

List of contents

Using your hob in complete safety.....	3
Installing your hob in complete safety.....	4-5
Using your hob in all simplicity.....	6-7-8
The best way to use your ceramic hob.....	9
Small problems and solutions.....	9
Preserving and maintaining your hob.....	10
Cooking.....	11

In this Manual,



*displays safety
instructions*



displays tips and hints

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Brandt hob.

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

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

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

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

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


BRANDT.

Using your hob in complete safety

We have designed this hob for private use in homes.


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

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


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

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


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

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

The aluminium will melt and damage your appliance irreparably.

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

Do not connect electrical

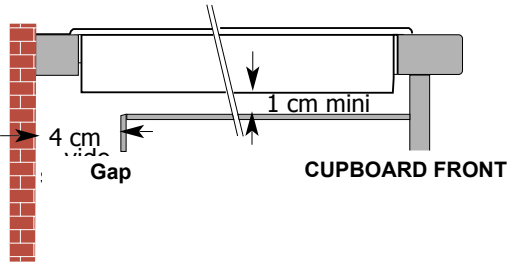
 appliances on plugs close to the hob. Make sure that the power cable is not in contact with any heating zones.

Installing your hob in complete safety

Choice of installation

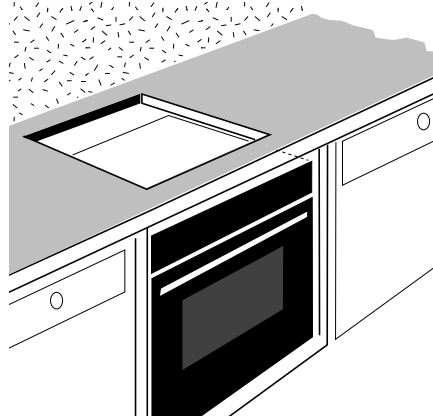
According to the layout of your kitchen, you should install your hob:

Above a cupboard



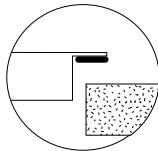
The unit must be installed so that the mains plug is easily accessible.

Above an oven

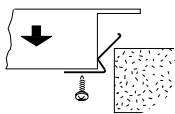


The hob can be fitted directly into the worktop above an oven placed in its upper position (Minimum distance 10 mm).

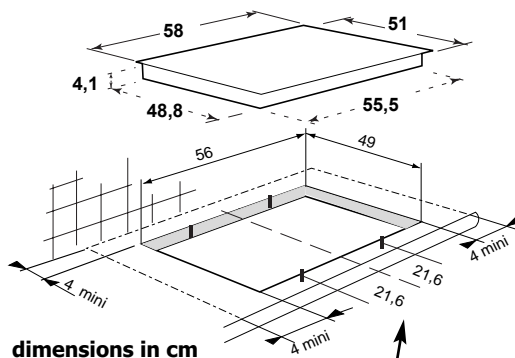
Fitting



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

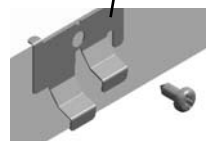


fix the clips onto the hob



dimensions in cm

Screw the clips into position as shown below



Depending on the clip model provided in the sachet:

Installing your hob in complete safety

Connection

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

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

230V ~



①

②

L1

③

④

N

400v 2N ~



①

②

L1

L2

③

④

N

Your hob must be connected to the mains with:

- A H05RRF type cable with three 2.5 mm² conductors or five 1.5 mm² conductors (including a yellow / green earth wire)
- A plug that complies to CEI 83 recommendations or an all-pole circuit breaker with contacts that open by at least 3 mm.

You must use a 32 Amp fuse on your installation

You must use a 16 Amp fuse on your installation

230 V~ 50 Hz

Total energy consumption:

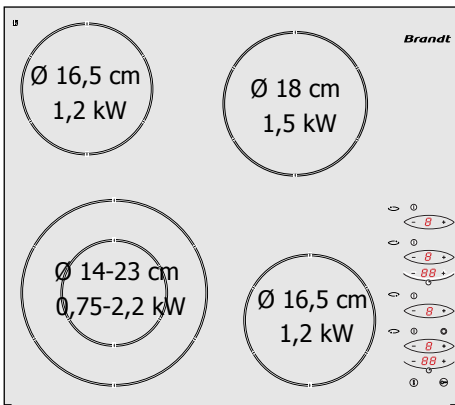
TV222.....6,4 kW

TV224.....6,3 kW

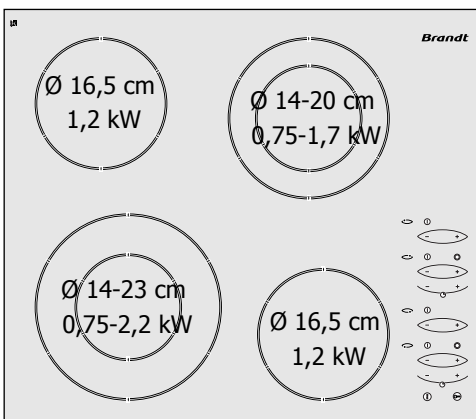
TV282.....6,9 kW

What your hob looks like?

