

- GB** *Guide to using and installing your ceramic hob/hood duo.*
- FR** *Guide d'utilisation et d'installation de votre duo table vitrocéramique / hotte*
- PT** *Guia de utilização e de instalação do seu conjunto placa de vitrocerâmica/exaustor*
- GR** *Οδηγός χρήσης και εγκατάστασης κουζίνας με υαλοκεραμικές εστίες και απορροφητήρα*

# ***Brandt***

REF CONSTRUCTEUR 419

9963 0471 07/03

# List of contents

Using your duo in complete safety.....	<b>3</b>
Installing your duo in complete safety.....	<b>4</b>
Using your hob in all simplicity.....	<b>8</b>
Using your hood in all simplicity.....	<b>10</b>
Preserving and maintaining your hob.....	<b>12</b>
Preserving and maintaining your hood .....	<b>14</b>
Cooking.....	<b>16</b>

*In this Manual,*



*displays safety instructions*



*displays tips and hints*

Dear Customer,

You have just purchased your BRANDT hob and hood set and we would like to thank you for that.

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

This automatic set comprising a hob and a hood ensures that everything is cooked to perfection with no smells, and no smoke whatever dishes you are preparing. With its simple lines and modern design, your new BRANDT set blends perfectly with your kitchen and combines optimum ease of use and high 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.

For any information on our products please contact us at :

Brandt UK Ltd  
Intec 4  
Wade Road  
Basingstoke  
RG24 8NE

tel : 01256 308000

Fax : 01256 346377

## Using your duo in complete safety

**We have designed this duo for private use in homes.**

We have designed this duo 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.

The hood is completely automatic and controlled by the hob to adjust to your cooking power. You only need to clean it regularly and change the recycling carbon filters (see the chapter on maintenance).



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.

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

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

**Do not stare fixedly** at the halogen lamps on the cooking zone

**A steam cleaner should never be used**



**You must not flambé dishes** (flames drawn into the unit could cause damage to it). Any frying done under the unit must be **watched constantly**.

Repairs must only be carried out by an approved specialist.

If your kitchen is heated by an appliance connected to a chimney (stove, range etc.), you must install the hood in recycling mode.

**Do not use the hood without the metal filters.**

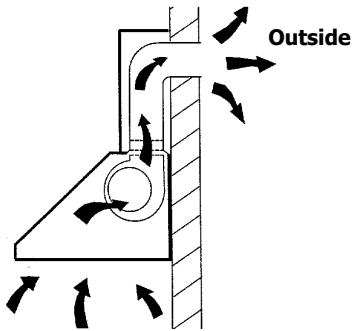
# Installing your duo in complete safety

## Choice of installation

### ● Hood

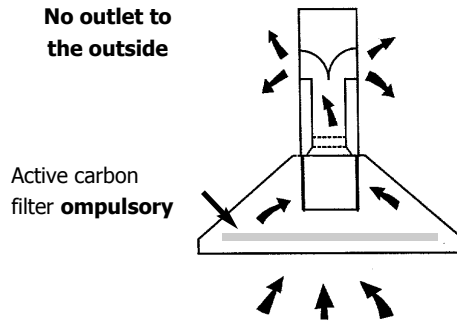
All our appliances can operate in the following modes:

#### EXTERNAL EXTRACTION



Extraction duct internal diameter 15 cm (or if this is not available you may use a duct with an internal diameter of 12.5 cm using the adapter supplied with your hood).

#### RECYCLING



#### Not supplied with the unit:

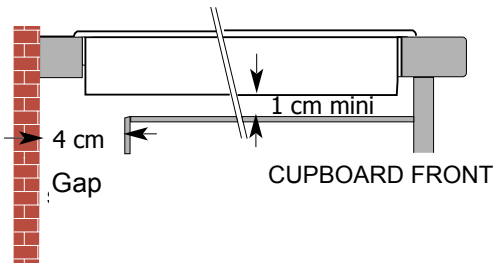
● **The evacuation duct:** it may be in Sheet enamel, aluminium, flexible or any non-inflammable material and should be 15 cm or, if necessary, 12.5 cm in diameter.

● **The active charcoal filter** needed for hoods set up for air recycling

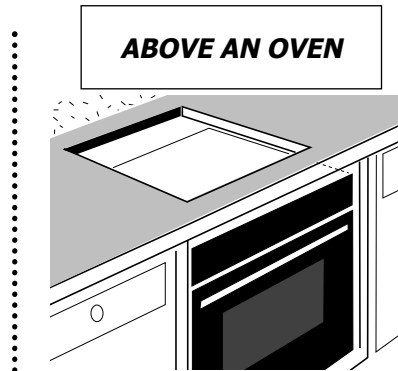
These filters are available at your retailers under the reference marked on the identity plate (see inside the hood).

### ● Hob

#### ABOVE A CUPBOARD



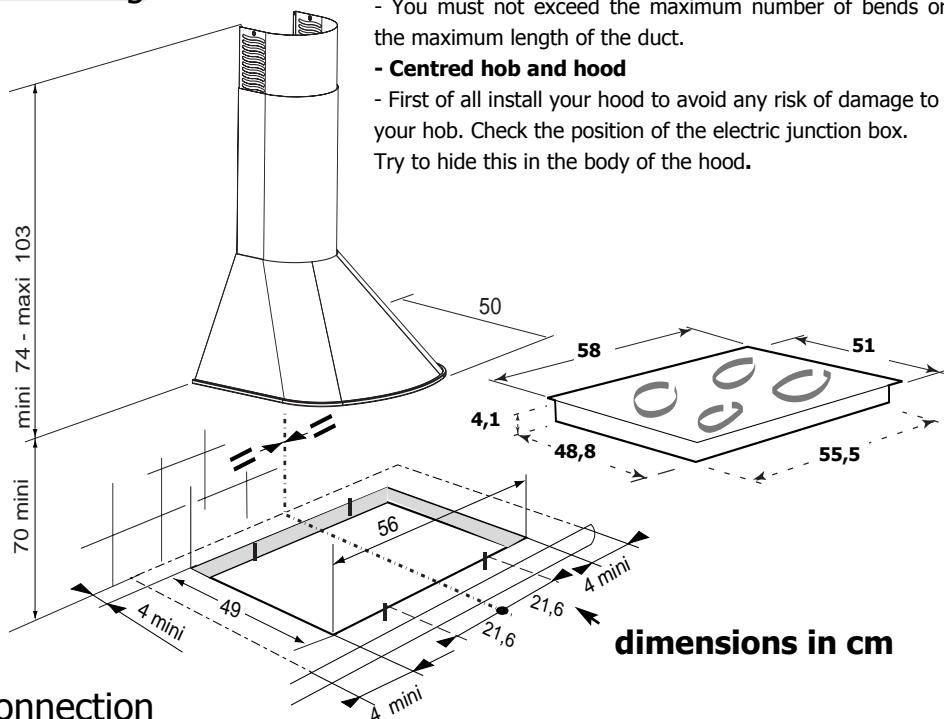
#### ABOVE AN OVEN



The hob can be fitted directly into the worktop above an oven placed in its upper position.

## Installing your duo in complete safety

### Positioning



dimensions in cm

- You must not exceed the maximum number of bends or the maximum length of the duct.
- **Centred hob and hood**
- First of all install your hood to avoid any risk of damage to your hob. Check the position of the electric junction box. Try to hide this in the body of the hood.

### Connection

Your **hob** (220-240 V~ 50 Hz, 6,9 kW) must be connected to the mains with :

- A H05RRF type cable with three 2.5 mm<sup>2</sup> conductors or five 1.5 mm<sup>2</sup> conductors (including a yellow / green earth wire).

220-240 V



①

②

L1

③

④

N

32 amp

400 V



①

②

L1

L2

③

④

N

16 amp

Your **hood** (220-240V~ 50 Hz-240 W) is supplied with an H05 VVF cable with 3 0.75mm wires (negative, positive and earth).

**10 or 16 amp** fuse

These duo must be connected to the mains using a plug in compliance with the publication CEI 60083 or an omnipolar circuit braking device at least 3mm from the contact opening.

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.

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

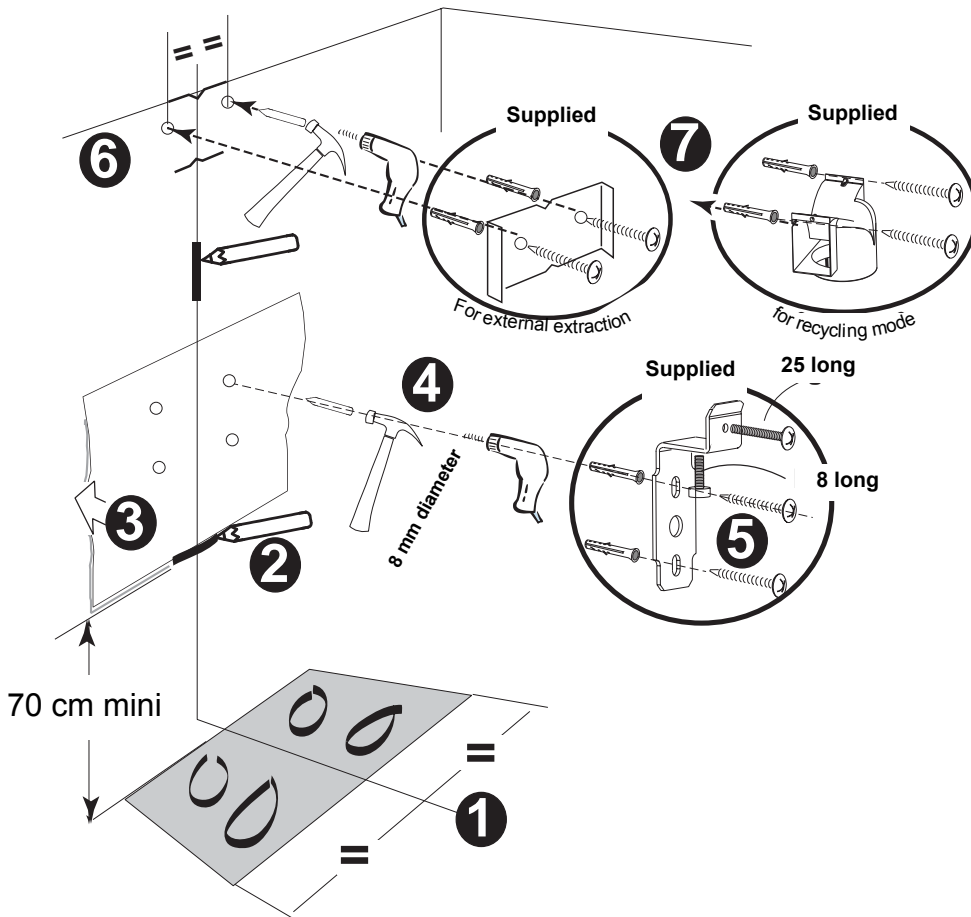
When installing the cooktop, great care should be taken to prevent sharp edges from damaging the power cable.

## Installing your duo in complete safety

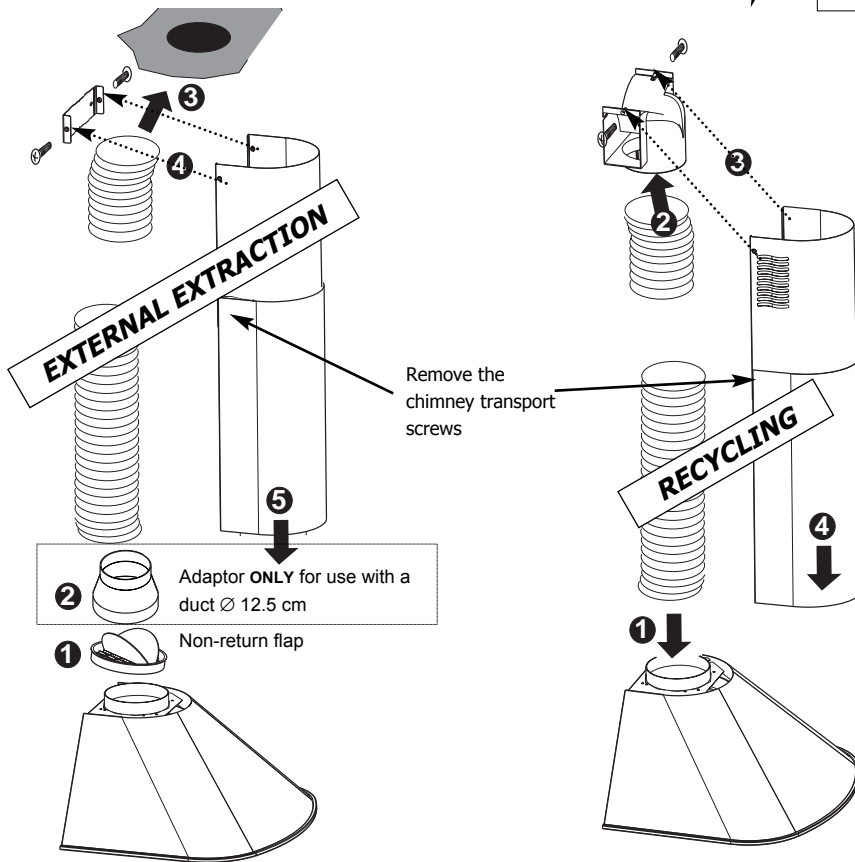
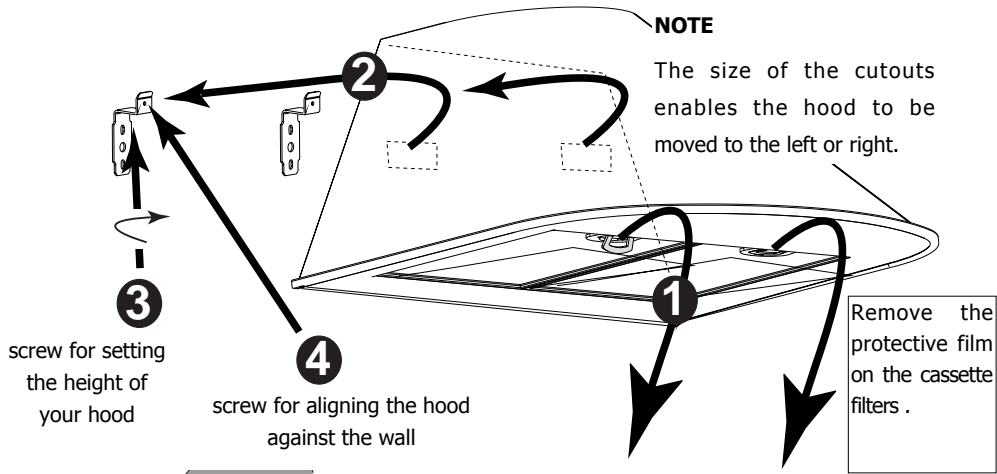
### Assembling the main body of the hood

The unit must be installed in compliance with regulations in force concerning ventilation of inside premises. In France, these regulations are to be found in DTU 61.1 of the CSTB. In particular, any fumes evacuated must not be blown into ventilation, hot air, or fume removal conduits.

