντίζετε να μένει ελεύθερη η είσοδος στον αέρα, από το κάγκελο του ανεμιστήρα, στο πίσω μέρος.

Εάν δεν ακολουθείσετε τις παρούσες οδηγίες, κινδυνεύει να υπερθερμανθεί η πλάκα της κουζίνας σας, πράγμα το οποίο θα προκαλέσει την απότομη διακοπή λειτουργίας της κουζίνας σας, για λόγους ασφαλείας (F7 ή μία σειρά από διάφορες παύλες εμφανίζονται στον πίνακα ενδείξεων της κουζίνας σας).

Η πλάκα της κουζίνας σας δεν πρέπει να εγκατασταθεί πάνω από πλυντήριο ρούχων, ψυγείο, ή καταψύκτη.

Εντοιχισμός



* 30-60-80

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

Ηλεκτρική σύνδεση

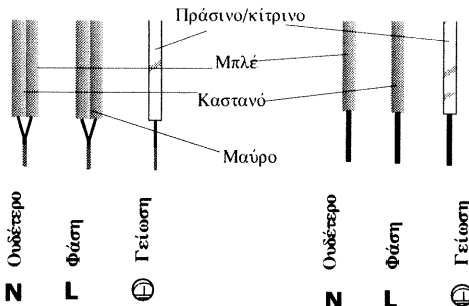
Αυτές οι πλάκες κουζίνας πρέπει να συνδεθούν με το ηλεκτρικό δίκτυο, διαμέσου μίας ηλεκτρικής πρίζας, που να πληροί τις προδιαγραφές CEI 83, ή μίας πρίζας πολυπολικής με μία απόσταση, τουλάχιστον 3χιλ, μεταξύ των υποδοχών.

Αν το καλώδιο καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί, ή από τον κατασκευαστή, ή από την αρμόδια υπηρεσία βλαβών μετά την πώληση, ή από έναν εξειδικευμένο τεχνικό, ώστε να αποφευχθεί κάθε πιθανός κίνδυνος.

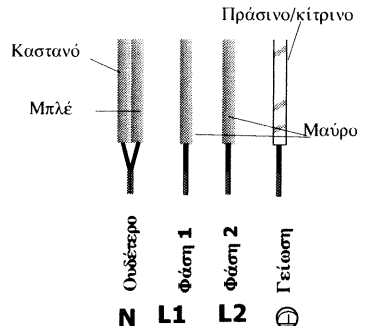
Όταν η κουζίνα σας τίθεται σε χαμηλή τάση, ή κατόπιν μιας εκτεταμένης διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος, μία φωτεινή ένδειξη εμφανίζεται στον πίνακα εντολών της πλάκας της κουζίνας σας. Εξαφανίζεται αυτόματα, μετά το πέρας 30 δευτερολέπτων, ή από τη στιγμή που πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί από το πληκτρολόγιο της κουζίνας σας. Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική. Σε καμία περίπτωση ο χρήστης της κουζίνας δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας της πλάκας της κουζίνας σας, κατά τη διάρκεια μίας τριφασικής σύνδεσης 400 V2N, βεβαιωθείτε ότι το ουδέτερο καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο.

- 230 V μονοφασικό
ασφάλεια : 32 αμπέρ/16 αμπέρ

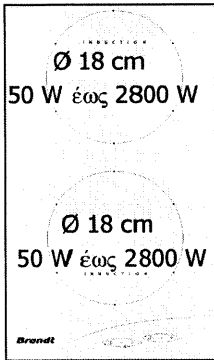


- 400 V 2N τριφασικό
ασφάλεια : 16 αμπέρ

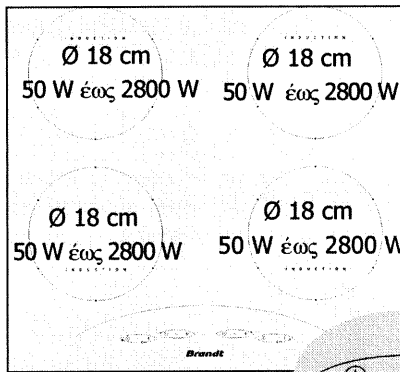


Πριν τη σύνδεση, διαχωρίστε τα 2 καλώδια, φάσης L1, L2.