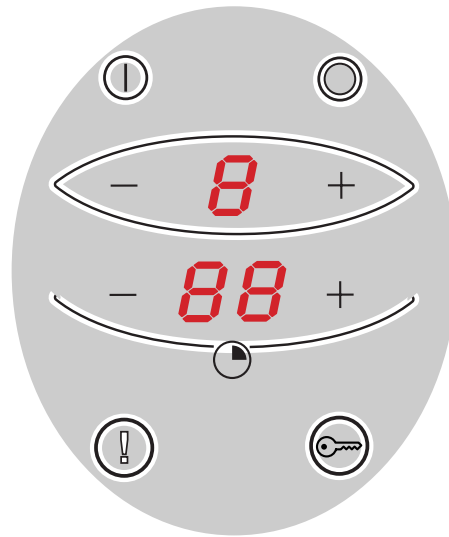
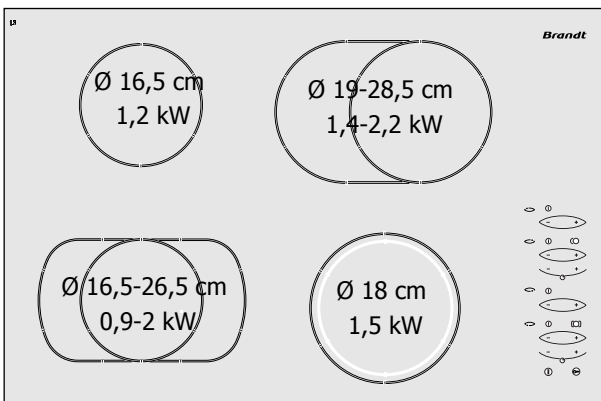
TV 222



TV 224



TV 282

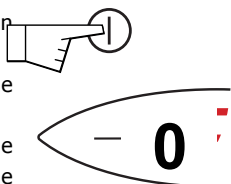


Start/Stop

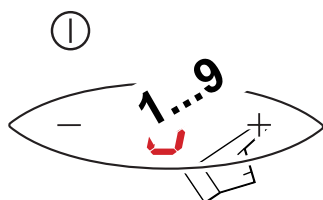
A beep and a flashing 0 show that the zone concerned has been lighted.

You can then choose the desired power.

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



Setting manual power



Automatic-Stop

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

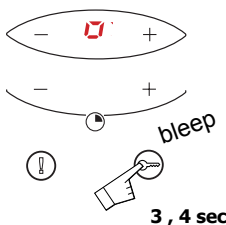
Power consumed	The heating zone goes out automatically after
Between 1...4	8 hours
Between 5...7	2 hours
Between 8...Max	1 hour

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

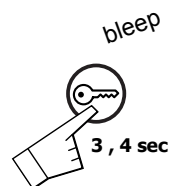
Using your hob in all simplicity

Child safety

Locked



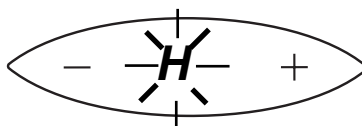
Unlocked



Controls can be locked:

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

Residual heat indicator



The display shows **H**.

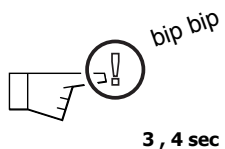
After a prolonged power cut, a light display may appear. It will turn itself off after pressing any key for a while. However, the temperature of the cooking areas may remain high.

WARNING

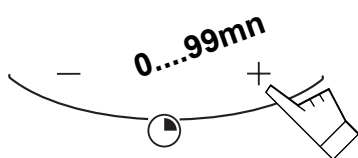
Do not touch these areas, risk of burns.

General stop button

The general stop button turns off all cooking zones



Setting the timer



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



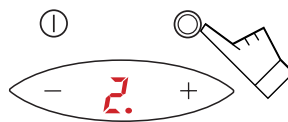
To stop the beep press any control key in the cooking zone concerned. It will stop by default after about 1 minute.

Using your hob in all simplicity

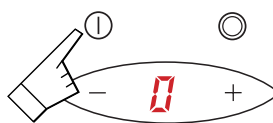
Additional zone

Operates when main cooking zones are working

start



stop



Turning of the heat automatically turns off the extension

The best way to use your ceramic hob

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

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

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

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

However, higher temperatures may be required

for:

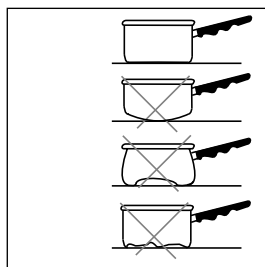
- Large quantities
- Cooking with a non-covered casserole.
- Using a glass or ceramic casserole.

And lower temperatures are required for:

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

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

Energy saving:



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

Preserving and maintaining your hob

● You must:

Avoid any shocks with 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.

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.

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

● You must not

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

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


Leave an empty recipient on a heating zone.

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

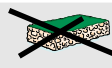
Leave a casserole or a pan containing hot fat or oil unattended on the cooking zone.

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


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




powder



abrasive-backed sponge



cream



ordinary sponge or special sponge for delicate items

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

maximum power is reserved for frying and quick boiling.



slow cooking
fast cooking



boil or fry



boil with cover
add food

sommaire

Votre table en toute sécurité.....	13
Installez votre table en toute sécurité.....	14-15
Utilisez votre table en toute simplicité.....	16-17-18
Utilisez au mieux vos foyers vitrocéramique.....	19
Petites pannes et remèdes.....	19
Comment préserver et entretenir votre table ?.....	20
Guide de cuisson.....	21

tout au long de la notice,



*vous signale les
consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils
et les astuces*

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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


La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

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


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

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


 Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur


Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

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

 **Ne pas 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.

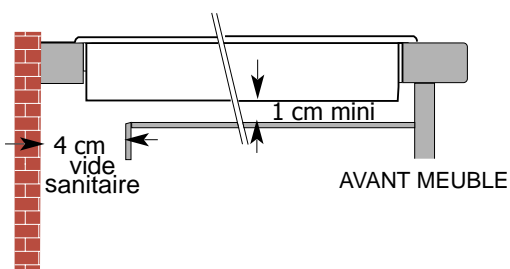
Installez votre table en toute sécurité

Choix d'installation

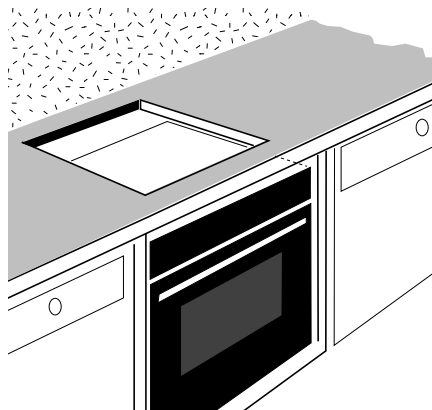
En fonction de la disposition de votre cuisine, vous allez installer votre table :