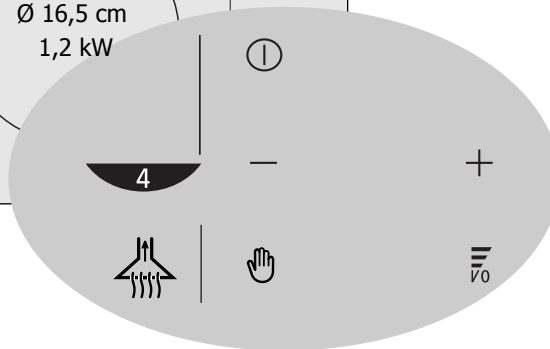
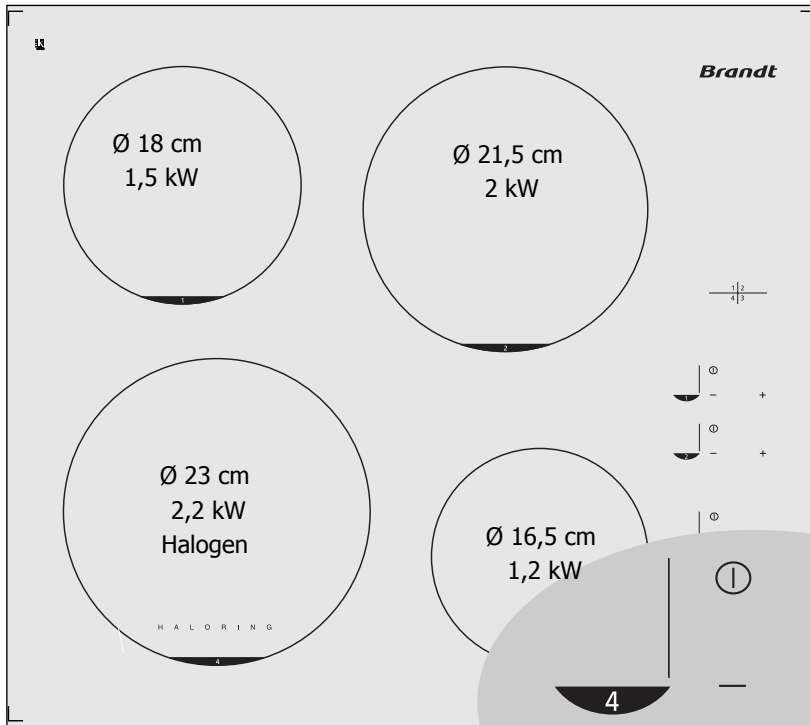
Disused conduits are only to be used after approval from a specialist.



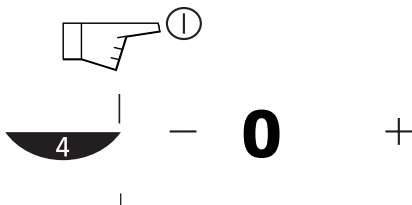
# Installing your duo in complete safety



# Using your hob in all simplicity



## Start/Stop

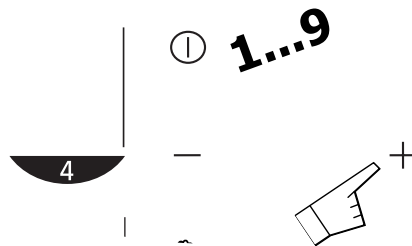


A "0" show that the zone concerned has been lighted.

You can then choose the desired power.

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

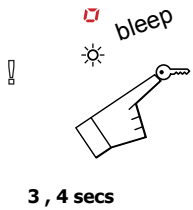
## Setting manual power



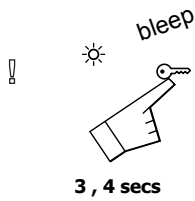


## Child safety

### Locked



### Unlocked

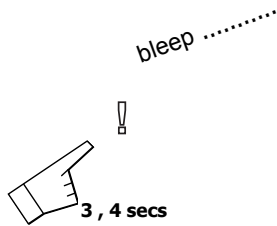


Controls can be locked:

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

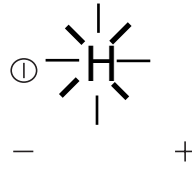
However when in the locked position, the "STOP" touch control has priority and cuts off the power to the oven.

## General stop button



The general stop button turns off all cooking zones.

## Residual heat indicator



The display shows **H**.

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

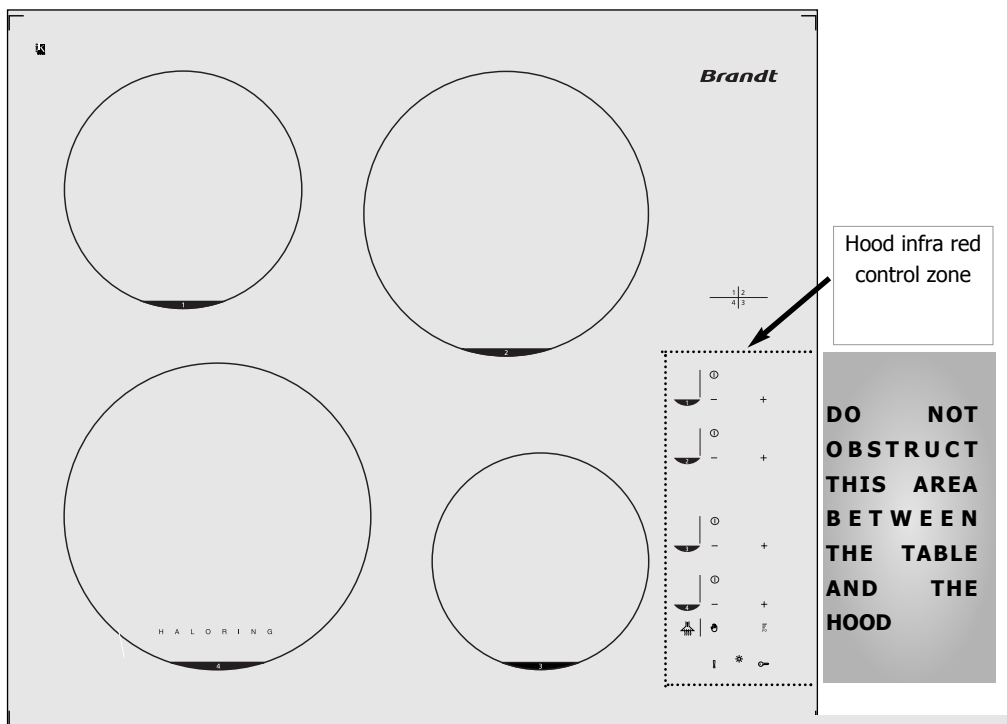
## Automatic-Stop

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

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

# Using your hood in all simplicity



The hob has an infra red system (specially designed for the hood) which controls the extraction power automatically.

When the hob is switched on the light goes on and the hood is in **automatic mode**: An **A** is displayed on the hob.

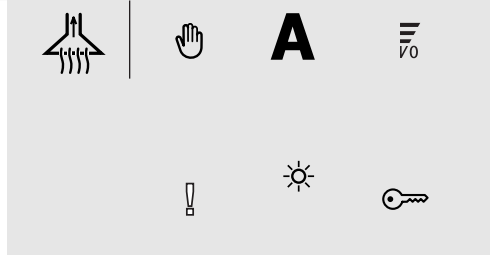
The extraction speed of your hob changes automatically depending on the cooking power you have chosen.

In this mode you can change the setting on your hood at any time depending on the specific requirements of particular types of cooking (frying, excessive steam etc.).

You can also use your hood in **manual mode**.

The extraction speed is entirely **under your control**. You just need to choose the extraction setting by pressing the buttons on your hob.

It is preferable to use the back cooking areas of your cooker.



## In manual mode:

We recommend that you use this from the time you start cooking. When all the burners are off the hood stops automatically after 1 - 4 minutes depending on the extraction speed you have chosen.

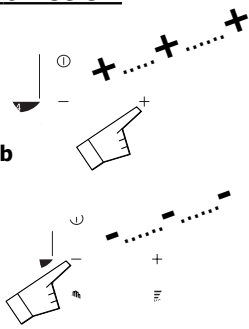
## In automatic mode:

These criteria are taken into consideration by the hob as the hood starts working as soon as the cooking areas start to warm up.

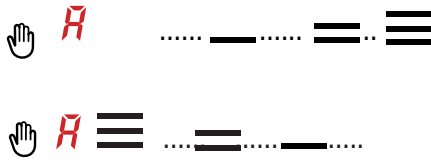
# Using your hood in all simplicity

## Automatic function

### Changing hob power



Extraction speed:  
Off..... mini.....medium....maxi



### Turning off one burner



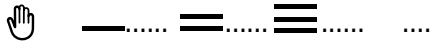
The hood automatically **recalculates** the extraction speed depending on the other burners.

The hood **automatically calculates the stopping time** (depending on the cooking you have been doing it will stop after 1 - 4 minutes).

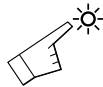
### Turning off all burners

### Changing the power or turning the hood off

Keep the button pressed down until you reach the required setting.



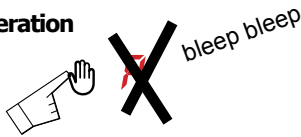
### Turning off the hood light



## Manual operation

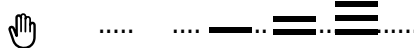
### Switching to manual operation

(or going back to automatic operation)



### changing the power or turning the hood off

Keep the button pressed down until you reach the required setting.



### Turning the hood light on and off



# Preserving and maintaining your hob

● You must:

**Avoid any shocks** with recipients etc.:

The glass surface is highly resistant but not unbreakable.

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

**Avoid using recipients with rough or dented bases:**

They may hold and transport matter liable to stain or scratch the hob.

**Place** your recipient **in the middle** of the heating zone.

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

**Any such faults, which are not the cause of breakdowns nor make the hob impossible to use, are not included in the guarantee conditions.**

● You must not





**Put** plastic **utensils** on the cooking surface when it is hot.

**Store** **MAINTENANCE or INFLAMMABLE** products in the cupboard under your hob.

**Leave an empty recipient** on a heating zone.

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

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

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

## The best way to use your ceramic hob

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

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

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

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

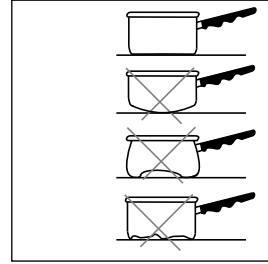
**However, higher temperatures may be required for:**

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

**And lower temperatures are required for:**

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

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



### Energy saving:

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

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

### Automatic cooking zone temperature adjustment

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

The frequency of self-regulation depends on the power being used.

## Minor troubleshooting

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

# Preserving and maintaining your hood

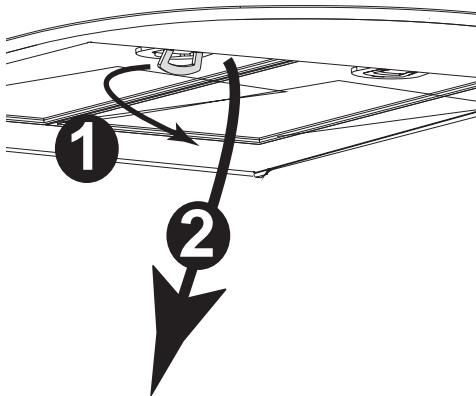
	<b>Cassette filter</b> Before using the cassette filter for the first time remember to remove the protective film	<b>Active charcoal filter</b> <b>For hoods set up for recycling</b>
<b>MAINTENANCE</b>	<b>ESSENTIAL ONCE A MONTH</b>	<b>YEARLY</b>
	<b>To avoid any risks of fire</b>	
<b>REASON</b>	This filter retains all the fatty vapours and dust. It is the most important element for keeping your hood efficient.	This filter retains odours and, depending on its use, should be changed at least once a year.
<b>HOW</b>	Wash using a standard household product, rinse thoroughly and leave to dry. Put the filter in your dishwasher vertically for cleaning. <b>(Do not allow it to come into contact with any dirty dishes).</b>	Order these filters from your local retailer ( <i>using the reference marked on the identity plate inside the hood</i> ) and note down the date you have changed it.

**Never use steel-wool pads, abrasive products or over-stiff brushes.**

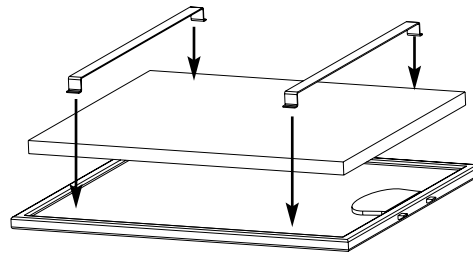
To clean the outside of the hood and the light cover, use any standard household product diluted in water and wipe with a clean soft cloth.

**The hood must be disconnected from the mains before removing the filter cassettes and after cleaning the filter cassettes must be fitted again according to the instructions.**

• **Removing the cassette filter**



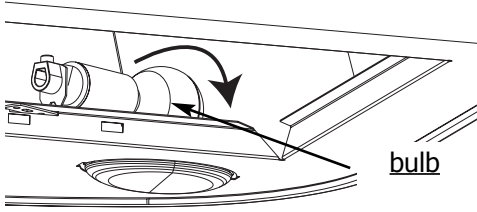
• **Removing the charcoal filter**



1. Remove the cassette.
2. Put the new charcoal filter on the cassette that goes at the back of the hood.
3. Slot the two support rods into position.
4. Carry out the same operation on all the cassette filters.

After cleaning replace the filter by carrying out the procedure in reverse.

• **Changing the bulbs**



**Make sure your hood is disconnected or  
switched off at the mains before  
servicing.**

- 1.** Remove the cassettes.
- 2.** Put your hand inside the front of the hood and unscrew the faulty bulb.
- 3.** Screw in a new bulb (E14 40 W).
- 4.** Replace the cassettes.

# Cooking

DISHES	MAXI VERY HOT HOT MEDIUM REHEATING WARM									KEEPING	
	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
<b>SOUPS</b>											
<b>FISH</b>											
<b>SAUCES</b>											
<b>VEGETABLES</b>											
<b>MEAT</b>											
<b>DEEP FRYING</b>											
<b>MISCELLANEOUS</b>											
<b>broth thick soup</b>											
<b>stock frozen</b>											
<b>thick, made with flour made with butter and eggs (bearnaise, hollandaise)</b>											
<b>chicory, spinach, pulses, boiled potatoes, fried potatoes, saute potatoes, defrosting vegetables</b>											
<b>thinly sliced meat, frying steaks, grilling (on iron grill pan)</b>											
<b>frozen chips, fresh chips</b>											
<b>pressure cooker, stewed fruit, pancakes, custard, melting chocolate, jam, milk, fried eggs, pasta</b>											
<b>boil with cover</b>											
<b>boil or fry</b>											
<b>add food</b>											
<b>slow cooking</b>											
<b>fast cooking</b>											

maximum power is reserved for frying and quick boiling.





# sommaire

Votre duo en toute sécurité.....	19
Installez votre duo en toute sécurité.....	20
Utilisez votre table en toute simplicité.....	24
Utilisez votre hotte en toute simplicité.....	26
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	28
Comment préserver et entretenir votre hotte ?.....	30
Guide de cuisson.....	32

*tout au long de la notice,*



*vous signale les consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils et les astuces*

Cher Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un ensemble table et hotte 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.

Cet ensemble automatique composé d'une table et d'une hotte vous assure une cuisson parfaite, sans odeur et sans fumée, quels que soient les plats que vous réalisez.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvel ensemble 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 lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre ensemble 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 dans 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.

## Relations consommateurs

### **pour en savoir plus :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente :

**SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT**  
BP 9526  
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

**36 15** **BRANDT** **0,20 TTC la minute**  
tarif en vigueur à la date  
d'impression du document

**N° Indigo 0 825 06 16 01**  
0,15 € TTC / mn  
Service Consommateurs BRANDT

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié.

Seuls les distributeurs de notre marque :

- **Connaissent parfaitement votre appareil et son fonctionnement,**
- **Appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation,**
- **Utilisent exclusivement les pièces d'origine.**

En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type de l'appareil et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée à l'intérieur de l'appareil.

**PIECES D'ORIGINE :** demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.

# Votre duo en toute sécurité

## Utilisez votre duo en toute sécurité

Nous avons conçu ce duo 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.

Ce duo de cuisson est destiné exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

La hotte entièrement automatique est pilotée par la table de cuisson et s'adapte à votre puissance de cuisson. Elle ne nécessite qu'un nettoyage régulier et un changement des filtres à charbon en recyclage (voir chapitre entretien)



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

Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

**Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.**

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

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

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

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



Il est **interdit de flamber des mets** (les flammes aspirées risqueraient de détériorer l'appareil). Les fritures effectuées sous l'appareil doivent faire l'objet d'une **surveillance constante**.

Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.

