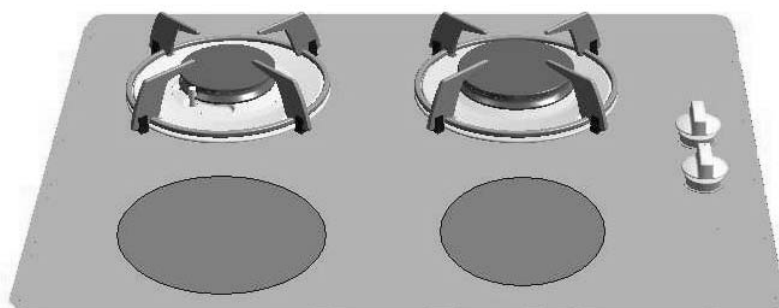


FR *Le guide d'utilisation de
votre table de cuisson*

GB *Hob operating guide*

PT *O guia de utilização da
sua placa de cozinha*

GR *Ο οδηγός χρήσης των
εστιών της κουζίνας σας*



Brandt

Sommaire

FR

Votre table en toute sécurité	4
Comment se présente votre table ?	5
Comment se présente le clavier de commande ?	5
Installez facilement votre table	6
Conseils d'encastrement	6-11
Raccordement électrique	12
Raccordement gaz	13-15
Changement de gaz	16-21
Utilisez votre table en toute simplicité	22
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	22
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	23
Comment utiliser les foyers induction ?	24
Comment utiliser la minuterie ?	25
Choix de la casserolierie - sécurité induction	26-27
Comment entretenir votre table ?	28
Petites pannes et anomalies	29
Guide de cuisson gaz	30
Guide de cuisson des foyers induction	31

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

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 .

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

Utilisez votre table en toute sécurité

Nous avons conçu la 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 de leurs caractéristiques 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.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine.

Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

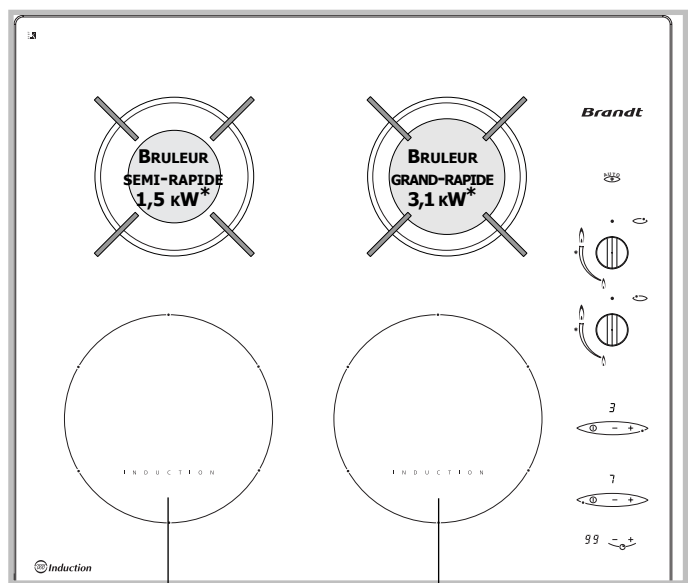
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.



VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.

Comment se présente votre table ?



(* PUISSANCES OBTENUES EN GAZ NATUREL G20)