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

Au dessus d'un meuble avec porte

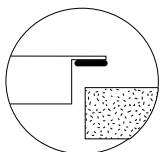


Au dessus d'un four



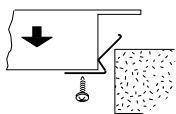
La table peut être encastrée directement dans le plan de travail au dessus du four en position haute. (distance minimum 10 mm)

Encastrement



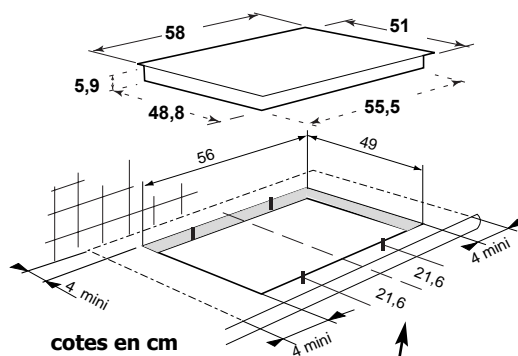
Un joint garantit l'étanchéité avec le plan de travail.

- Ce joint est collé sous votre table, insérez directement la table dans la découpe.
- Ce joint est fourni dans la pochette, collez celui-ci sous la table .



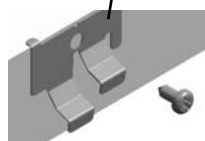
A visser sur la table

Suivant le modèle des clips fournis dans la pochette :



cotes en cm

Visser les clips conformément aux positions.



Installez votre table en toute sécurité

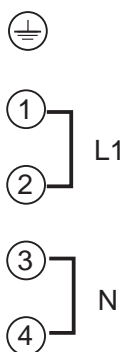
Branchement

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

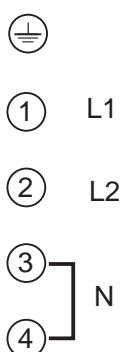
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commande. Il disparaît automatiquement au bout de 30 secondes environ, ou dès le premier appui sur une touche quelconque du clavier. Cet affichage est normal et réservé le cas 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.

230V ~



400v 2N ~



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

- D'un cordon d'alimentation type H05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm² ou 5 conducteurs de 1,5 mm² (dont 1 pour la terre : jaune/vert)

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

Le fusible doit être de : 32 ampères

Le fusible doit être de : 16 ampères

230 V~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée:

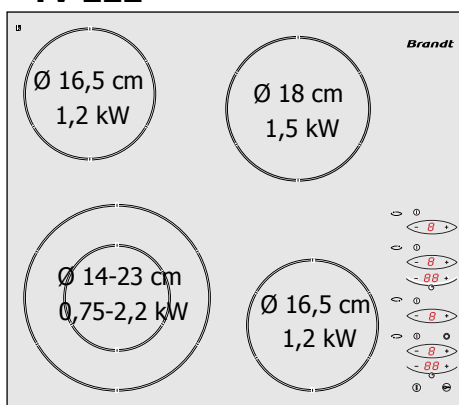
TV222.....6,4 kW

TV224.....6,3 kW

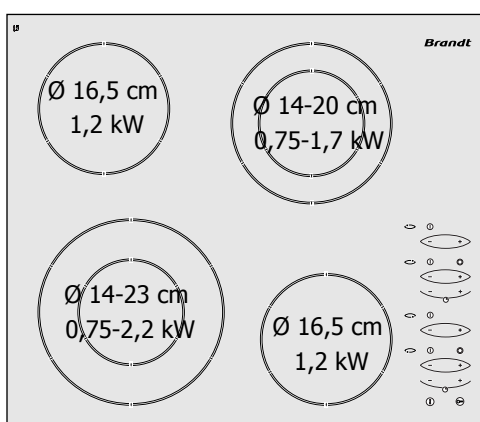
TV282.....6,9 kW

Utilisez votre table en toute simplicité

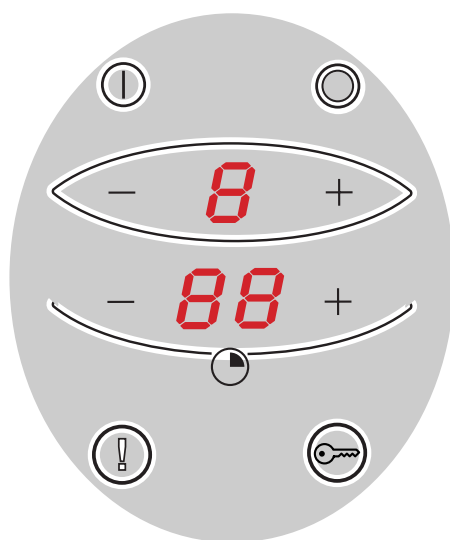
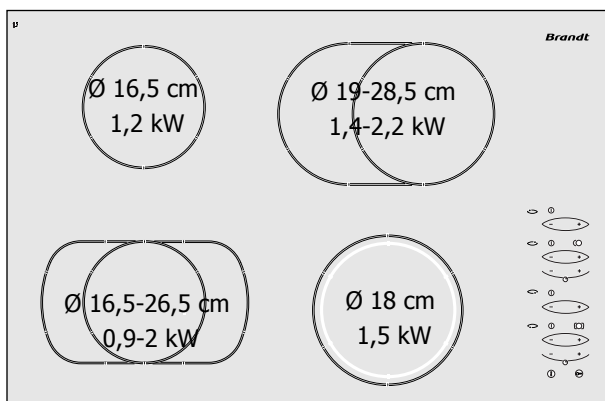
TV 222



TV 224



TV 282



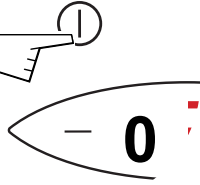
Utilisez votre table en toute simplicité

Mise en marche Arrêt

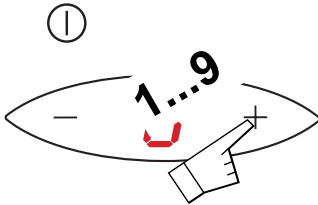
Un **0** signale que la zone concernée est allumée.