Si votre cuisine est chauffée avec un appareil raccordé à une cheminée (poêle, cuisinière...), il faut installer la hotte en version recyclage

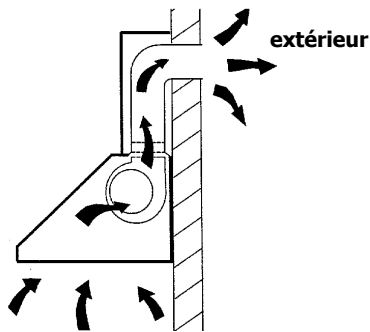
**Ne pas utiliser la hotte sans les filtres métalliques.**

## Choix d'installation

### ● Hotte

Tous nos appareils ont la possibilité de fonctionner en :

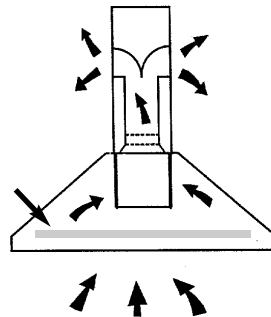
#### EVACUATION EXTÉRIEUR



#### RECYCLAGE

pas de sortie  
extérieur

filtre à charbon  
actif **obligatoire**



Gaine d'évacuation diamètre intérieur 15 cm (ou à défaut sur une gaine diamètre intérieur 12,5 cm en utilisant l'adaptateur fourni avec votre hotte).

#### Non fournie avec votre appareil :

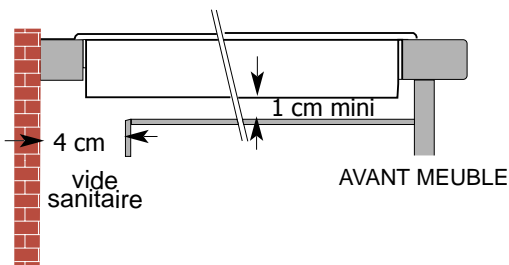
● **Gaine d'évacuation:** elle peut-être en tôle émaillée, en alu, flexible ou matière ininflammable de diamètre intérieur 15 cm ou à défaut 12,5 cm.

● **Filtre à charbon actif** pour les hottes branchées en recyclage

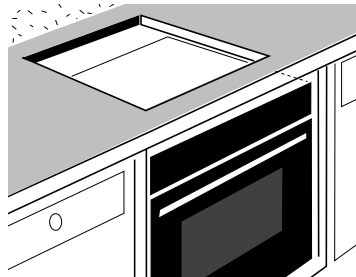
Ces filtres sont disponibles chez votre revendeur sous la référence indiquée sur la plaque signalétique (voir à l'intérieur de la hotte).

### ● Table

#### AU DESSUS D'UN MEUBLE AVEC PORTE



#### AU DESSUS D'UN FOUR



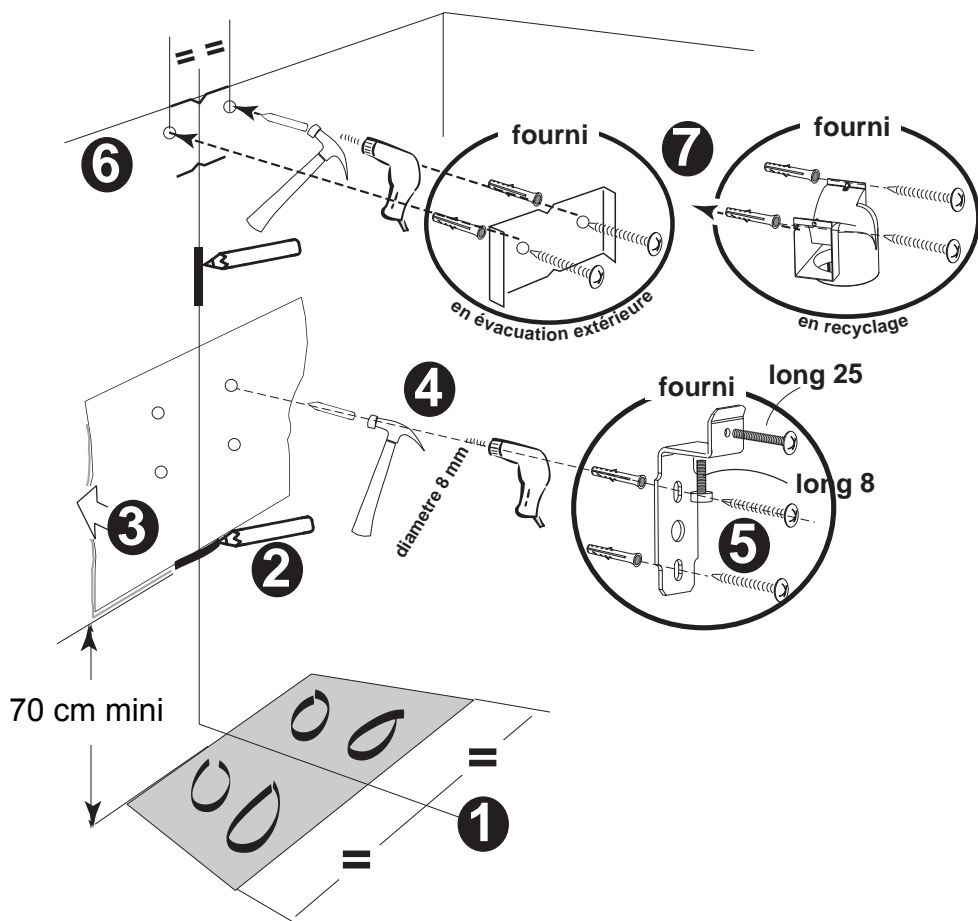
La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute.



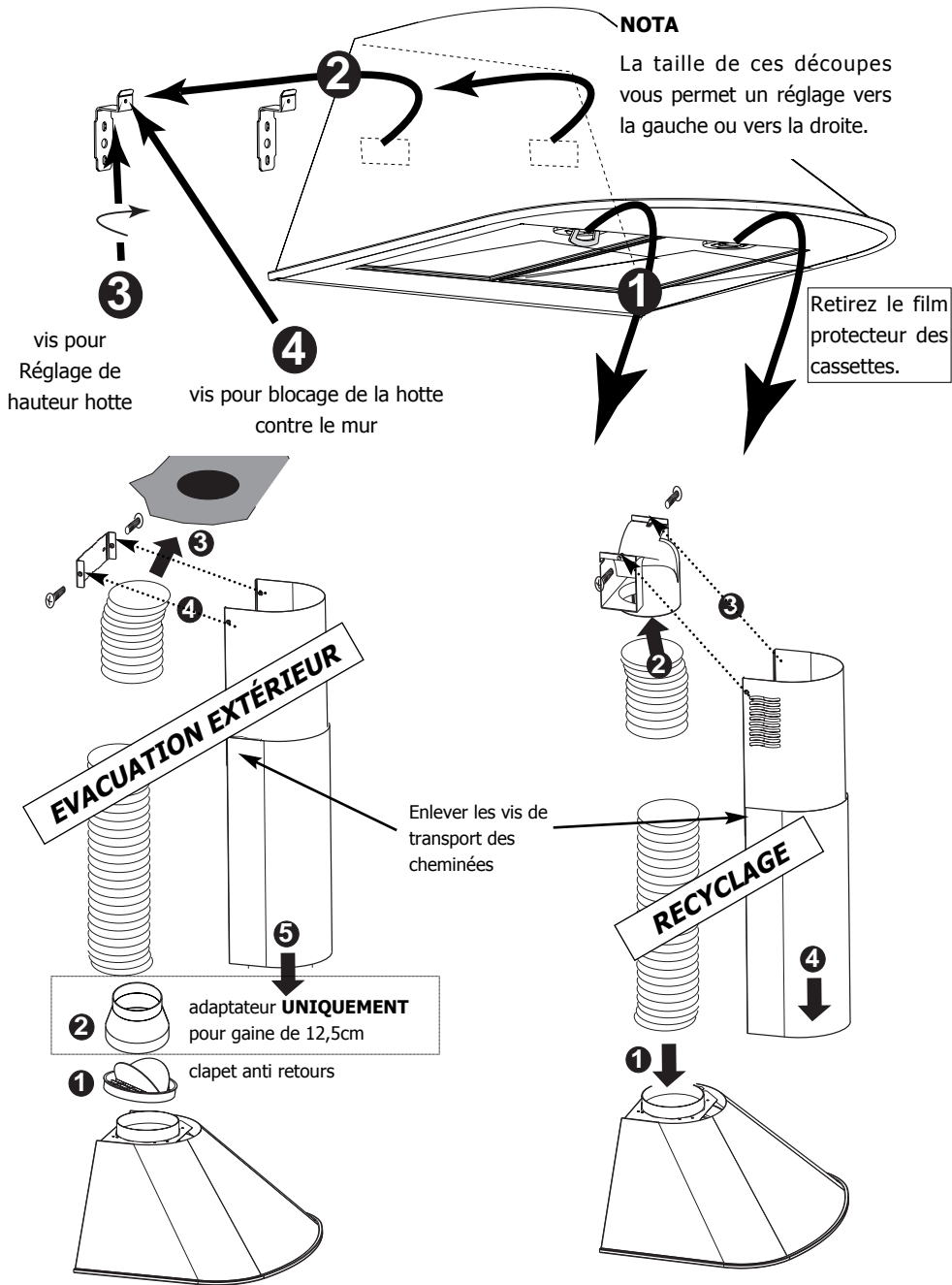
## Montage du corps de hotte

L'installation doit être conforme aux règlements en vigueur pour la ventilation des locaux. En France, ces règlements sont indiqués dans le DTU 61.1 du CSTB. En particulier, l'air évacué ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou autre combustible.

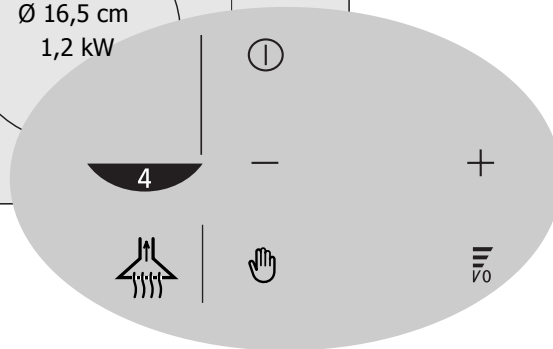
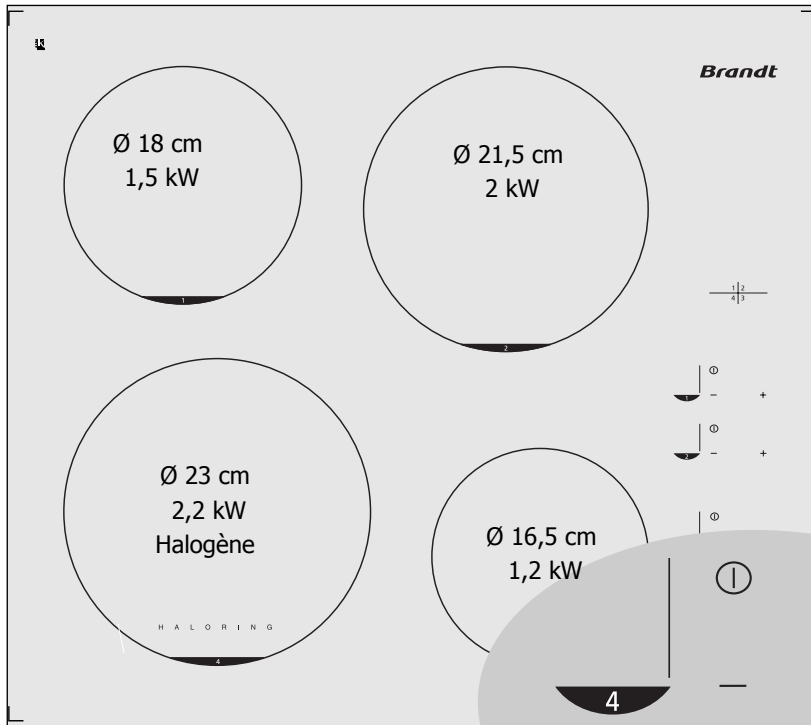
L'utilisation de conduits désaffectés ne peut se faire qu'après accord d'un spécialiste compétent.



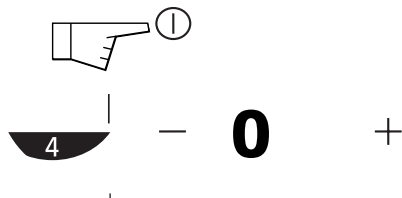
# Installez votre duo en toute sécurité



# Utilisez votre table en toute simplicité

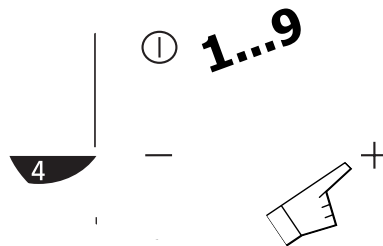


## Mise en marche Arrêt



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

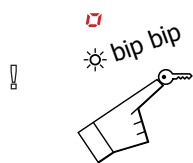
## Réglage de puissance manuel





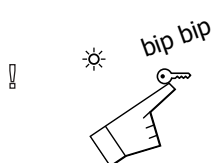
## Sécurité enfant

### verrouillage



3, 4 secs

### Déverrouillage



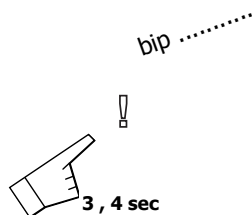
3, 4 sec

Les commandes peuvent être verrouillées :

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

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

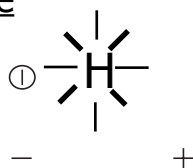
## Arrêt général



3, 4 sec

Coupe tous les foyers immédiatement et la hotte suivant une temporisation d'arrêt.

## Indicateur de chaleur résiduelle



Tant que le **H** clignote dans l'afficheur, ne pas toucher les zones de cuisson correspondante car il y a risque de brûlure

Après une coupure de courant prolongée, un affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque.

Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevée.

## Automatic-Stop

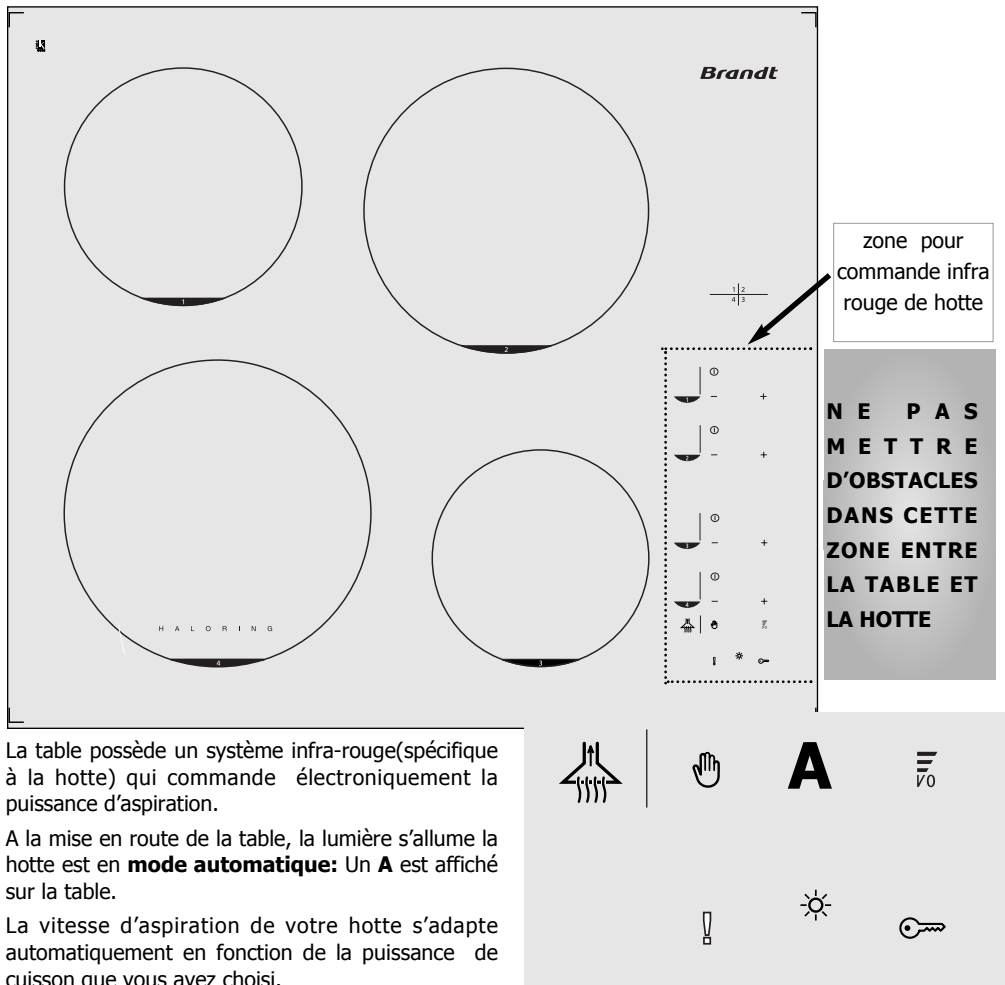
Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table.