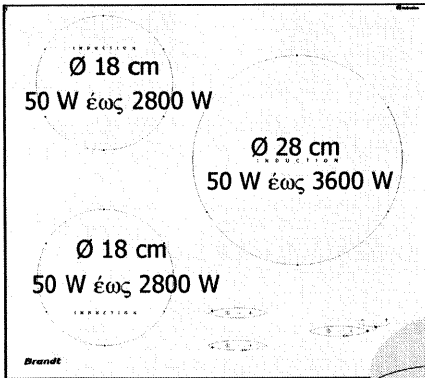
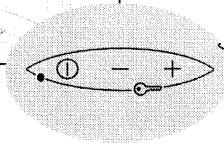
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας



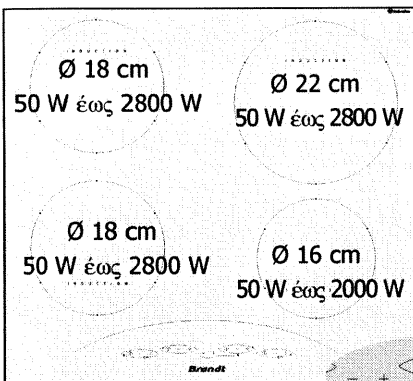
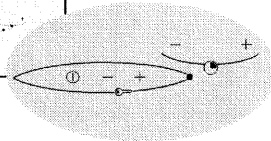
TI 200



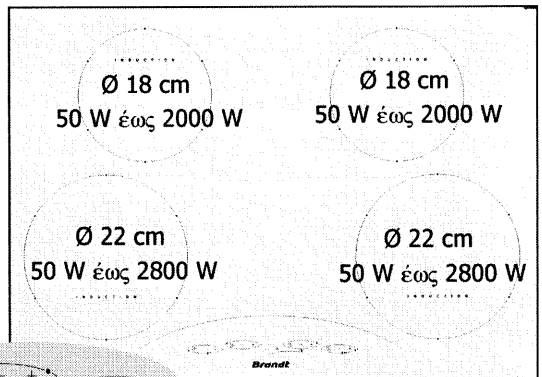
TI 210



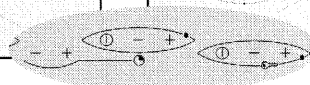
TI 214



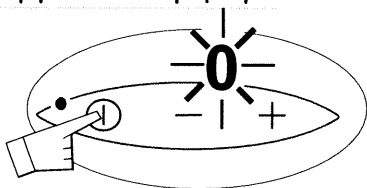
TI 212



TI 280

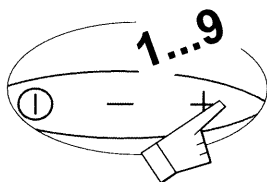


Άναμμα και σβήσιμο



Ένα "μπιπ" και 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



⚠ Αυτή η περιοχή ψησίματος των 28 εκατοστών:

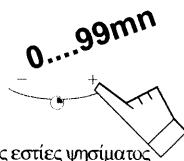
- προσαρμόζεται αυτόματα στο μεγαιρικό σκεύος
- διαθέτει μία δυναμική απόδοση
- κατανέμει ομοιόμορφα την θερμότητα
- με την **ομοιόγενή κατανομή της θερμοκρασίας**, σας δίνεται η δυνατότητα να φτιάξετε μεγάλες κρέπες, ή να ψησετε μεγάλα ψάρια...κ.λπ., μεγάλες, ή μικρές ποσότητες θα ψηθούν με ομοιόμορφο τρόπο.

Ρύθμιση του χρονομέτρου μαγειρέματος

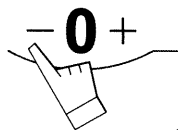
σε ορισμένα μοντέλα



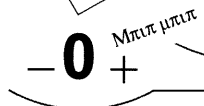
Λειτουργεί όταν οι αντίστοιχες εστίες ψησίματος είναι αναμμένες. Μπορείτε, σε κάθε στιγμή, να αλλάξετε την διάρκεια μαγειρέματος.



Σβήσιμο με το χέρι



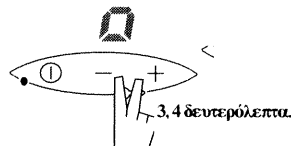
Αυτόματο σταμάτημα



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.