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



Automatic-Stop

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

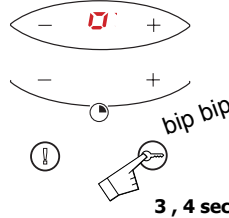
Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

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

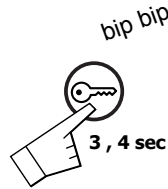
L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un "bip" sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

Sécurité enfant

Verrouillage



Déverrouillage

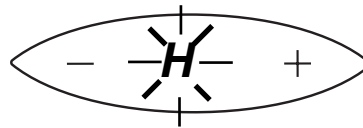


Les commandes peuvent être verrouillées :

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle



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

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

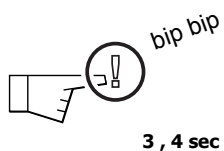
ATTENTION

Ne pas toucher ces zones, risque de brûlures.

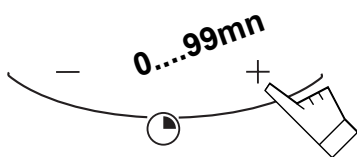
Utilisez votre table en toute simplicité

Arrêt général

L'arrêt général coupe toutes les zones de cuisson.

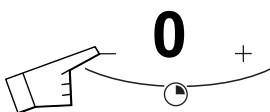


Réglage de minuterie

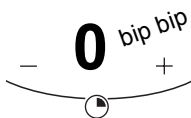


Fonctionne quand les zones de cuisson concernées sont en marche. Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson.

arrêt manuel



arrêt automatique



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

Zone additionnelle

Fonctionne quand les zones de cuisson principale sont en marche.

marche



arrêt



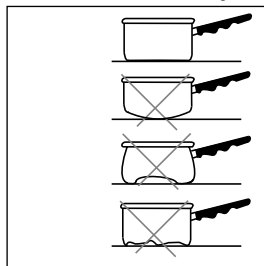
La coupure du foyer coupe automatiquement l'extension.

Utilisez au mieux le foyer vitroceramique

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

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

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



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

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :

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

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :

- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement

(commencez avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).

- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

Economie d'énergie :

Pour finir la cuisson, placez la manette sur la position **0**, et laissez le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée. (vous ferez ainsi des économies d'énergie).

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

Régulation automatique des foyers :

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

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

Petites pannes et remèdes

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

Comment préserver et entretenir votre table

● Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter Les récipients à fonds rugueux ou bosselés:

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

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

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

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

● Vous ne devez pas

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

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

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

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

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

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

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



poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate

Guide de cuisson

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

cuisson douce

cuisson vive

mettre les aliments

bouillir ou frire

bouillir avec couvercle

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

Sumário

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

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:



*as instruções de
segurança,*



os conselhos e astúcias

.....

Cara cliente, caro cliente,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT pelo que lhe agradecemos.

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

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

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

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

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

A Marca BRANDT.

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, reservamos 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 contêm nenhum componente à base de amianto.



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

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



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



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

O alumínio derreteria danificando definitivamente o seu aparelho.



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



Não ligar aparelhos eléctricos numa tomada de corrente situada nas

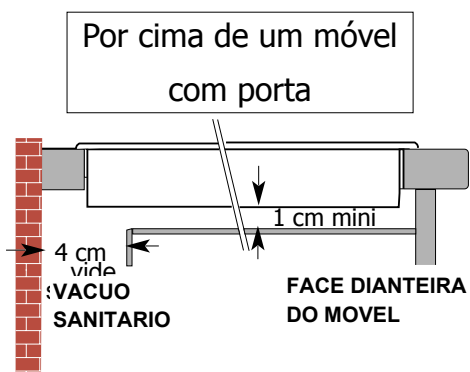
proximidades da mesa, assegure-se de que o cabo de alimentação não esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

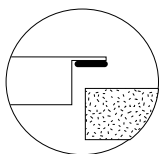
Escolha da instalação

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

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



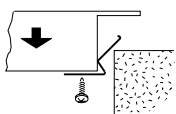
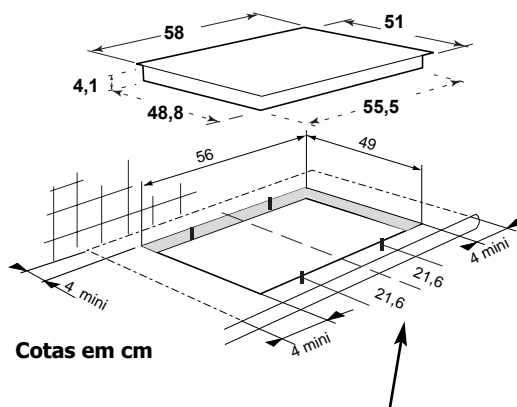
Encastre



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

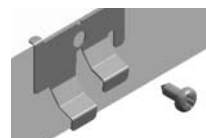
- Esta junta está colada sobre a mesa de cozedura, insira a mesa directamente no recorte.
- Esta junta encontra-se no saquinho de plástico que vem junto na embalagem da mesa.

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



Fixe os agrafos fornecidos no saquinho de plástico

Aparafuse os agrafos segundo as posições apresentadas abaixo



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

Instale a sua mesa com o máximo de segurança

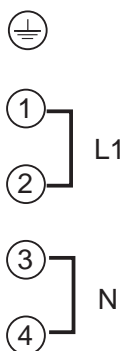
Ligação

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

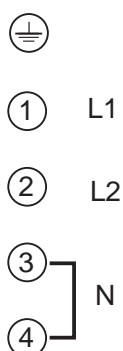
Esta indicação é normal e reservada, se assim acontecer, ao Serviço de Após Venda. Seja qual for o caso o utente não deve prestar atenção a esta indicação.