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

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

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

# Utilisez votre hotte en toute simplicité



La table possède un système infra-rouge (spécifique à la hotte) qui commande électroniquement la puissance d'aspiration.

A la mise en route de la table, la lumière s'allume la hotte est en **mode automatique**: Un **A** est affiché sur la table.

La vitesse d'aspiration de votre hotte s'adapte automatiquement en fonction de la puissance de cuisson que vous avez choisie.

Dans ce mode vous pourrez intervenir à n'importe quel moment sur le réglage de votre hotte selon des besoins spécifiques de certaines cuissons (frites, vapeur excessive...).

Vous pouvez également vous servir de votre hotte en **mode manuel**

La vitesse d'aspiration est entièrement **sous votre contrôle**, vous choisissez seul le réglage d'aspiration en appuyant sur les touches situées sur votre table.

Utilisez de préférence les zones de cuisson arrières de votre appareil de cuisson.

## En mode manuel :

Nous vous recommandons de faire fonctionner celle-ci dès le début de votre cuisson.

A l'arrêt de tous les foyers, la hotte s'arrête automatiquement au bout de 1 à 4 mn suivant la vitesse d'aspiration que vous avez choisie.

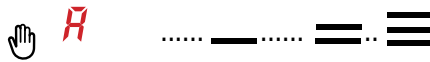
## En mode automatique :

Ces critères sont pris en compte par la table, la hotte étant en fonctionnement dès le début de la mise en chauffe de vos zones de cuisson.

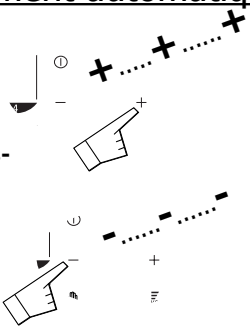
## Fonctionnement automatique

vitesse d'aspiration :

arrêt .....mini .....moyen ..maxi



modification puissance de table



arrêt d'un foyer



La hotte **recalcule** automatiquement la vitesse d'aspiration en fonction des autres foyers.

arrêt de tous les foyers

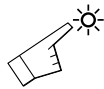
La hotte **calcule automatiquement le temps d'arrêt** (en fonction de la cuisson que vous avez effectuée celle-ci s'arrêtera au bout de 1 à 4 minutes).

modification de la puissance ou arrêt de la hotte

Appuyez sur la touche jusqu'à obtention du réglage souhaité.



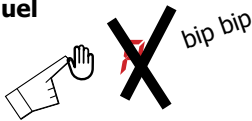
arrêt lumière de la hotte



## Fonctionnement manuel

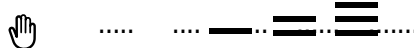
Passage en mode manuel

(ou retour en fonctionnement automatique)



modification de la puissance ou arrêt de la hotte

Appuyez sur la touche jusqu'à obtention de la puissance souhaitée.



marche /arrêt lumière de la hotte



# 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.

**Centrer** votre récipient sur la zone de cuisson.

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

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

● Vous ne devez pas

**Poser des ustensiles** en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.

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

**Laisser un récipient vide** sur une zone de chauffe.


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

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


**Regarder fixement** les lampes halogènes des zones de cuisson.

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


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




poudre



éponge abrasive



crème



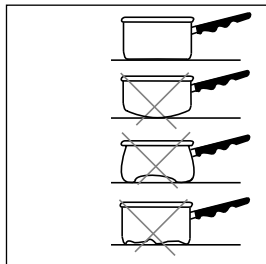
éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

## Utiliser au mieux vos foyers vitroceramique

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

Utilisez des récipients à fond plat qui épousent parfaitement à la surface du foyer :

- en acier inoxydable avec fond trimétal épais ou "sandwich".
- en aluminium avec fond dressé (lisse) épais.
- en acier émaillé.



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

### Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

### Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

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

### Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, éteindre le foyer, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

### Régulation automatique des foyers :

#### Le foyer radiant se régule

automatiquement, il s'allume et s'éteint pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.

Enfin, la fréquence de régulation varie selon la puissance sélectionnée.

## Petites pannes et remèdes

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>A la mise en service</b> , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
<b>A la mise en service</b> un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	
<b>A la mise en service</b> un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	<b>RIEN</b> : voir chapitre <b>raccordement électrique</b>
<b>La table ne fonctionne pas</b> . 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 <b>en cours d'utilisation</b> et elle émet un "BIP" discontinu.	- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
L'afficheur affiche le message E	Les circuits électroniques sont échauffés. la table s'est en sécurité thermique	Laisser refroidir

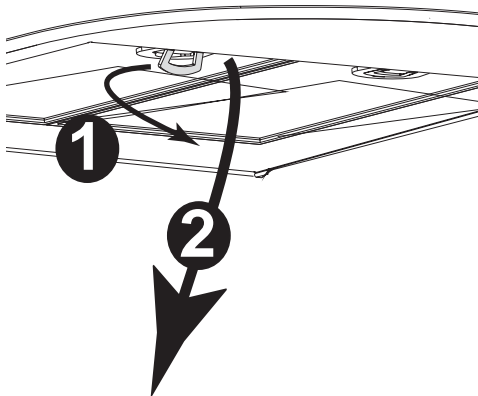
# Comment préserver et entretenir votre hotte

	<b>filtre cassette</b>	<b>filtre charbon actif pour les hottes installées en recyclage</b>
<b>ENTRETIEN</b>	Avant la première utilisation du filtre cassette, retirez le film de protection	<b>IMPERATIF TOUS LES ANS</b>
<b>RAISON</b>	ce filtre retient les vapeurs grasses et les poussières. Il est l'élément assurant une part importante de l'efficacité de votre hotte.	Ce filtre retient les odeurs et doit être changé au moins tous les ans en fonction de votre utilisation.
<b>COMMENT</b>	avec un nettoyant ménager du commerce, puis rincez abondamment et séchez. Ce nettoyage peut être effectué dans votre lave-vaisselle en position verticale ( <b>ne pas mettre en contact avec de la vaisselle sale</b> ).	Commandez ces filtres chez votre revendeur (sous la référence indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la hotte) et notez la date de changement.

**N'utilisez jamais de tampons métalliques, de produits abrasifs ou de brosses trop dures.** Pour nettoyer carrosserie et hublot d'éclairage, utilisez exclusivement des nettoyants ménagers du commerce dilués dans de l'eau, puis rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon doux.

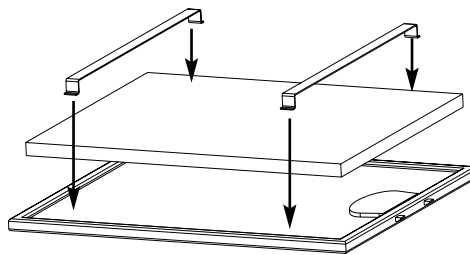
**La hotte doit être mise hors tension avant que les cassettes à filtres soient enlevées et Après nettoyage, les cassettes à filtre doivent être de nouveau fixées conformément aux instructions.**

## • Démontage du filtre cassette



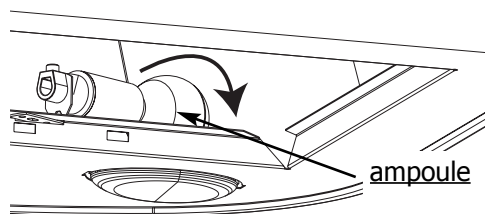
Après nettoyage, remplacez le filtre en effectuant les opérations en sens inverse.

## • Montage du filtre charbon



1. Retirez les cassettes.
2. Placez le filtre charbon neuf sur la cassette coté intérieur de la hotte.
3. Placez les 2 tringles de maintien.
4. Faites cette opération sur toutes les cassettes.

• Changez les lampes



**Avant toute intervention, mettre la hotte hors tension, soit en retirant la prise, soit en actionnant le disjoncteur.**

1. Retirez les cassettes.
2. Passez la main à l'intérieur de la hotte en face avant et dévissez l'ampoule défectueuse.
3. Revissez une ampoule neuve (E14 40 W).
4. Remplacez les cassettes.

# Guide de cuisson

PRÉPARATIONS	MAXI									TRES VIF			VIF			MOYEN			RÉCHAUFFAGE			MIJOTAGE			TENIR AU CHAUD											
	9	8	7	6	5	4	3	2	1	9	8	7	6	5	4	3	2	1	9	8	7	6	5	4	3	2	1	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPE</b>																																				
<b>POISSONS</b>																																				
<b>SAUCES</b>																																				
<b>LÉGUMES</b>																																				
<b>VIANDES</b>																																				
<b>FRITURE</b>																																				
<b>VARIANTES</b>																																				

bouillir avec couvercle  
 bouillir ou frire  
 cuisson douce  
 mettre les aliments  
 cuisson vive

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





O seu conjunto com toda a segurança.....	<b>35</b>
Instale o seu conjunto com toda a segurança.....	<b>36</b>
Utilize a sua placa com toda a facilidade.....	<b>40</b>
Utilize o seu conjunto com toda a facilidade.....	<b>42</b>
Como resguardar e manter a sua placa limpa.....	<b>44</b>
Como resguardar e manter o seu conjunto.....	<b>46</b>
Guia de cozedura.....	<b>48</b>

*Neste manual, os símbolos abaixo identificam:*



*as instruções de  
segurança,*



*os conselhos e astúcias*

Caro(a) cliente,

Acabou de adquirir um conjunto placa de cozinha e exaustor BRANDT e agradecemos-lhe por isso.

As nossas equipas de pesquisa conceberam para si uma nova geração de aparelhos para que possa cozinhar todos os dias com prazer.

Este conjunto automático composto de uma placa de cozinha e de um exaustor garante-lhe uma cozedura perfeita, sem cheiros e sem fumos, independentemente dos pratos que confeccionar.

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

Encontrará igualmente na gama de produtos Brandt, uma grande escolha de fornos, de exaustores, de máquinas de lavar a louça e de frigoríficos integráveis que poderá combinar com a sua nova placa BRANDT.

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer o melhor possível as exigências relativas aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores estará à sua disposição para responder a todas as suas perguntas ou atender as suas sugestões.

No cume da inovação, a Brandt contribui assim, para a melhoria da qualidade do seu quotidiano fornecendo-lhe produtos cada vez mais eficazes, de utilização fácil, que protegem o ambiente e que são estéticos e fiáveis.

A Marca BRANDT.

# O seu conjunto com toda a segurança

## Utilize o seu conjunto com toda a segurança

Concebemos esta placa de cozedura para uso doméstico.

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 placas de cozedura destinam-se exclusivamente à cozedura de bebidas e géneros alimentícios e não contêm nenhum componente à base de amianto.

O exaustor, totalmente automático, é pilotado pela placa de cozinha e adapta-se à potência de cozedura. Este necessita apenas de uma limpeza regular e de uma substituição dos filtros de carvão em reciclagem (ver o capítulo da manutenção).



Se aparecer uma fenda na superfície do vidro da sua placa, desligue imediatamente o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico.

Para este efeito, retire os fusíveis ou desligue o disjuntor.

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

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

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

O alumínio derreteria, danificando definitivamente o seu aparelho.

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

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

**Observar fixamente** as lâmpadas halogéneas das zonas de cozedura.

**Nunca utilizar aparelhos de limpeza ao vapor.**



**É proibido flambar os pratos** (as chamas aspiradas poderiam deteriorar o aparelho).

Os fritos efectuados debaixo do aparelho deverão ser objecto de uma **vigilância constante**.

As reparações deverão ser exclusivamente efectuadas por um especialista habilitado.

Se a sua cozinha for aquecida através de um aparelho ligado a uma chaminé (fogão de sala, fogão...), terá de instalar o exaustor na versão reciclagem.

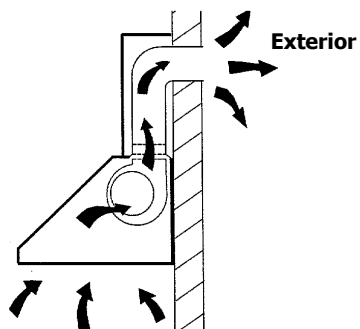
**Não utilizar o exaustor sem os filtros metálicos.**

Instale o seu conjunto com toda a segurança

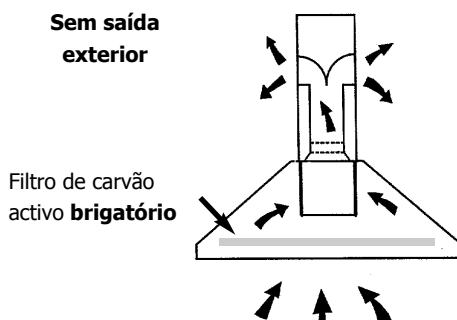
## Instalação

- **Exaustor** Todos os nossos aparelhos podem funcionar em:

### EVACUAÇÃO EXTERIOR



### RECICLAGEM



Tubo de evacuação de diâmetro interior de 15 cm (ou na ausência deste, tubo de diâmetro interior de 12,5 cm, utilizando o adaptador fornecido com o seu exaustor).

#### Não fornecido com o seu aparelho:

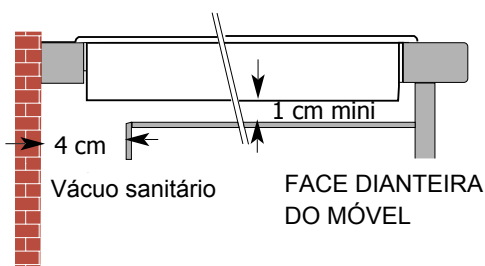
- **Tubo de evacuação:** este pode ser de chapa esmaltada, em alumínio, flexível ou matéria não inflamável e com um diâmetro interior de 15 cm ou na ausência deste de 12,5 cm.

- **Filtro de carvão activo brigatório** para os exaustores ligados em reciclagem.

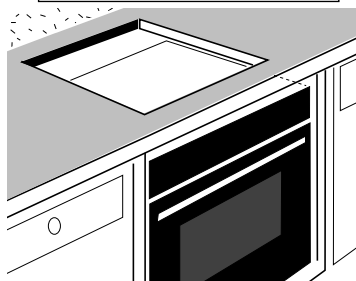
Estes filtros estão disponíveis no seu revendedor sob a referência indicada na placa sinalética (ver interior do exaustor).