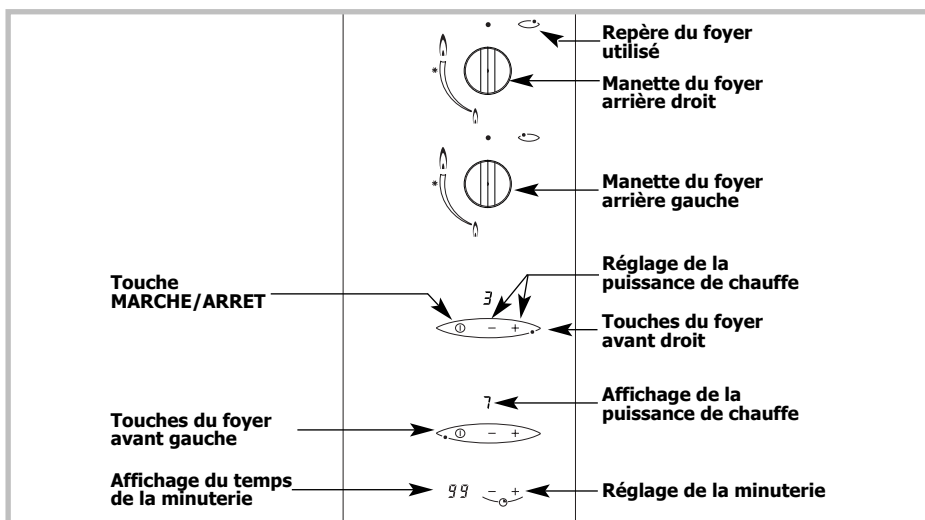
Foyer induction (diamètre 180 mm)

Foyer induction (diamètre 180 mm)

GAZ

INDUCTION

Comment se présente le clavier de commande ?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble	56 cm	48 cm	Suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	60 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55 cm	47 cm	6,5 cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.

N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz :

Puissance totale :

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon norme EN 60335-2-6 classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



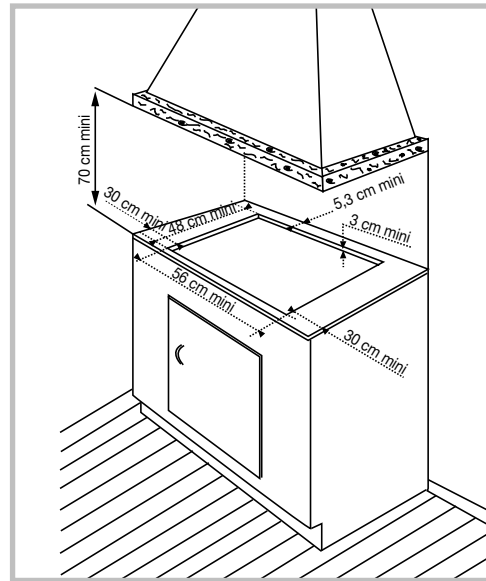
Débranchez l'appareil avant toute intervention.

Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière. Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 100 et 150 mm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

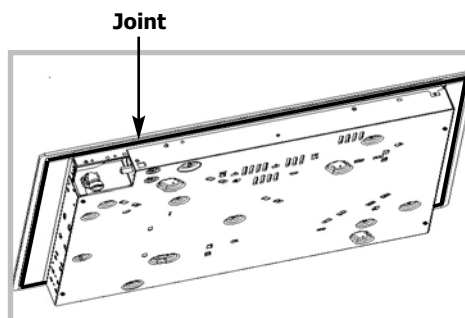


● **Avant l'installation** de la table, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette :

- 1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.
- 2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, et les bougies d'allumage.
- 3- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur de la table. Ce joint assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

● Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

- Remplacez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.
- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).
- Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir «**Raccordement gaz**»).



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du caisson.

Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.

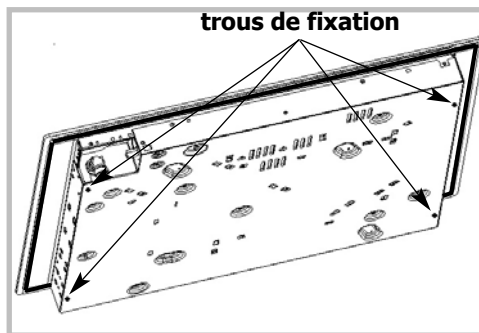
Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.