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

230V ~



400v 2N ~



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

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

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

fusível : 32 amperes fusível : 16 amperes

230 V~ 50 Hz
Potência eléctrica total
absorvida

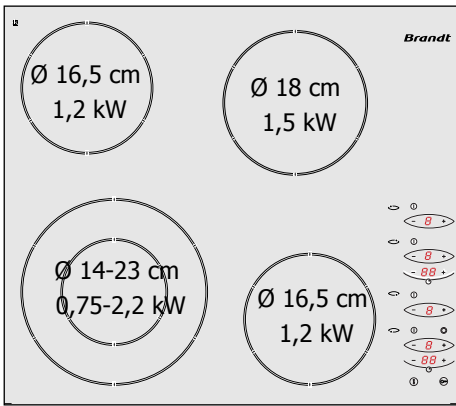
TV222.....6,4 kW

TV224.....6,3 kW

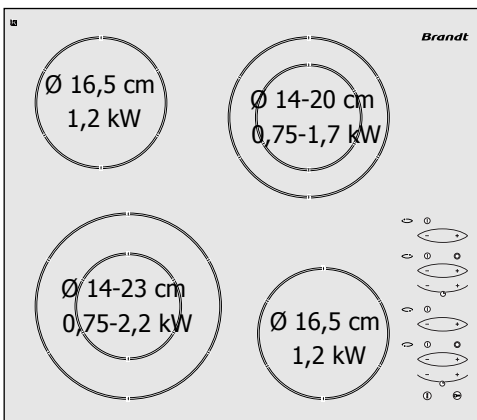
TV282.....6,9 kW

Utilize a sua mesa com toda a facilidade

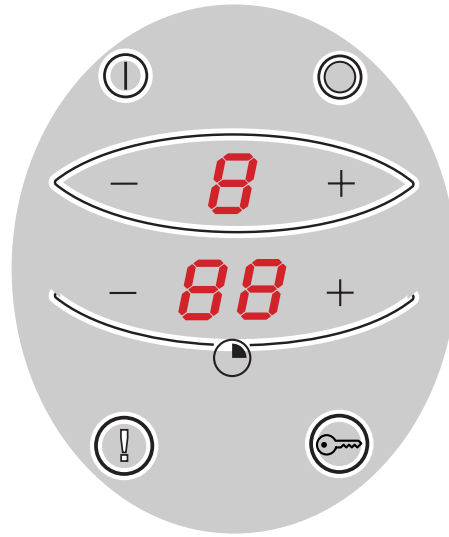
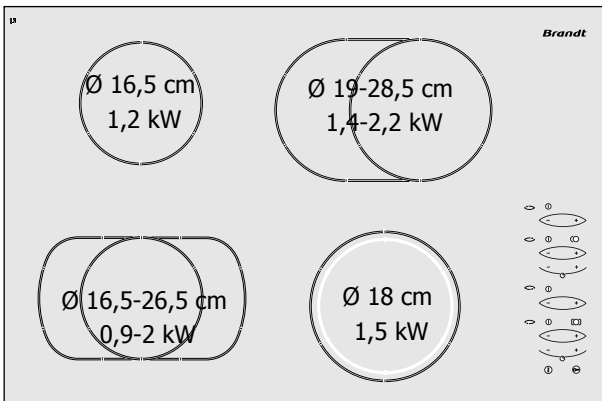
TV 222



TV 224



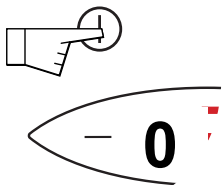
TV 282



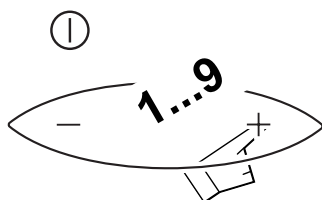
Utilize a sua mesa com toda a facilidade

Botão ligar/desligar

Um sinal sonoro e um **0** assinalam que a zona abrangida está acesa. Pode então escolher a potência pretendida. Sem pedido de potência da sua parte a zona de cozedura apagar-se-á automaticamente.



Regulação manual da potência



Automatic-Stop

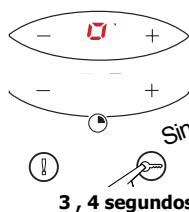
A automatic-stop é uma função de segurança da sua placa. Põe-se automaticamente em funcionamento se o utilizador se esquecer de apagar a cozedura em curso.

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

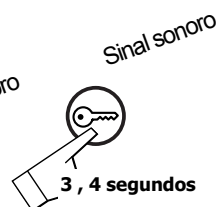
Potência utilizada se automaticamente	O disco apaga ao fim de
Compreendida entre 1.e.4	8 horas
entre 5.e..7	2 horas
entre 8.e.Max	1 hora

Segurança para as crianças

Bloqueio



Desbloqueio

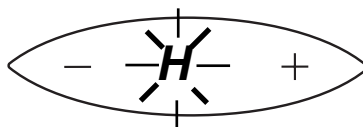


Os comandos podem ser bloqueados:

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

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

Indicador de calor residual



O mostrador indica um **H**.

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

ATENÇÃO

Não toque nestas zonas sob risco de queimadura.

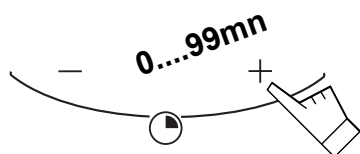
Instale a sua mesa com o máximo de segurança

Paragem geral

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

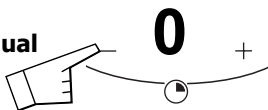


Regulação do programador de tempo

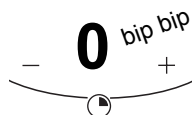


Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento. Pode-se modificar a qualquer instante a duração do tempo de cozedura

Paragem manual



Paragem automática



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

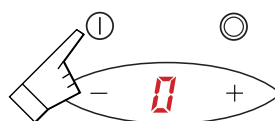
Zona adicional

Funciona quando as zonas de cozedura abrangidas estão em funcionamento.

ligar



desligar



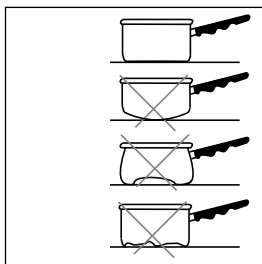
O corte do foco corta automaticamente a extensão.