- **Placa**

#### POR CIMA DE UM MOVEL COM PORTA



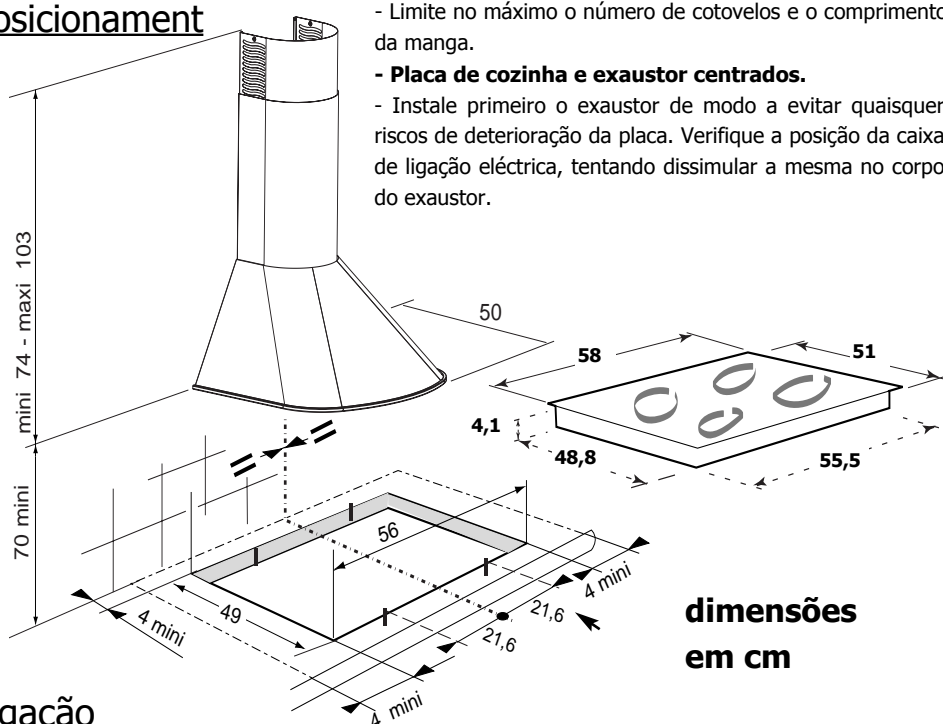
#### POR CIMA DE UM FORNO



A placa poderá ser encastrada directamente na bancada, sobre o forno.

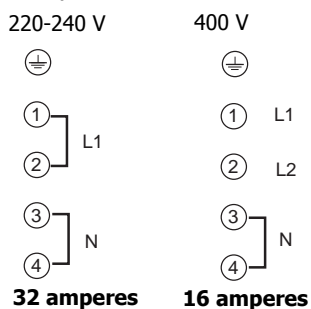
## Instale o seu conjunto com toda a segurança

### Posicionament



### Ligação

A sua **placa** (220-240 V-?50 Hz, 6,9 kW) deve ser ligada à rede através de um cordão de alimentação de tipo H05 RRF de 3 condutores de 2,5 mm<sup>2</sup> ou de 5 condutores de 1,5 mm<sup>2</sup> (dos quais 1 para a terra: amarelo/verde)



O seu **exaustor** (220-240V - ?50 Hz-240 W) é entregue com um cabo de alimentação H 05 VVF de 3 condutores de 0,75 mm<sup>2</sup> (neutro, fase e terra). Fusível de **10** ou de **16 Amperes**.

Estas placas devem ser ligadas à rede por intermédio de uma tomada de corrente conforme a publicação CEI600 83 ou através de um dispositivo de corte onipolar cujos contactos devem possuir uma distância de abertura de pelo menos 3 mm.

Sempre que liga a sua placa à corrente, ou depois de corte de corrente prolongado, um código luminoso aparece no teclado de comando. Ele desaparece automaticamente passados aproximadamente 30 segundos, ou assim que se carrega numa tecla qualquer do teclado. Esta indicação é normal e reservada, se assim acontecer contacte o Serviço de Após Venda. Quando se liga a placa à corrente trifásica de 400 V2N, em caso de anomalia, verifique se o fio do neutro está bem conectado.

**Os aparelhos devem ser colocados de modo a que as fichas eléctricas se mantenham acessíveis.**

Aquando da instalação da placa, algumas precauções devem ser tomadas de modo a evitar danificar o cabo de alimentação com arestas vivas.

## Instale o seu conjunto com toda a segurança

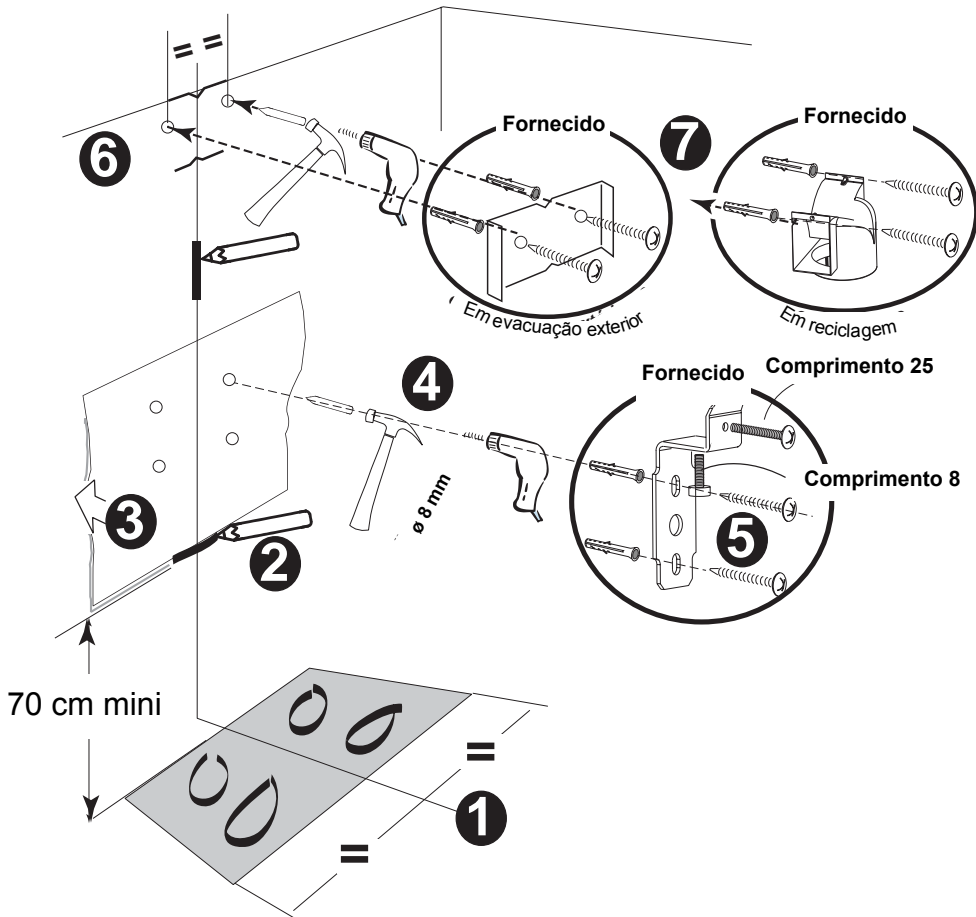
### Montagem do corpo do exaustor

A instalação deve cumprir os regulamentos em vigor no que diz respeito à ventilação dos locais.

Em França, estes regulamentos encontram-se indicados no DTU 61.1 do CSTB.

Nomeadamente, o ar evacuado não deve ser enviado para condutas utilizadas para evacuar os fumos dos aparelhos que utilizem gás ou outros combustíveis.

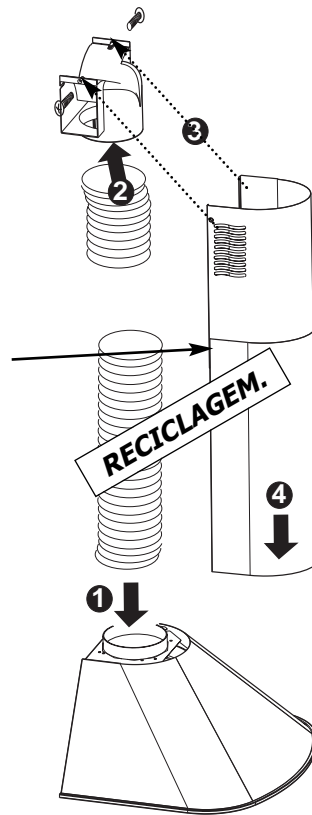
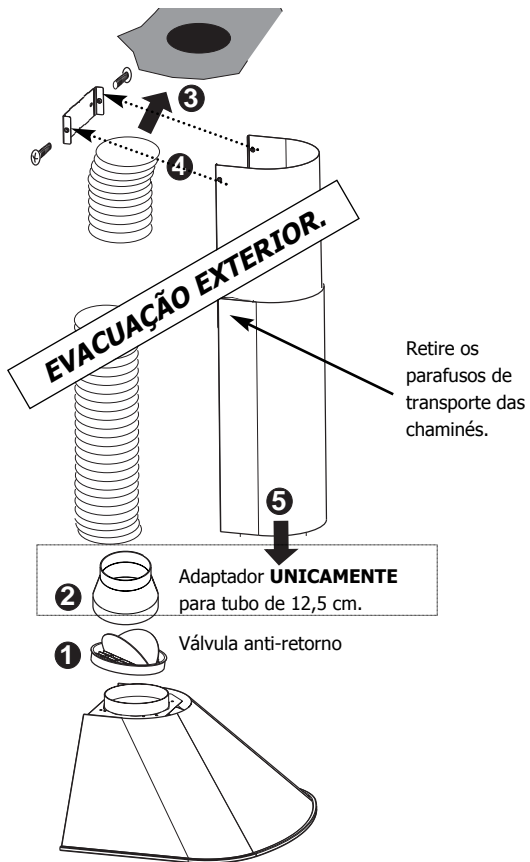
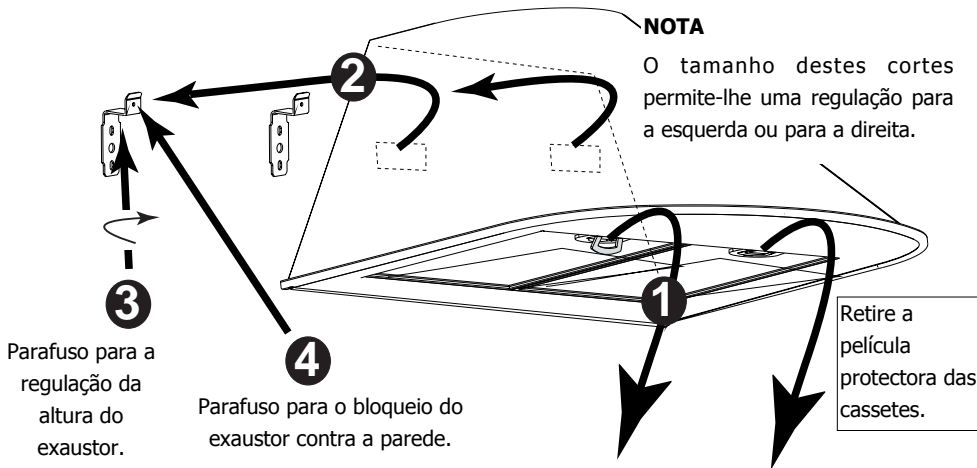
A utilização de condutas desafectadas pode apenas ser efectuada após autorização de um especialista habilitado.



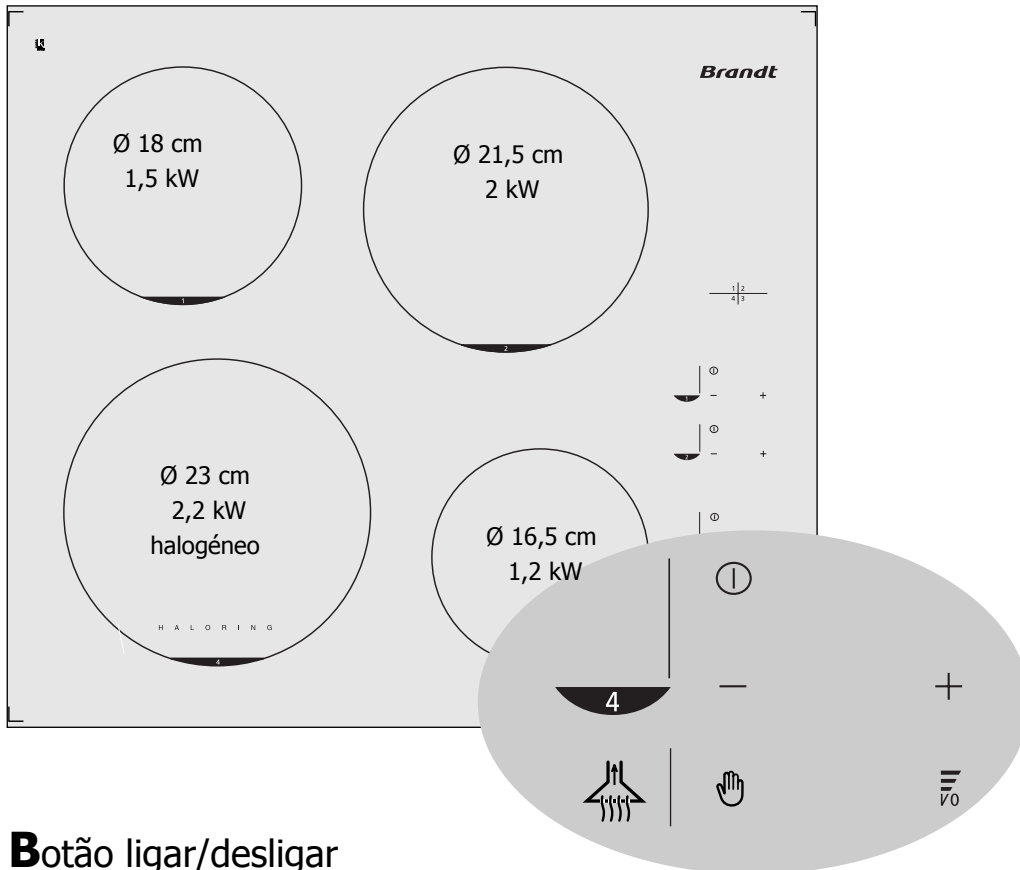
# Instale o seu conjunto com toda a segurança

## NOTA

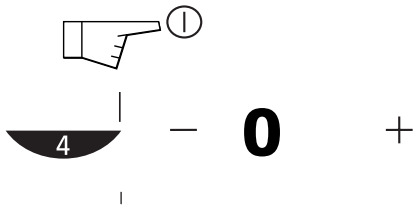
O tamanho destes cortes permite-lhe uma regulação para a esquerda ou para a direita.



# Utilize a sua placa com toda a facilidade

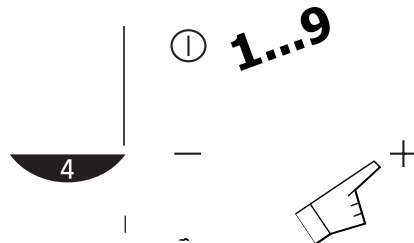


## Botão ligar/desligar



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

## Regulação manual da potência





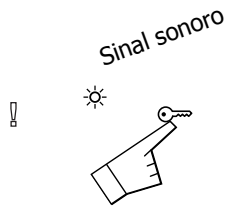
## Dispositivo de segurança para as crianças

### Bloqueio



3, 4 segundos

### Desbloqueio



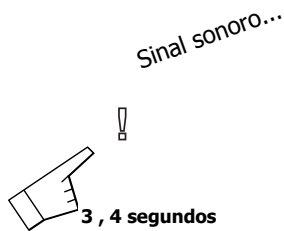
3, 4 segundos

Os comandos podem ser bloqueados:

- com o aparelho desligado (limpeza),
- ou durante a utilização (as operações em curso subsistem e as regulações visualizadas permanecem activas).

Todavia, na posição de bloqueio, por motivos de segurança, a tecla "paragem" será prioritária e cortará a alimentação da zona de aquecimento.

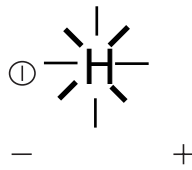
## Paragem geral



3, 4 segundos

Desliga de imediato todas as zonas de aquecimento assim como o exaustor segundo uma temporização de paragem.

## Indicador de calor residual



Enquanto o **H** piscar no visor, não tocar nas zonas de calor correspondentes para evitar qualquer risco de queimadura.