Plan de travail



trous de fixation



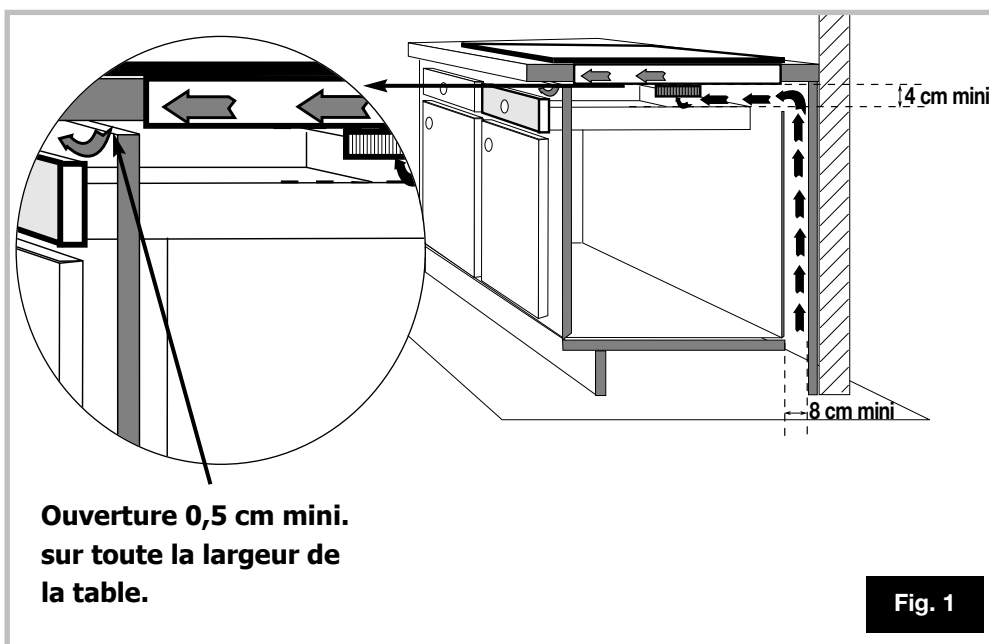
Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four.

AU-DESSUS D'UN MEUBLE VIDE OU TIROIR (Fig. 1).

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur du meuble.



Installez facilement votre table

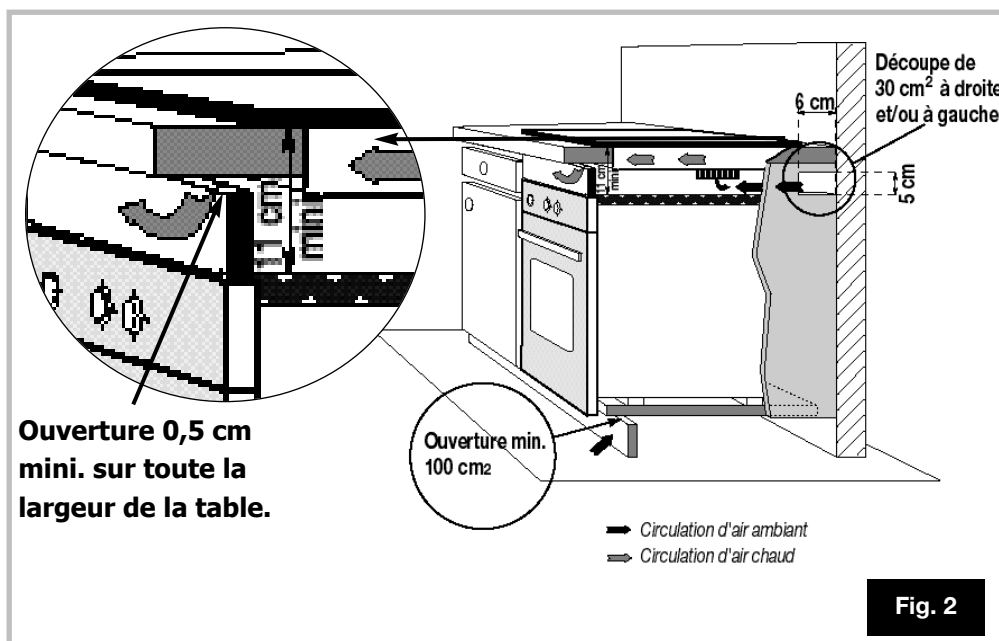
Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four (suite).