Utilize eficazmente o foco de vidro cerâmico

Os recipientes devem ser próprios para cozinhar a electricidade.

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

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



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

É necessário aumentar a regulação em caso:

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

É necessário diminuir a regulação em caso:

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

baixa).

Economia de energia:

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

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

Regulação automática dos focos

O foco irradiante regula-se automaticamente,

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

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

Pequenas avarias e remédios

VOCÊ CONSTATA QUE ---	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
Ao pôr em funcionamento, o disjuntor da sua instalação salta.	<i>A ligação da sua mesa é defeituosa.</i>	<i>Verifique a ligação ou a conformidade da sua instalação</i>
<i>Ao pôr em funcionamento só se acende um dos lados da sua mesa.</i>	<i>A ligação da sua mesa é defeituosa.</i>	
Ao pôr em funcionamento aparece uma indicação luminosa	<i>Funcionamento normal</i>	<i>NADA: veja capítulo Observações ligação</i>
Amesa não funciona. Os indicadores luminosos do teclado permanecem apagados.	<i>O aparelho não está alimentado. A alimentação ou a ligação é defeituosa.</i>	<i>Inspeccione os fusíveis e o disjuntor eléctrico.</i>
<i>A mesa parou de funcionar durante a utilização e emite um sinal sonoro descontínuo.</i>	<i>- Houve derramamento ou um objecto obstrui o teclado do comando.</i>	<i>Limpe a mesa ou retire o objecto e volte a lançar a cozedura.</i>
<i>O programador de tempo mostra a mensagem E</i>	<i>Os circuitos electrónicos estão quentes, a mesa está sendo protegida pelo dispositivo de segurança térmica.</i>	<i>Deixe arrefecer</i>

Como resguardar e manter a sua placa limpa?

● O que se deve fazer

Evitar os choques com os recipientes:

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

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

Evitar o uso de recipientes de fundo rugoso ou amolgados:

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

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

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

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

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

● O que não se deve fazer





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

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

Deixar um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura.

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

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

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

Guia de cozedura

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

ferver com a tampa
 colocar os alimentos
 colocar os alimentos
 colocar os alimentos
 cozedura a lume brando
 cozedura a lume forte



Ḑañéá÷ùì áí á

- Í açãããó áóóáéí ÿò ÷ñþóçò òùí òáéí éãñáì ééþí áóóéþí òçò éí òãßí áò óáð.....**33**
- Í açãããó áóóáéí ÿò áãéáóÙóóáóçò òùí òáéí éãñáì ééþí áóóéþí òçò éí òãßí áò óáð.....**34-35**
- Í açãããó áðéí óóóáòì Ýí çò ÷ñþóçò òùí òáéí éãñáì ééþí áóóéþí òçò éí òãßí áò óáð.**36-37-38**
- Ḑþò í á ÷ñçóéí ï òí éãñóá éáéÿóãñá òéò òáéí éãñáì ééÿò áóóããò òçò éí òãßí áò óáð.....**39**
- Í ééñí áéÙáãò éáé áðéóéãòÿò.....**39**
- Ḑþò í á ðñí óóéÙóóáá éáé í á óóí òçñããóá òéò òáéí éãñáì ééÿò áóóããò òçò éí òãßí áò óáð;.....**40**
- Í açããò òççóßí áðí ò.....**41**

Í Ýóá óóéò ï açãããò ÷ñþóçò óáð áðéóçì áßí ï í óáé éãðòí ï áñþò éÙéá òí ñÙ



í é ï açãããò áóóáéãããò,



óáð áßí ï í óáé óòì áí òéÿò éáé óáð òðí ááééí ÿí í óáé áéÙòí ñá ÷ñþóéí á "òá÷íÙóí áóá"

AaáðçþḐ ḐáéÙóéóóá, AaáðçḐÝ ḐáéÙóç,

Í ùééò áðí éòþóááá ï ñá éí òãßí á BRANDT éáé óáð áð÷áñéóòí ÿì á áé'áðòù.

Í é áñáðíçóééÿò ï ï ùáãò ï áò óóíÿéáóáí áéá óáð ï ñá í Ýá ááíéÙ éí òãéþí, òí ò éá éÙíáé òí éáéçì áñéí ù óáð ï ááãññáì á ðéí áò÷Ùñéóòí.

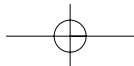
Í á áñáì ï ÿò ééóÿò éáé ï ï í óÿñí á áéóéçóééþ, ï é éáéí ï ÿñéáò òáéí éãñáì ééÿò áóóããò òçò éí òãßí áò óáð BRANDT áÿí ï òí áñí ï í ééÙ ï á òá òðùéí éðá ï ÿñç òçò éí òãßí áò óáð éáé óóí áòÙáéí òí ùóí áá áðéí óóóáòì Ýí ç ÷ñþóç éáé òççéþ áðùáí òç óòí òþóéí ï.

Óóçí òí éééëá òùí ðñí éúí òùí Brandt, ï òí ñáãóá áðßóçò í á áñáãóá, ï ñá ï ááÙéç áðééí áþ áðù òí ÿñí ï òò, áðí ññí òççþñáò, ðéóí òþñéá ðéÙóçí éáé òðááßçí, òá ï òí ñá ï òí ñáãóá í á óóí áòÙóáá ï á òçí éáéí ï ÿñéá óáð éí òãßí á BRANDT.

÷ ï í óáð ðÙí óá ùò ðñþòí ï áò ï ÿéçì á, òçí éáéí ï òí ñççò òí ò ðáéÙóç ï áò éáé áðééòí þí óáð òá ðñí ùúí óá ï áò í á áí óáðí éññí ï í óáéé éáóÙ òí í éáéÿóãñí òñùðí óóéò áðáéòþóáéò òí ò, ç òðçñáóßá ï áò áí òðçñÿóççò éáóáí áéùòþí áññóéáóáé óóç áéÙéáóþ óáð áéá í á áðáí òþóáé óá òò÷úí áñùòþóáéò óáð, 'þ í á áéí ÿóáé òéò ðñí òÙóáéò óáð (áéáðéÿí óáéò éáé òçéÿóçí á óóí òÿéí ò òí ò áéáéßí ò).