Após um corte de corrente prolongado, um sinal luminoso pode ser visualizado, este apagar-se-á logo que premir qualquer uma das teclas.

Todavia, a temperatura das zonas de calor poderá manter-se elevada.

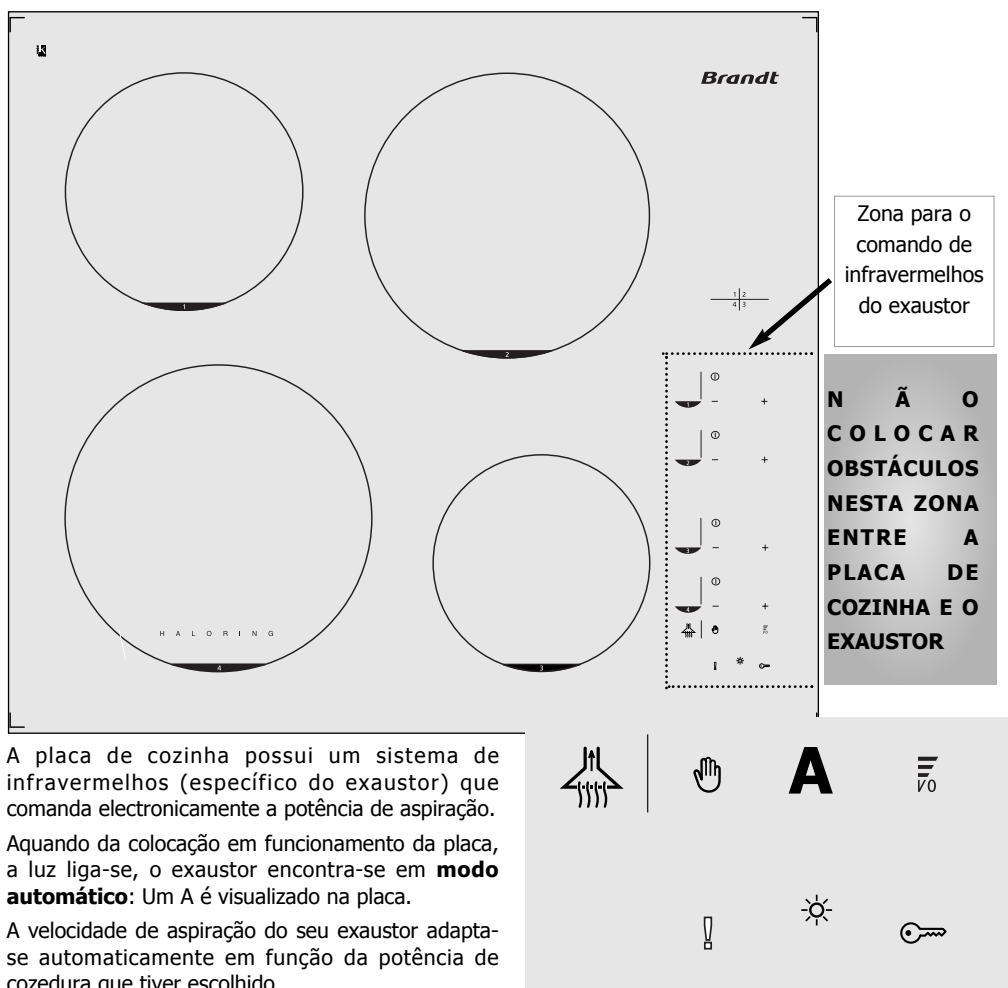
## Automatic-Stop

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

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

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.

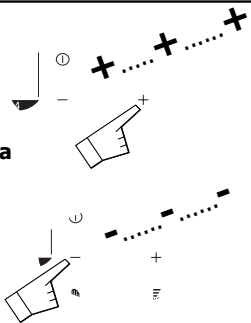
## Utilize o seu conjunto com toda a facilidade



Utilize o seu conjunto com toda a facilidade

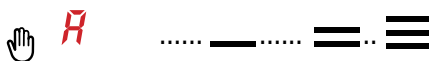
## Funcionamento automático

### Modificação da potência da placa



Velocidade de aspiração:

desligado.....mínimo.....médio ..máximo



### Paragem de uma zona de aquecimento



O exaustor **recalcula** automaticamente a velocidade de aspiração em função das outras zonas de aquecimento

### Paragem de todas as zonas de aquecimento

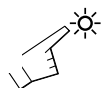
O exaustor **calcula automaticamente o tempo de paragem** (em função da cozedura que tiver efectuado, este desligar-se-á após 1 a 4 minutos).

### Modificação da potência ou paragem do exaustor

Prima a tecla até obter a regulação pretendida.



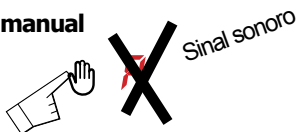
### Paragem da luz do exaustor



## Funcionamento manual

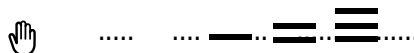
### Passagem para o modo manual

(ou regresso para o funcionamento automático.)



### Modificação da potência ou paragem do exaustor

Prima a tecla até obter a potência pretendida



### Funcionamento/paragem da luz do exaustor.



# Como resguardar e manter a sua placa limpa

## ● O que se deve fazer

### Evitar os choques com os recipientes:

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

**Evitar arrastar os recipientes** sobre a placa pois com o tempo isto poderá produzir a degradação da decoração aplicada sobre o vidro cerâmico.

### Evitar o uso de recipientes de fundo rugoso ou amolgados:

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

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

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

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

## ● O que não se deve fazer

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

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

**Deixar um recipiente vazio** sobre uma zona de cozedura.

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





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

**Olhar fixamente** para as lâmpadas de halogéneo das zonas de aquecimento.

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

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

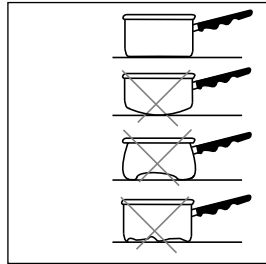
 Pó	 Esponja abrasiva	 Creme	 Esponja sanitária ou especial para louça delicada
---	---	--	--

## Utilização correcta dos seus recipientes

Os recipientes devem ser próprios para cozinhar a electricidade.

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

- em aço inoxidável com fundo em três metais, grosso ou com várias camadas,
- em alumínio com fundo liso e grosso,
- em aço esmaltado.



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

**É necessário aumentar a regulação em caso:**

- de grandes quantidades
- de cozinhados em recipiente não coberto
- do emprego de caçarolas de vidro ou de cerâmica.

**É necessário diminuir a regulação em caso:**

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

### Economia de energia:

Para terminar a cozedura, coloque o botão na posição **0**, e deixe o recipiente sobre a zona para utilizar o calor acumulado (deste modo economiza energia).

Utilize uma tampa sempre que puder para reduzir as perdas de calor por evaporação.

### Regulação automática dos discos

#### O disco radiante regula-se

**automaticamente**, acende-se ou apaga-se para manter a temperatura seleccionada. Deste modo, a temperatura mantém-se homogénea e adaptada à cozedura dos alimentos.

Além disso, a frequência da regulação varia com a potência seleccionada.

## Pequenas avarias e soluções

VOCÊ CONSTATA QUE ...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
<b>Ao colocar em funcionamento</b> , o disjuntor da sua instalação salta.	A ligação da sua placa é defeituosa.	Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação
<b>Ao colocar em funcionamento</b> só se acende um dos lados da sua placa.	A ligação da sua placa é defeituosa.	
<b>Ao pôr em funcionamento</b> aparece uma indicação luminosa.	Funcionamento normal.	<b>NADA:</b> veja capítulo <b>Observações ligação</b> .
<b>A placa não funciona.</b> 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 placa de cozinha parou de funcionar <b>durante a utilização</b> e emite um "BIP" descontinuo.	- Houve transbordamento ou um objecto atavanca o teclado de comando.	Limpe ou retire o objecto e torne a lançar a cozedura.
O visor visualiza a mensagem E	Os circuitos electrónicos aqueceram, a placa em segurança térmica.	Deixar arrefecer.

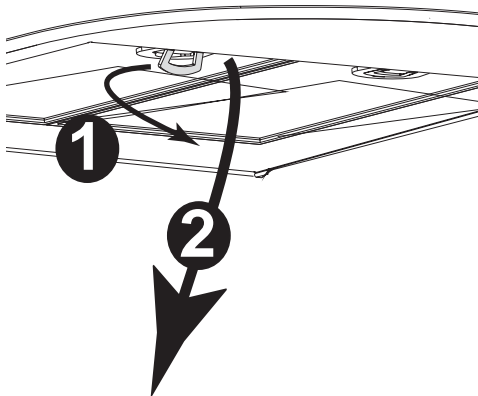
# Como resguardar e manter o seu conjunto

	<b>Filtro de cassette</b>	<b>Filtro de carvão activo</b>
	Antes da primeira utilização do filtro de cassette, retire a película de protecção	<b>Para os exaustores instalados em reciclagem.</b>
<b>MANUTENÇÃO</b>	<b>IMPERATIVO TODOS OS MESES</b> De modo a evitar qualquer risco de incêndio.	<b>IMPERATIVO TODOS OS ANOS</b>
<b>MOTIVO</b>	Este filtro retém os vapores gordurosos e os pós. Este é o elemento que garante uma parte importante da eficácia do seu exaustor.	Este filtro retém os cheiros e deve ser substituído pelo menos todos os anos em função da sua utilização.
<b>COMO</b>	Com um detergente do comércio, e em seguida enxaguar abundantemente e secar. Esta limpeza pode ser efectuada na sua máquina de lavar a loiça, em posição vertical ( <b>não colocar em contacto com a loiça suja</b> ).	Encomende estes filtros no seu revendedor (sob a referência indicada na placa sinalética situada no interior do exaustor) e aponte a data de substituição.

**Nunca utilize tampões metálicos, produtos abrasivos ou escovas demasiado duras.** De modo a limpar o chassi e o óculo de iluminação, utilize exclusivamente detergentes domésticos do comércio diluídos em água, e em seguida enxagúe e limpe com um pano suave.

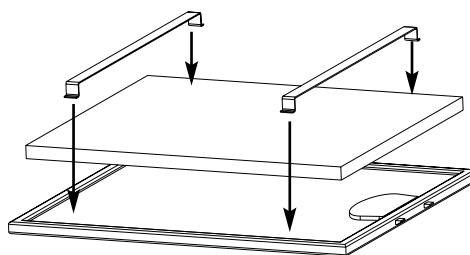
**O exaustor deve ser desligado antes da remoção das cassetes de filtro e após a limpeza, as cassetes de filtro devem ser novamente instaladas de conformidade com as instruções.**

## • Desmontagem do filtro de cassette



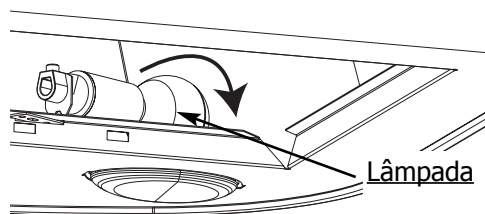
Após a limpeza, coloque novamente o filtro, efectuando as operações no sentido contrário.

## • Montagem do filtro de carvão



1. Retire as cassetes
2. Coloque o filtro de carvão novo na cassette do lado interior do exaustor.
3. Coloque as 2 hastes de manutenção.
4. Efectue esta operação com todas as cassetes.

• **Substituir as lâmpadas**



**Antes de qualquer intervenção, desligar o exaustor, desligando a ficha da tomada ou accionando o disjuntor.**

- 1.** Retire as cassetes
- 2.** Introduza a mão no interior do exaustor, na parte frontal, e desaperte a lâmpada defeituosa.
- 3.** Coloque uma nova lâmpada, apertando-a (E14 40W).
- 4.** Coloque novamente no lugar as cassetes.

# Guia de cozedura

PREPARAÇÕES	MUITO							LUME BRANDO			MANTER	
	MÁXIM.	FORTE	FORTE	MÉDIO	3	2	1	3	2	1	QUENTE	
<b>SOPAS</b>												
<b>PEIXES</b>												
<b>MOLHOS</b>												
<b>LEGUMES</b>												
<b>CARNES</b>												
<b>FRITOS</b>												
<b>OUTROS</b>												

As potências máximas são reservadas aos fritos e ferveras rápidas.





# Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλούς χρήσης της κουζίνας σας.....	51
Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της κουζίνας σας.....	52
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας.....	56
Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης του απορροφητήρα της κουζίνας σας.....	58
Πώς να προφυλάξετε και να διατηρήσετε την πλάκα της κουζίνας σας;.....	60
Πώς να προφυλάσσετε και να συντηρήσετε τον απορροφητήρα της κουζίνας σας...62	
Οδηγός ψησίματος.....	64

*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,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια κουζίνα BRANDT με ναλοκεραμικές εστίες και απορροφητήρα..

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

Αυτό το αυτόματο σύνολο που αποτελείται από μια επιφάνεια εστιών και έναν απορροφητήρα σας εξασφαλίζει τέλειο ψήσιμο, χωρίς οσμές και καπνό, ό,τι κι αν μαγειρεύετε.

Με γραμμές λιτές και μοντέρνα αισθητική, η νέα κουζίνα BRANDT δένει αρμονικά με τα υπόλοιπα μέρη της κουζίνας σας και συνδυάζει άψογη ευκολία χρήσης και υψηλή απόδοση στο ψήσιμο.

Στην ποικιλία των προϊόντων BRANDT μπορείτε επίσης να βρείτε μια μεγάλη επιλογή από φούρνους, πλυντήρια πιάτων και ψυγεία, που μπορείτε να συνδυάσετε με την κουζίνα σας 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 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 αμιάντου.

Ο πλήρως αυτόματος απορροφητήρας καθοδηγείται από τις εστίες ψησίματος και προσαρμόζεται στην ένταση του ψησίματος. Χρειάζεται απλώς τακτικό καθάρισμα και αλλαγή των φίλτρων άνθρακα στη θέση ανακύκλωσης (βλ. κεφάλαιο "Συντήρηση").



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 εστιών.**

Στην επιφάνεια της κουζίνας δεν πρέπει να τοποθετείτε κανένα αντικείμενο.

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

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

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

Να μην τοποθετείτε κατσαρόλες πάνω στα μάτια της κουζίνας ή τα καλύματά τους (αναλόγως το μοντέλο)

**Δεν πρέπει να κοιτάτε κατάματα τις λυχνίες αλογόνου από τις εστίες.**

**Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό**



**Απαγορεύεται να ετοιμάζετε φλαμπέ πιάτα** (η φλόγα ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στον απορροφητήρα). Το τηγάνισμα κάτω από τη συσκευή θα πρέπει να γίνεται με **συνεχή επίβλεψη**.

Οι επιδιορθώσεις θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

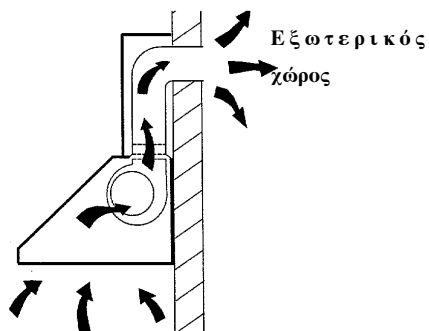
Εάν ο χώρος της κουζίνας σας θερμαίνεται με συσκευή που έχει καπνοδόχο (σόμπα, εστίες μαγειρέματος, κλπ.), θα πρέπει να τοποθετήσετε τον απορροφητήρα στη θέση ανακύκλωσης.