Ασφάλεια για τα παιδιά

Κλειδώμα



Τα κουμιά εντολών μπορούν να κλειδωθούν:
 -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 κλειδωμένο, υπερέχει ως εντολή έναντι όλων των υπόλοιπων κι έτσι διακόπτει την τροφοδοσία της κουζίνας.

Το μικρό φωτεινό 0 σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Οποιοδήποτε πάτημα κουμπιού επανερργοποιεί την εμφάνιση του μικρού φωτεινού 0.

Ξεκλειδώμα



Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε την πλάκα 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 άρηκτη.

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 σημιγραφίας (του σχεδίου, που ανακατοπτρίζει

στην επιφάνεια της κουζίνας σας, τις υαλοκεραμικές εστίες).

• Δεν πρέπει

Να αφήνετε μεταλλικά σύνεργα μαγειρικής,

μαχαιροπίρουνα κι άλλα μεταλλικά αντικείμενα πάνω στην πλάκα της κουζίνας. Κινδυνεύουν να θερμανθούν, αν βρίσκονται κοντά σε αναμμένη εστία.

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

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

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

Να τοποθετείτε τις καταρρόλες πάνω στις εστίες, ή στα καλύμματά τους

Να προθερμαίνετε στη μέγιστη θερμοκρασία το σκεύος, όταν αυτό δεν διαθέτει αντικολλητική επιστρώση και περιέχει πολύ λίγο, έως καθόλου, λιπαρές ουσίες.

Οι μέγιστες θερμοκρασίες συνιστώνται για βράσιμο και τήγνισμα.

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

ΕΙΔΗ ΛΕΚΕΔΩΝ

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ

Απαλό λεκέδες

Μουσκέψτε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε και μετά σκουπίστε την.

Σφουγγάρι υγιεινής

Συσώρευση λεκέδων, που έχουν ψηθεί.

Μουσκέψτε καλά, με ζεστό νερό την περιοχή, που θέλετε να καθαρίσετε, χρησιμοποιήστε 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
- Χρησιμοποιήστε 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 (προστατευτέι).

Ειδικό πρίον για τις υαλοκεραμικές εστίες



Σκόνη



λειαντικό σφουγγάρι





κρέμα



ειδικό σφουγγάρι υγιεινής για απαλό πλύσιμο πιάτων

Μικροβλάβες και επισκευές

Έχετε κάποια αμφιβολία σχετικά με την καλή λειτουργία της πλάκας των εστιών σας.....αυτό δε συνεπάγεται απαραίτητα ότι η κουζίνα σας έχει κάποια βλάβη. Σε κάθε περίπτωση βεβαιωθείτε για τα παρακάτω:

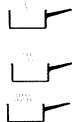
ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ...	ΤΙΣ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;
Όταν θα την ξαναθέσετε σε λειτουργία μία φουεινή ένδειξη θα παρουσιαστεί.	Κανονική λειτουργία	ΤΙΠΟΤΑ: δείτε το σχετικό κεφάλαιο για τη σύνδεση του φούρνου
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας. Πέφτει ο αυτόματος γενικός διακόπτης.	Δεν έχει γίνει καλή 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	Είναι φυσιολογικό.
Ο εξερισμός συνεχίζεται για μερικά λεπτά μετά το σβήσιμο της πλάκας της κουζίνας.	Πάγωμα των ηλεκτρονικού συστήματος.	Είναι φυσιολογικό.
Το πάνω μέρος της πλάκας της κουζίνας σας είναι συνεχώς γλισρό. (ακόμη και κατά το άναμμα).	Ηλεκτρονική συσκευή υπό τάση, όπως κάθε άλλη ηλεκτρονική συσκευή (τηλεόραση...)	Να ελέγχετε τις ασφάλειες και το γενικό διακόπτη ασφαλείας.
Η πλάκα της κουζίνας σας δε λειτουργεί. Όλες οι ενδείξεις στον πίνακα της κουζίνας είναι σβηστές.	Η συσκευή δεν προφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα. Η ηλεκτρική προφοδοπήση ή σύνδεση είναι ελλαπαμαιακή.	Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξαναάνψτε τη φωτιά.
Αν η πλάκα της επαγωγής σβήσει, καθόσον είναι σε λειτουργία, ένα  ή ένα F7 εμφανίζεται στον πίνακα ενδείξεων.	- Παρατηρείται μία υπερχείλιση, ή κάποιο αντικείμενο φράζει το πληκτρολόγιο εντολών της κουζίνας σας.	Δείτε το σχετικό κεφάλαιο με τον εντοχισμό της πλάκας της κουζίνας σας.
Μία σειρά από μικρά  ή F7 εμφανίζεται στον πίνακα της κουζίνας σας.	Τα ηλεκτρικά κυκλώματα θερμάνθηκαν.	Καλέστε την υπηρεσία πελατών, μετά την πώληση.
Η πλάκα της κουζίνας δεν λειτουργεί, ένα άλλο μήνυμα παρουσιάζεται στον πίνακα ενδείξεων.	Το ηλεκτρικό κύκλωμα δε λειτουργεί καλά.	Δείτε το σχετικό κεφάλαιο με τα μαγειρικά σκεύη.
Αφού έχετε ανάψει μία εστία ψησίματος, οι ενδείξεις συνεχίζουν να αναβοσβήνουν στον πίνακα της κουζίνας σας.	Το σκεύος που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο για το επαγωγικό ψήσιμο, ή είναι μιας διαμέτρου μικρότερης των 12 εκατοστών (10εκ.πάνο σε εστία 16d)	Σε μεγάλη ισχύ και με ορισμένους τύπους καταρολικών σκευών, από το φαινόμενο είναι φυσιολογικό. Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος για την πλάκα της κουζίνας σας.
Οι κατασρόλες κάνουν θόρυβο, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Είναι μία δόνηση, που οφείλεται στη μετάδοση της ενέργειας από την πλάκα της κουζίνας στο μαγειρικό σκεύος.	Να ζεσταίνετε μία κατασρόλα γεμάτη νερό σε κάθε εστία ψησίματος, για περίπου 1/2 ώρα.
Η συσκευή απελευθερώνει μία ιδιαίτερη μυρωδιά κατά τη διάρκεια των πρώτων μαγειρεμάτων.	Η συσκευή είναι καινούρια	

Σε περίπτωση που διαπιστώσετε στην πλάκα της κουζίνας σας, οποιαδήποτε είδος σπασίματος, ραγίσματος, ραγίμης, ακόμη και ελαφρού, αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από την πρίζα και καλέστε αμέσως την υπηρεσία των πελατών μετά την πώληση.

Οδηγός ψησίματος

Προετοιμασία	ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ	ΨΗΣΙΜΟ/ΡΟΔΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ	ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΤΡΟΦΥΛΛΙΣΤΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ											
				1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμοί													
	Ποχτές σούπες													
ΨΑΡΙΑ	ψαρόσουπα													
	Κατεψυγμένα													
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ποχτές με αλεύρι													
	Με βούτυρο και αβγά (σάλασα μπεαρναίζ, ολιανέζ)													
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντιβ, σπανάκια													
	Όσπρια													
	Βραστάς πατάτες													
	Πατάτες ηγιαντές Πατάτες σφωταρισμένες Απόψυξη λαχανικών													
ΚΡΕΑΤΑ	Ολιγότοπα κρέατα													
	Τηγανισμένες μπριζόλες Ψητά κρέατα													
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Τηγανητές πατάτες κατεψυγμένες Φρέσκες ηγιαντές πατάτες													
	ΔΙΑΦΟΡΑ	Χύτρα ταχύτητας												
Κομπόστες														
Κρέπες														
Κρέμ ανγκλίζ														
Δευτεμένη σοκολάτα														
Μαρμελάδες														
Γάλα														
Αβγά ηγιαντή														
Μακαρόνια														
Φαγητά για μορά (μπέν μαρι)														
Ραγκού														
Ρόζι κρεόλ														
Ρυζόγαλο														

Η δυνατή φωτιά ενδείκνυται για το τηγάνισμα και το βράσιμο.



δυνατή φωτιά

δυνατό ψήσιμο

βράσιμο ή τηγάνισμα



Βράσιμο με σκέπασμα

Βάζουμε τις τροφές

87x 4306