AU-DESSUS D'UN FOUR (FIG. 2)

Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm^2 sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de **30 cm^2 minimum**. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction «pyrolyse», **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.



Installez facilement votre table

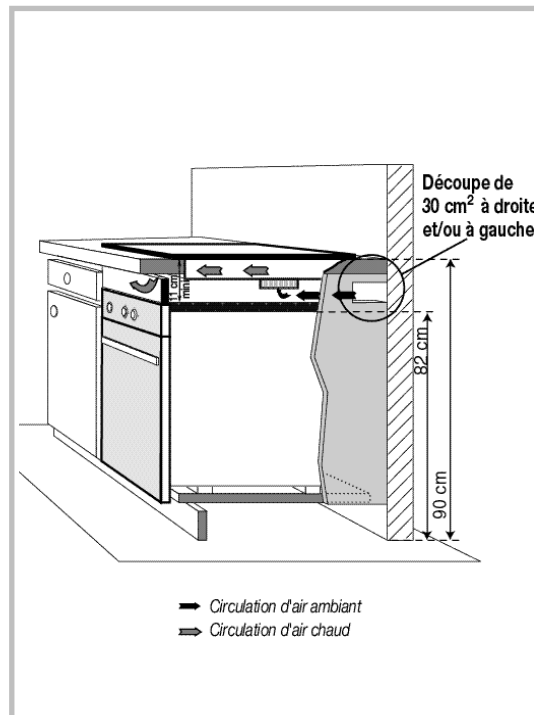
Conseils d'encastrement (suite)

- Cas d'encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle.

L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

- La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.
- Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.
- Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous vous demandons d'effectuer à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (voir dessin ci-contre).



Installez facilement votre table

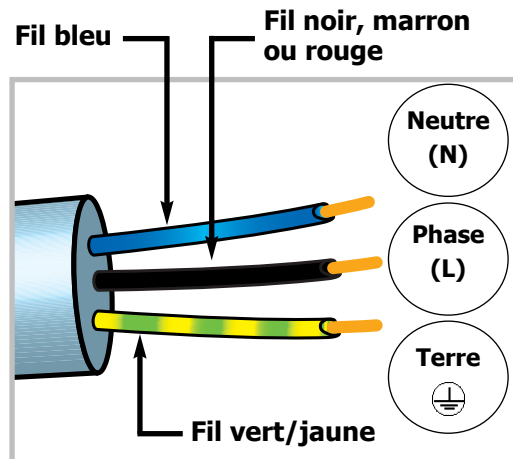
Raccordement électrique




• Cette table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF ou H05V2V2F T-90 section 1,5 mm²) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

SECTION DU CABLE À UTILISER

220/240 V~ - 50/60 Hz	
Câble H05V2V2F T-90 H05VVF	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16A

• Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (voir schéma ci-contre).



 Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  de l'appareil et doit être relié à la borne de terre  de l'installation.

Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

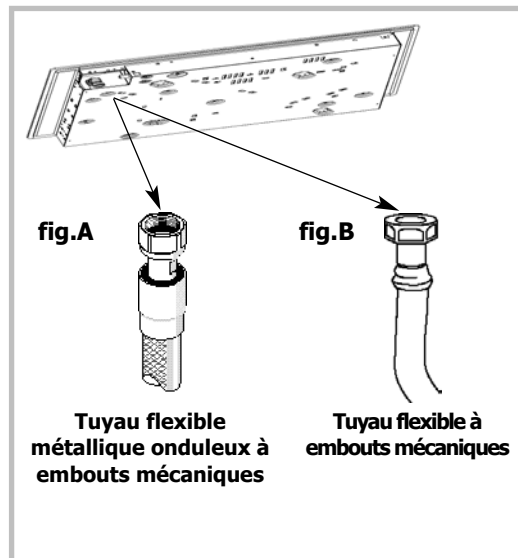
Installez facilement votre table

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.



Le tuyau de raccordement doit rester visible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

Installez facilement votre table

Raccordement gaz (suite)

● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL) OU AIR PROPANÉ/AIR BUTANÉ.