Óóçí éí ñóòþ òçò éáéí ï òí ñáð, ç Brandt óòì áÙééáé ï á áóóúí òí í òñùðí óóçí éáéòðÿñáóç òçò òí éúòçðáð òçò éáéçì áñéí þò óáð æùþò, ðñí óóÿñí í óÙ óáð ðÙí óá ðñí ùúí óá òççéþí áðí áùóáçí, áðéí óóóáòì Ýí ç ï òç ÷ñþóç òí òò, óááùí áí çí òí ðáñéáÙééí í, ï á áéóéçóééþ éáé ðéóóúóçá.

Óí óþí á BRANDT.



Άσφάλιστο άσφάλιστοάσφο όσο εί οάβί άο οάο.

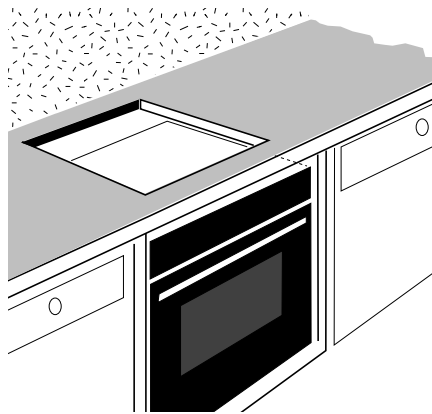
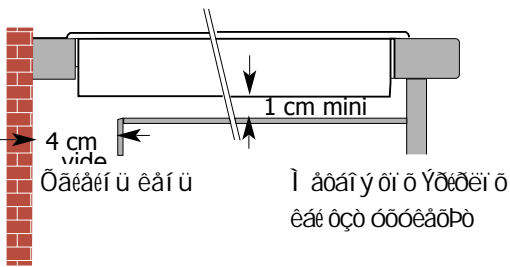
Άσείι άρ ι γνίι όο άσάλιστοάσφο όσο εί οάβί άο οάο.

Ç όοσάσρ όνγώσεί ί ά οί όί έάσσεάβί ί ά όγί όί όνύόί , πρσά ç όόί άί -P όσο çέάέονέσρ όνέσάο ί ά άβί έέ οά όνι όόύ όçi άβί .

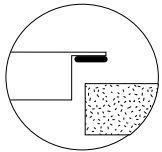
Άί ύείι άά ί ά όçi άέύοάί ç-άέύνένύόç όί ό όάνι όσέύσέ ç εί οάβί ά οάο, έά άσάλιστοάσφοάσά όçi όέύέά όύί σάεί έάνηί έέπí άόόέπí όσο εί οάβί άο οάο

Δύί ύ άδύ γί ά γδέόείι ί ά δυνόά

Δύί ύ άδύ γί άί όί γνίι



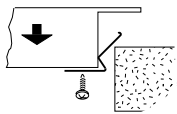
Άί όί έ-έόί ύό



ί ά έύόσ-ί άσάλιστοάέ όçi όσάάί ύόσά ί ά όί ί όδύεί όί όύάεί άνασάσάο.

-Άόύ όί έύόσ-ί άνέσάσά έί έέçi γίι όί έύόύ ί γνίι ό όύί σάεί έάνηί έέπí άόόέπí όσο εί οάβί άο οάο, όί όί έάσάσά όçi όέύέά όύί σάεί έάνηί έέπí άόόέπí όόçi όόί άί -P.

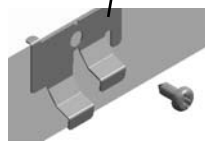
-άόύ όί έύόσ-ί έά όί άνάσά όσç σάεί σέσάο, όί ό άνέσάσά έί έέçi ί γί ç όί έύόύ ί γνίι ό όσο όέύέάό όύί σάεί έάνηί έέπí άόόέπí όσο εί οάβί άο οάο.



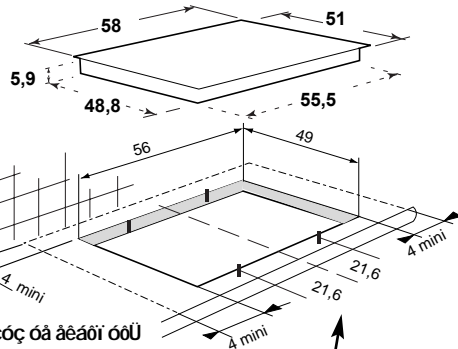
ί ά άεάέσά όύί ύ όόçi όέύέά όύί άόόέπí

Άέσπ çόç σά άέάόί όόύ

ί ά άεάέσά όύί ύ όί ί όύάεί άνασάσάο, άί ύείι άά ί ά όç έγόç όί ό



Άί άεάέσά ί ά όί ί γόγεί όύί έέέό όί ό όδύν-ί όί όόç σάεί σέσάο:



Αόσαεβδ άαεάουόσάσζ οζδ ει οαβί άδ σάδ.

ζεάεονηεβ ούί άαόζ

Αί οι εαεπαεί Υ=αε οει νΥο, δνΥδαι ίά αί οεαοαοοαεαβ αδυ οι ί εαοαοεαοαοόβ, β οζί οδζνάοβ άοζ άοαεβδ, άί οδζνΥοζοζδ δαεαόβί αεά αεΰααδ, β Υί άί αεάεεϋ οά=ί εεϋ, δνί εαει Υί ί ο ίά άδι οάδ=εαβ εΰεα δεεάί υδ εβί άδί ί ο.