**Μη χρησιμοποιείτε τον απορροφητήρα χωρίς τα μεταλλικά φίλτρα.**

## Επιλογή θέσης για εγκατάσταση της κουζίνας σας

- Απορροφητήρας Όλες οι συσκευές μας έχουν τη δυνατότητα να λειτουργούν σε θέση:

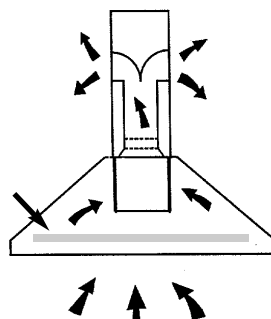
### ΑΠΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ



### ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ

Δεν υπάρχει αγωγός προς τα έξω

Υποχρεωτικό το φίλτρο ενεργού άνθρακα



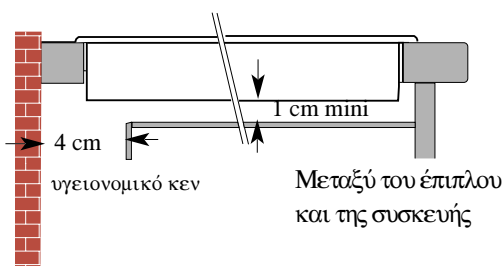
Εσωτερική διάμετρος σωλήνα εξόδου 15 εκ. (ή ελλείψει αυτής, σε σωλήνα εξόδου με εσωτερική διάμετρο 12,5 εκ. χρησιμοποιώντας το μετασχηματιστή που παρέχεται με τον απορροφητήρα).

Δεν παρέχεται με τη συσκευή σας:

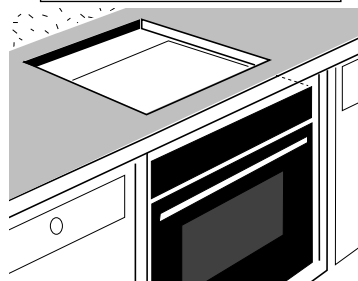
- Σωλήνας εξόδου: μπορεί να είναι από σματωμένη λαμαρίνα, αλουμίνιο, εύκαμπτο σωλήνα ή κάποιο μη εύφλεκτο υλικό εσωτερικής διαμέτρου 15 εκ. ή εν ανάγκη, 12,5 εκ.
- Φίλτρο ενεργού άνθρακα για τους απορροφητήρες που είναι συνδεδεμένοι στη θέση ανακύκλωσης. Τα φίλτρα αυτά είναι διαθέσιμα από τον τοπικό αντιπρόσωπό μας με τον κωδικό που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών στοιχείων (βλ. εσωτερικό του απορροφητήρα).

- Τραπέζι μαγειρέματος

### Πάνω από ένα έπιπλο με πόρτα



### Πάνω από φούρνο



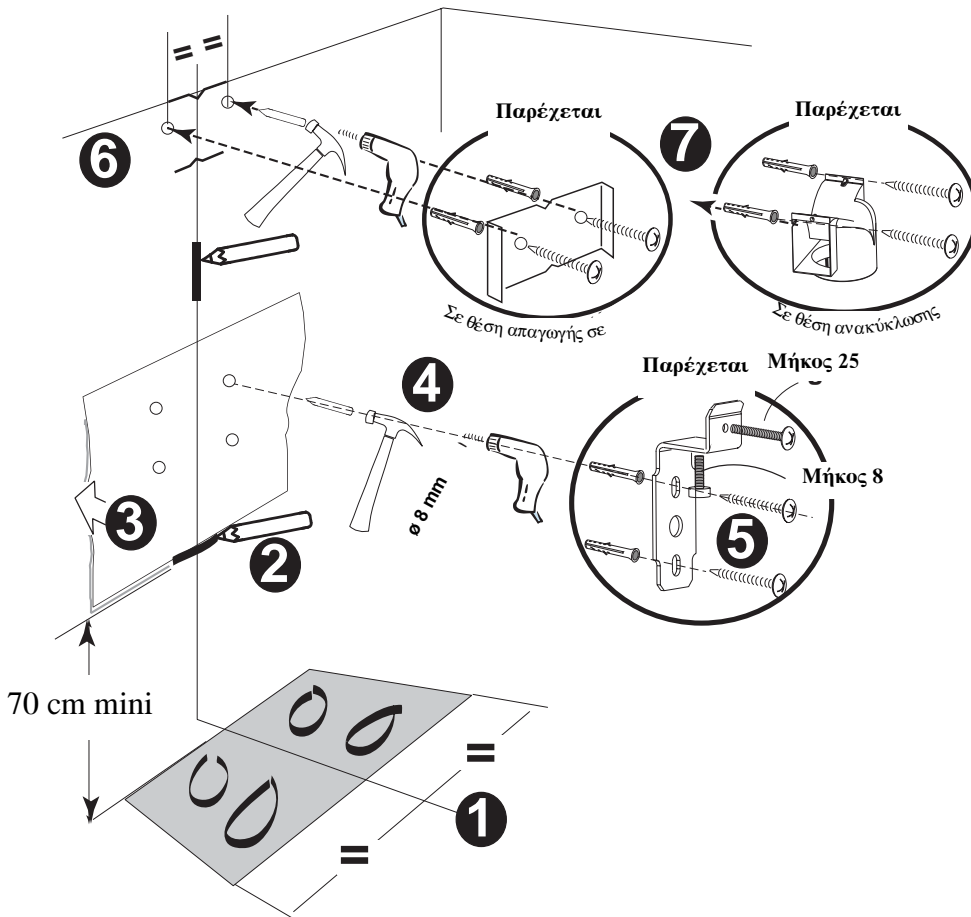
Η κουζίνα μπορεί να ενσωματωθεί απευθείας στον υπόλοιπο πάγκο εργασίας, πάνω από το φούρνο σε όρθια στάση.



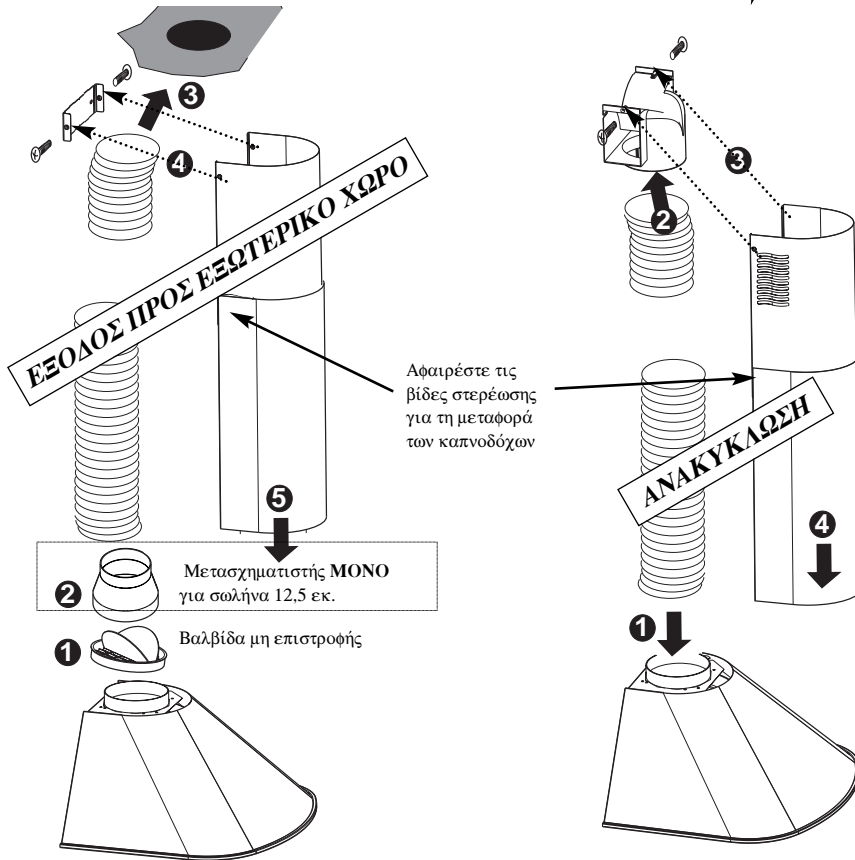
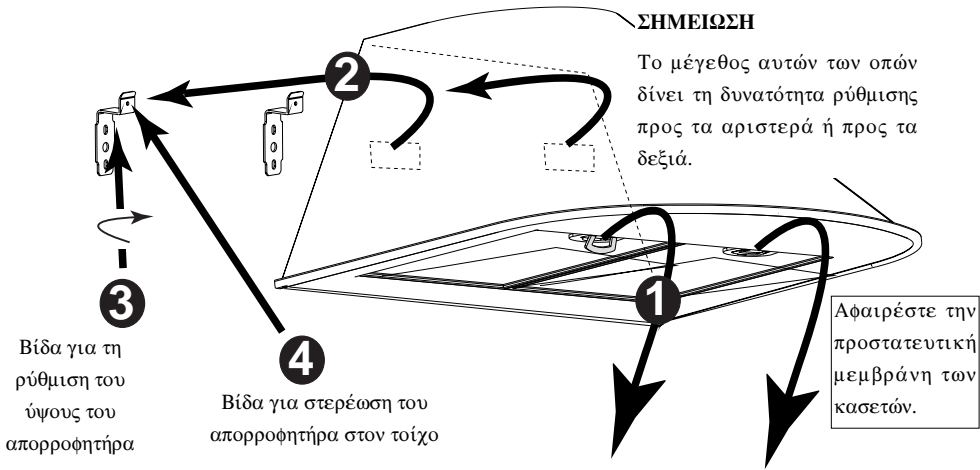
## Συναρμολόγηση του κυρίου μέρους του απορροφητήρα

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς περί εξαερισμού χώρων. Στη Γαλλία, οι κανονισμοί αυτοί αναφέρονται στο DTU 61.1 του CSTB. Πιο συγκεκριμένα, ο απαγόμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού από συσκευές αερίου ή άλλου καυσίμου.

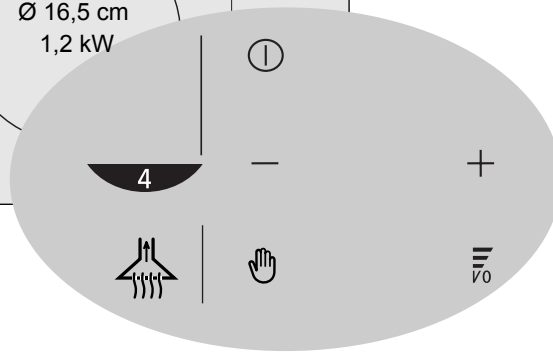
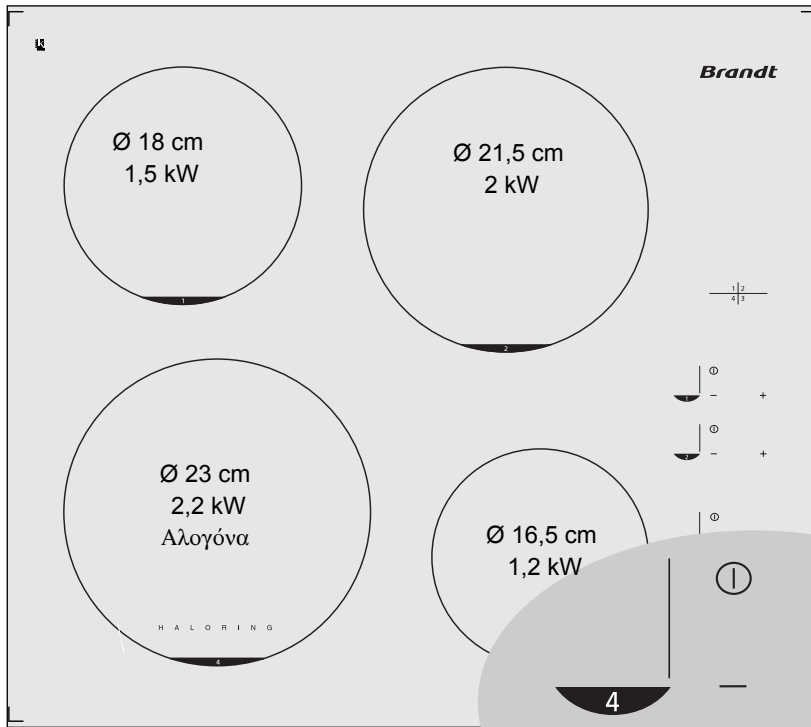
Οι αγωγοί που δεν είναι πια εν χρήση μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο μετά από έγκριση ειδικευμένου τεχνικού.



# Οδηγίες ασφαλούς εγκατάστασης της κουζίνας σας

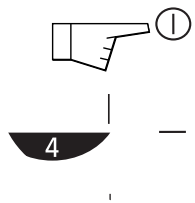


# Οδηγίες απλουστευμένης χρήσης της πλάκας της κουζίνας σας

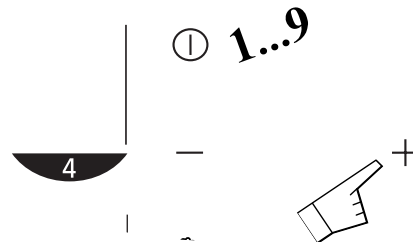


## Άναμμα και σβήσιμο

## Ρύθμιση ισχύος με το χέρι



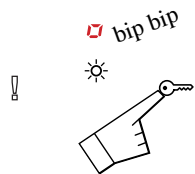
Ένα "μπιπ" και ένα **0**, που αναβοσβήνει σας ειδοποιούν ότι η αντίστοιχη εστία ψησίματος είναι αναμμένη. Μπορείτε κατόπιν να επιλέξετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε κάποια συγκεκριμένη ισχύ, η εστία ψησίματος θα σβήσει αυτόματα.





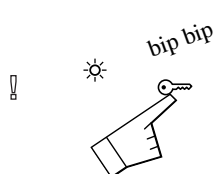
## Ασφάλεια για τα παιδιά

### Κλειδώμα



3, 4 δευτερόλεπτα

### Ξεκλειδώμα



3, 4 δευτερόλεπτα

Τα κουμπιά μπορούν να κλειδώσουν:

- είτε κατά το σβήσιμο (καθαρισμός),
- είτε κατά τη χρήση (οι λειτουργίες που έχουν ξεκινήσει συνεχίζουν και οι ρυθμίσεις που εμφανίζονται παραμένουν ενεργές).

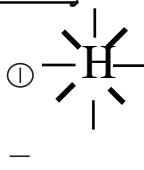
Ωστόσο, σε θέση κλειδώματος, για λόγους ασφαλείας, το κουμπί "σβήσιμο" έχει προτεραιότητα και σταματά την τροφοδοσία της εστίας.

## Γενικό σβήσιμο



Σβήνει όλες τις εστίες αμέσως και τον απορροφητήρα μετά από ορισμένο χρόνο αναμονής.

## Δείκτης εναπομένουσας θερμοκρασίας



Ενώσω η ένδειξη **H** αναβοσβήνει, μην αγγίζετε τις αντίστοιχες εστίες ψησίματος, γιατί κινδυνεύετε να υποστείτε εγκαύματα.

Μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, μπορεί να εμφανιστεί μια φωτεινή ένδειξη, η οποία σβήνει όταν πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί.

Ωστόσο, η θερμοκρασία των εστιών ψησίματος μπορεί να παραμείνει υψηλή.