ΰοάί ζ ει οαβί ά σάδ ανβσεαοαε οδυ ζεάεονηεβ οΰοζ, β εαουδερ αεοαοάί Υί ζο αεαει δβδ ναγί αοί ο, ί βά οΰοαει β Υί ααει ζ δανί οοεΰααοαε οοί ί δβί αεά άί οι εβί οζο ει οαβί άδ σάδ. Αί αοάί βαοαε αοδυί αοά, αοί γ δανΰοί οί δανβδί ο 30 άαοοανϋεαδδά, β ί υεεδ δεΥοαοά ί δι ει άβδί οά ει οι δβ οοί ί δβί αεά άί οι εβί οζο ει οαβί άδ σάδ. Αοδβ ζ Υί ααει ζ αβί αε οοοει ει αεεβ εαε ί δι ναβ ίά άί αοαεεοαε αδυ οζί οδζνάοβ άί οδζνΥοζοζδ δαεαόβί ί άου οζί δβεζοζ. Οά εαι βά δανβδουοζ, ί =νβροζοζ οζο ει οαβί άδ ααί δνΥδαι ίά οι εΰααε οδϋοζί.

Αί ζ ει οαβί ά σάδ άα εαεοί ονααβ εαί ί ί εεϋ, ί άου οζ ούί άαόβ οζο ί ά ονεοαοεεϋ ναγί ά 400 V2N, αααεϋεαβδά, υεε οι ί οαΥοανί εαεπαεί αβί αε οϋοοϋ οοί ααααί Υί ί.

230V ~



1

2

L1

3

4

N

400v 2N ~



1

2

L1

L2

3

4

N

ζ ει οαβί ά σάδ δνΥδαι ίά οοί αΥαοαε ί ά οι ζεάεονηεϋ εγεεϋί ά, αεά ί Υοί ο:

- Αί υδ ονί οι άί οεει γ εαεϋαβί ο ογδί ο H05 RRF ί ά 3 ααϋαί γδ δϋ=ί οδ 2,5=εεει οόβί 2, β ί ά 5 ααϋαί γδ,

δϋ=ί οδ 1,5=εεει οόβί (αδϋ οι οδ ί δι βί οδ, ί Υί άδ εα ααεβί αοαε οοί Υαοί ο: =νβί αοί ο εβονει ί ο, β δνΰοει ί ο)

- Ι εαδ ζεάεονηεβδ δνβεαδ, ούί οϋί ά ί ά οεο δνί αεαανάοΥδ CEI 83, β άί υδ οεο δι εεδί εεει γ ί ά αεαοί νϋ αδϋοαοζο ί αοάί γ οϋί δδί άί =βί, οι δεϋ=εοοί ί 3 =εεει οόβί.

ζ αοϋεαεά δνΥδαι ίά αβί αε : 32 αί δΥν

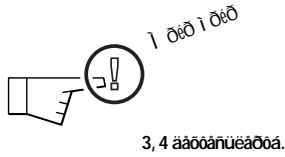
ζ αοϋεαεά δνΥδαι ίά αβί αε : 16 αί δΥν

230 V~ 50 Hz
Οοί ί εεεβ ζεάεονηεβ Υί οάοζ
δι ο άδι ννί οϋοαε :
TV222.....6,4 kW
TV224.....6,3 kW
TV282.....6,9 kW

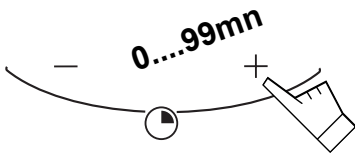
Ἰ ἀϗάλαò ἀðεί ðóðáðì Ἰρίϗò ÷ñÞóϗò ðùί ðάεί êáñáì êéÞί áððéÞί ðϗò εἰ ðάβί áð óάð

Ἄáí êéù óóáì Ὑòϗì á έάέòì ðñάβáð

Ὀί ááí êéù óóáì Ὑòϗì á έάέòì ðñάβáð
óáÞί áέ ὤέáð ðéð áðóðáð ðϗòÞì áðì ð

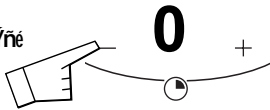


Ἰýέì έóϗ ðì ð ÷ñì ííì Ἰòñì ð ì áááέñἸ áðì ð

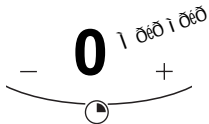


Έάέòì ðñάβáð ὤάí í έ áí ðíóòì έ=áð áðóðáð ðϗòÞì áðì ð
áÞί áέ áí áì ì Ἰρί áð. Ἰ ðì ðáβáð, óá εἰέá óóáì Þ, í á
άέέἸí áðá ðϗì áέἸñέάά ì áááέñἸ áðì ð.

ὈáÞóέì Ἰ Ἰ á ðì ÷Ἰñέ



Ἄðóðùì áðì óóáì Ὑòϗì á

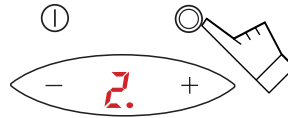


Ἄέá í á óóáì áðÞóáá áðóð ðì ì ðéð, ðáðÞóáá
Ἰρί á Ἰ ðì έí áÞðì ðá έí ðì ðβ áí ðì έÞð, ðϗò
áí ðβóòì έ=ϗò áðóðáð ðϗò εἰ ðάβί áð óάð, áí ááí
ðì εἰἸí áðá έá óóáì áðÞóáέ ì áðἸ áðù Ἰρί á έáððù
ðáñβðì ð.

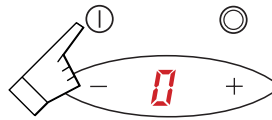
Ἄðέðñüóέáðϗ æÞί ϗ

ϗ έí ðάβί á áÞί áέ óá έάέòì ðñάβá, ὤάí í έ áðóðáð
έáí ðñέέì γ ðϗòÞì áðì ð áÞί áέ áí áì ì Ἰρί áð

ϗí áì ì á



ὈáÞóέì Ἰ



Ἰ á ðϗ ááí έέÞ áέáέì ðÞ ðáγì áðì ð óðì óðβέ
óóáì áðἸάέ áðóðì áðá έάέ ϗ έάέòì ðñάβá ðϗò
έí ðάβί áð