## Αυτόματο σβήσιμο

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

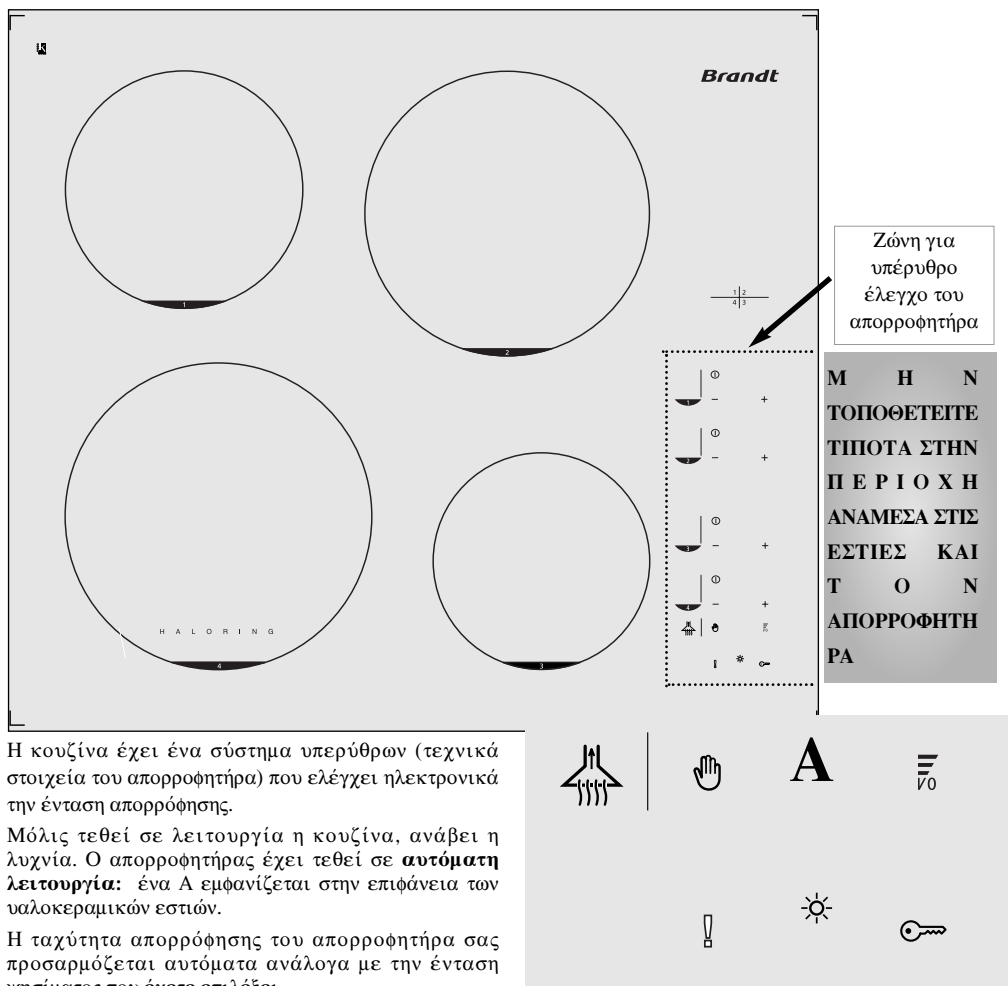
Τίθεται αυτόματα σε λειτουργία, εάν ο χρήστης ξεχνά να σβήσει τη φωτιά :

Χρησιμοποιούμενη ένταση	η εστία ψησίματος σβήνει αυτόματα σε:
ανάμεσα 1...4 φωτιάς	8 ώρες
μεταξύ 5...7 φωτιάς	2 ώρες
μεταξύ 8...9 φωτιάς	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 απλουστευμένης χρήσης του απορροφητήρα της κουζίνας σας



Η κουζίνα έχει ένα σύστημα υπέρυθρων (τεχνικά στοιχεία του απορροφητήρα) που ελέγχει ηλεκτρονικά την ένταση απορρόφησης.

Μόλις τεθεί σε λειτουργία η κουζίνα, ανάβει η λυχνία. Ο απορροφητήρας έχει τεθεί σε **αυτόματη λειτουργία**: ένα Α εμφανίζεται στην επιφάνεια των υαλοκεραμικών εστιών.

Η ταχύτητα απορρόφησης του απορροφητήρα σας προσαρμόζεται αυτόματα ανάλογα με την ένταση ψησίματος που έχετε επιλέξει.

Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε να επέμβετε ανά πάσα στιγμή στη ρύθμιση του απορροφητήρα ανάλογα με τις συγκεκριμένες ανάγκες ορισμένων τρόπων ψησίματος (τηγάνισμα, υπερβολικός ατμός, κλπ.).

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τον απορροφητήρα σας στη **χειροκίνητη λειτουργία**.

Η ταχύτητα απορρόφησης είναι **υπό τον απόλυτο έλεγχό σας**, κι επιλέγετε μόνοι σας τη ρύθμιση απορρόφησης πατώντας τα κουμπιά που βρίσκονται πάνω στην επιφάνεια εστιών της κουζίνας.

Κατά προτίμηση, χρησιμοποιείτε τις πίσω εστίες ψησίματος της κουζίνας σας.

## Σε χειροκίνητη λειτουργία:

Σας συνιστούμε να τη θέσετε σε λειτουργία μόλις αρχίζετε το ψήσιμο.

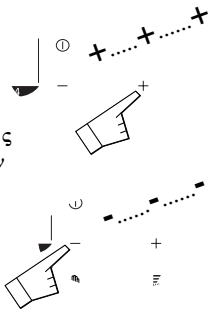
Μόλις σβήσουν όλες οι εστίες, ο απορροφητήρας σταματά αυτόματα μετά από 1 με 4 λεπτά, ανάλογα με την ταχύτητα απορρόφησης που έχετε επιλέξει.

## Σε αυτόματη λειτουργία:

Οι εστίες λαμβάνουν υπόψη αυτά κριτήρια, ενώ ο απορροφητήρας τίθεται σε λειτουργία ήδη από τη στιγμή που αρχίζουν να θερμαίνονται οι εστίες ψησίματος.

## Αυτόματη λειτουργία

Μετατροπή της έντασης των εστιών



Ταχύτητα απορρόφησης  
σβήσιμο... ελάχιστη... μέτρια... μέγιστη



Σβήσιμο μιας εστίας



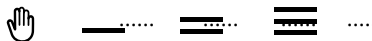
Ο απορροφητήρας υπολογίζει εκ νέου την ένταση απορρόφησης ανάλογα με τις άλλες εστίες.

Σβήσιμο όλων των εστιών

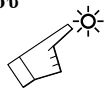
Ο απορροφητήρας υπολογίζει αυτόματα το χρόνο διακοπής (ανάλογα με το ψήσιμο που έχετε πραγματοποιήσει, θα σταματήσει μετά από 1 με 4 λεπτά).

Μετατροπή της έντασης ή διακοπή του απορροφητήρα

Πιέστε το κουμπί μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή ένδειξη



Σβήσιμο του φωτισμού του απορροφητήρα



## Χειροκίνητη λειτουργία

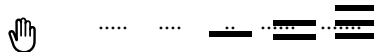
Μετάβαση σε χειροκίνητη λειτουργία

(ή επαναφορά σε αυτόματη λειτουργία)



Μετατροπή της έντασης ή διακοπή του απορροφητήρα

Πιέστε το κουμπί μέχρι να φτάσετε στην επιθυμητή ένδειξη.



Αναμμα/ σβήσιμο του φωτισμού του απορροφητήρα



# 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 υθεκτική, όχι όμως και άρρηκτη.

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

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

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

Αυτές οι παραλείψεις, ακόμη κι όταν δεν επφέρουν 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 σημιγρωσίας** (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 **ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ** ή εκείνα που είναι **ΕΥΦΛΕΚΤΑ.**

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

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


Να **τοποθετείτε** τις κατασρόλες πάνω στις εστίες, ή στα καλύμματά τους

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

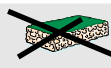
**Οι μέγιστες θερμοκρασίες συνιστώνται για βράσιμο και τηγάνισμα.**

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


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




Σκόνη



λειαντικό σφουγγάρι



κρέμα



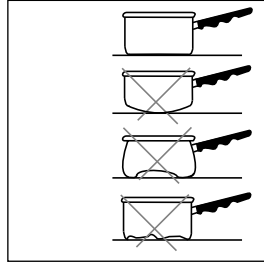
ειδικό σφουγγάρι υγιεινής για απαλό πλύσιμο πιάτων

## Πώς να χρησιμοποιείτε καλύτερα τις υαλοκεραμικές εστίες της κουζίνας σας

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

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

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



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

**Η ρύθμιση δυνατής φωτιάς κρίνεται απαραίτητη σε περίπτωση:**

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

**Η ρύθμιση χαμηλής φωτιάς κρίνεται απαραίτητη σε περίπτωση:**

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

### Εξοικονόμηση ενέργειας:

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

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

### Αυτόματη ρύθμιση των εστιών :

#### Η αναμμένη εστία ρυθμίζεται αυτόματα

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

## Μικροβλάβες και επισκευές

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ...	ΤΙΣ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΤΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ;
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Πέφτει ο αυτόματος γενικός διακόπτης.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	Βεβαιωθείτε ότι έχει γίνει η σωστή συνάρμωση και σύνδεση των καλωδίων.
Όταν ανάβετε την κουζίνα σας, Η μία μόνο πλευρά της πλάκας των υαλοκεραμικών εστιών της κουζίνας σας, λειτουργεί.	Δεν έχει γίνει καλή σύνδεση της κουζίνας σας	Αφήστε την να κρυώσει.
Όταν θα την ξαναθέσετε σε λειτουργία μία φωτεινή ένδειξη θα παρουσιαστεί.	Κανονική λειτουργία	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 τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα. Η ηλεκτρική τροφοδότηση ή σύνδεση είναι ελαττωματική.	Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε το μαγείρεμα ξανά.
Οι εστίες έπαψαν να λειτουργούν ενόσω ας χρησιμοποιούσατε και εκπέμπουν ένα διακεκομμένο "ΜΠΠΠ"	- Κάτι χύθηκε ή ένα αντικείμενο μπλοκάρει το πλήκτρο ρύθμισης	Αφήστε να κρυώσει.
Εμφανίζεται η ένδειξη E	Έχουν θερμανθεί τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η επιφάνεια των εστιών μπηκε σε θέση θερμικής ασφαλείας.	

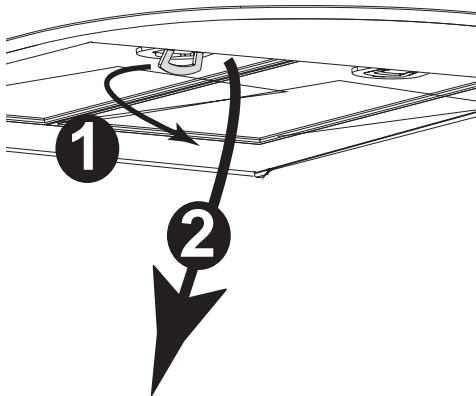
# Πώς να προφυλάσσετε και να συντηρείτε τον απορροφητήρα της κουζίνας σας

	<b>φίλτρο σε κασέτα</b> Πριν από την πρώτη χρήση του φίλτρου σε κασέτα, αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη	<b>φίλτρο ενεργού άνθρακα/για τους απορροφητήρες που έχουν εγκατασταθεί σε θέση ανακύκλωσης</b>
<b>ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ</b>	<b>ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ</b> για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς	<b>ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ</b>
<b>ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ</b>	Το φίλτρο αυτό συγκρατεί τα λίπη που αναδίδονται με τον ατμό, καθώς και τις σκόνες. Είναι το στοιχείο που εξασφαλίζει σημαντικό μέρος της αποτελεσματικότητας του απορροφητήρα σας.	Το φίλτρο αυτό συγκρατεί τις οσμές και πρέπει να αντικαθίσταται τουλάχιστον κάθε χρόνο, ανάλογα με τη χρήση.
<b>ΤΡΟΠΟΣ</b>	Με ένα προϊόν καθαρισμού οικιακής χρήσης του εμπορίου. Στη συνέχεια ξεπλύντε καλά και αφήστε να στεγνώσει. Ο καθαρισμός αυτός μπορεί να γίνει και στο πλυντήριο πιάτων σε όρθια θέση ( <b>να μην έρθει σε επαφή με άπλυτα πιάτα</b> ).	Παραγγείλτε τα φίλτρα στον τοπικό αντιπρόσωπό μας με τον κωδικό που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών στοιχείων (βλ. εσωτερικό του απορροφητήρα) και σημειώστε την ημερομηνία αλλαγής.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα, σκληρά προϊόντα για τρίψιμο ή πολύ σκληρές βούρτσες. Για να καθαρίσετε το περίβλημα και την πλαφονιέρα με το κέλυφος ασφαλείας, χρησιμοποιήστε μόνο προϊόντα καθαρισμού οικιακής χρήσης του εμπορίου διαλυμένα σε νερό, και μετά ξεπλύντε με καθαρό νερό και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

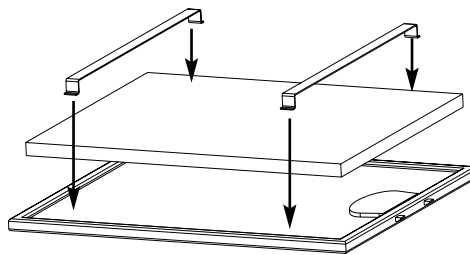
Ο απορροφητήρας θα πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρεύμα πριν αφαιρεθούν οι κασέτες με τα φίλτρα και μετά τον καθαρισμό, οι κασέτες με τα φίλτρα θα πρέπει να τοποθετηθούν εκ νέου σύμφωνα με τις οδηγίες.

## • Αφαίρεση του φίλτρου σε κασέτα



Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε το φίλτρο πραγματοποιώντας τα βήματα αντίστροφα.

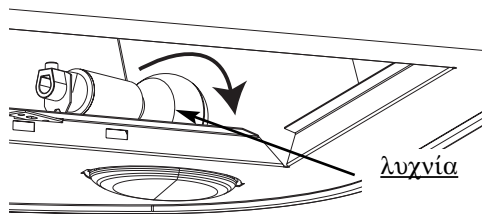
## • Τοποθέτηση του φίλτρου άνθρακα



1. Αφαιρέστε τις κασέτες.
2. Τοποθετήστε το νέο φίλτρο άνθρακα στην κασέτα, στην εσωτερική πλευρά του απορροφητήρα.
3. Τοποθετήστε τις 2 ράβδους συγκράτησης.
4. Επαναλάβετε το ίδιο με όλες τις κασέτες.

## Πώς να προφυλάσσετε και να συντηρείτε τον απορροφητήρα της κουζίνας σας

### • Αλλάξτε τις λυχνίες



Πριν από κάθε επέμβαση, αποσυνδέστε τον απορροφητήρα από το ηλεκτρικό ρεύμα, είτε βγάζοντάς τον από την πρίζα είτε κλείνοντας τον γενικό διακόπτη ασφαλείας.

1. Αφαιρέστε τις κασέτες.
2. Βάλτε το χέρι σας στο εσωτερικό του απορροφητήρα στην μπροστινή πλευρά και ξεβιδώστε τον καμένο γλόμπο.
3. Ξαναβιδώστε έναν νέο γλόμπο (E14 40W)
4. Ξανατοποθετήστε τις κασέτες.

# Οδηγός ψησίματος

Προετοιμασία		μ. έγκριση φοτιά	πολύ δυνατή φοτιά	δυνατή φοτιά	μεσαία φοτιά	ΣΠΟΥΒΡΑΣΙΜΟ ΖΕΣΤΑΜΑ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΗΣ			
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	<i>Ζωμοί Ποχτές σούπες</i>									
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	<i>ψαρόσουπα Κατεψυγμένα</i>									
<b>ΣΑΛΤΣΕΣ</b>	<i>Ποχτές με αλεύρι Με βουτυρο και αβγά (σάλτσα μπεαρναίζ)</i>									
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	<i>Αντιβ, σπανάκια Όσπρια Βραστές πατάτες Πατάτες τηγανιτές Πατάτες σοταρισμένες Απόψυξη λαχανικών</i>									
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	<i>Ολιγόπαχα κρέατα Τηγανισμένες μπριζόλες Ψητά κρέατα</i>									
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	<i>Τηγανιτές πατάτες Φρέσκες τηγανιτές πατάτες</i>									
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	<i>Χύτρα ταχύτητος Κομπόστες Κρέπες Κρέμ ανηγλαίς Λειωμένη σοκολάτα Μαρμελάδες Γάλα Αβγά τηγανιτά Μακαρόνια</i>									

Βράσιμο με σκέπασμα

βράσιμο ή τηγάνισμα

Βόζουμε τις τροφές

δυνατή φωτιά

δυνατό ψήσιμο

Η δυνατή φωτιά ενδείκνυται για το τηγάνισμα και το βράσιμο.