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

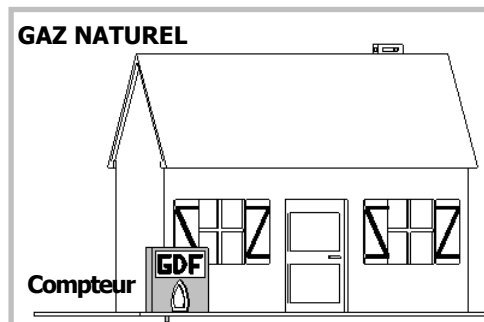
- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil,

ou - **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques** (fig. A de la page précédente).

ou - **le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques** (fig. B de la page précédente).

Ces tuyaux doivent avoir une **longueur maximale de 2 mètres** et doivent être visitables sur toute la longueur.



Installez facilement votre table

Raccordement gaz (suite)

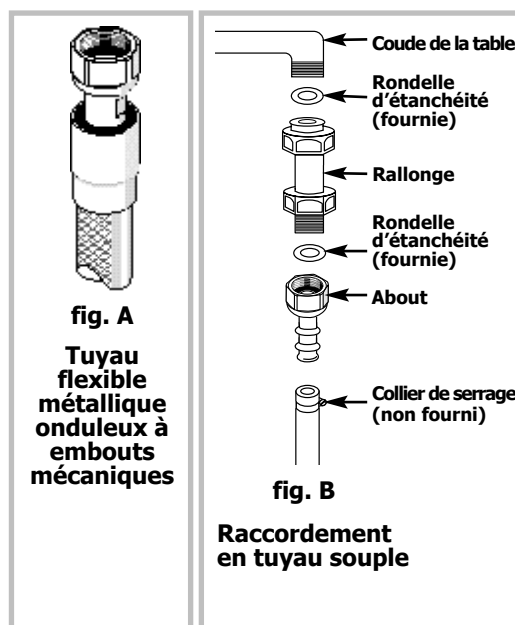
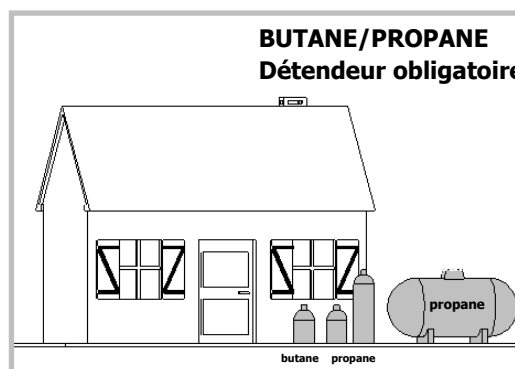
● Raccordements possibles

GAZ DISTRIBUÉ PAR BOUTEILLE OU RÉSERVOIR (GAZ BUTANE/PROPANE).

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement soit en tube rigide si cela est possible, soit avec un tuyau flexible métallique onduleux (longueur maximum 2 mètres) (**fig. A**).

Dans le cas d'une installation existante où le montage d'un tuyau flexible est impossible, il est toujours possible d'effectuer le raccordement avec un tuyau souple (longueur maximum 2 mètres) **muni des deux colliers de serrage** : l'un sur l'about, et l'autre sur le détendeur, sans oublier d'intercaler entre le coude de la table et l'about, la rallonge fournie avec les rondelles d'étanchéité (**fig. B**).

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.



Pour éviter de provoquer un échauffement du raccordement supérieur à 30°C, vérifiez qu'il n'y ait pas d'éléments chauffants à proximité.

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF)

Installez facilement votre table

Changement de gaz

- Remarques préliminaires

Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane ainsi que l'about et la rondelle d'étanchéité sont dans la pochette contenant la notice.

Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

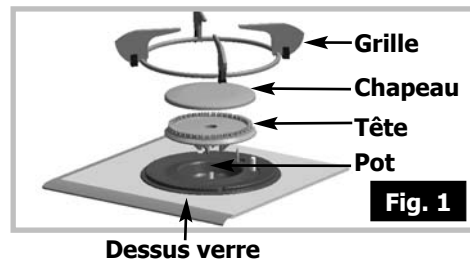
Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ➊ Adapter le raccordement gaz
- ➋ Changer les injecteurs
- ➌ Régler les ralentis des robinets



➊ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

➋ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

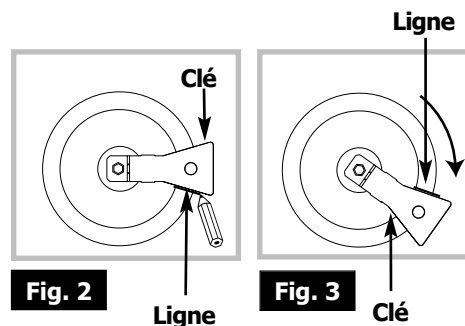
- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
 - ⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- ⇨ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
- ⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 2**).

- ⇨ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 3**).

Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.



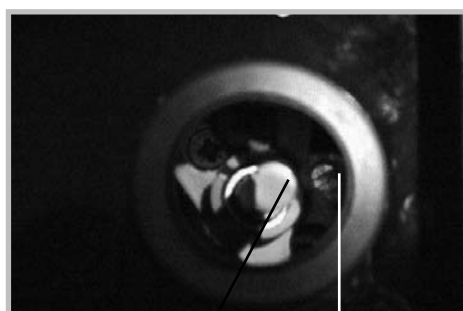
Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane (suite).

④ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide du petit tournevis fourni dans la pochette, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (**fig. 4**) **dans le sens des aiguilles d'une montre.**
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous qu'elles soient bien enfoncées.
- Remontez les têtes de tous les brûleurs, les chapeaux et les grilles.



Axe du robinet / Vis de réglage des ralents **Fig. 4**

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane.

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ➊ Adapter le raccordement gaz
- ➋ Changer les injecteurs
- ➌ Régler les ralentis des robinets

➊ **ADAPTEZ LE RACCORDEMENT** de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe «**Raccordement gaz**».

➋ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (**fig 1**).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz en fin de notice ; pour cela :

⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

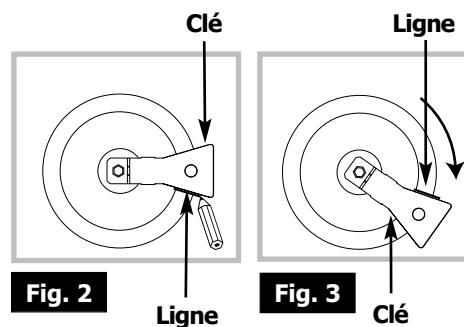
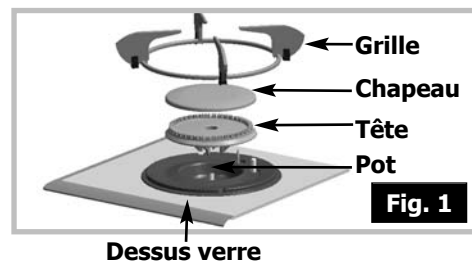
⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 2**).

⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 3**).

Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

- Remontez les têtes, les chapeaux et les grilles de tous les brûleurs.



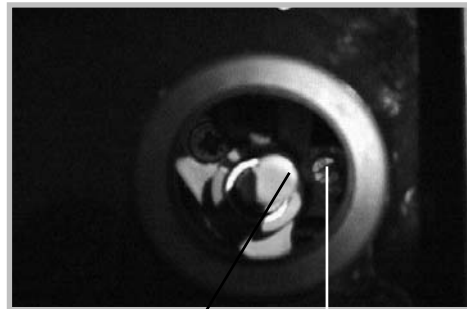
Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz Butane/Propane au gaz naturel ou à l'air butané/air propane (suite).

🔧 **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Agissez brûleur par brûleur.
- ⇒ Allumez le brûleur, en position maximum.
- ⇒ Enlevez la manette du robinet correspondant.
- ⇒ Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), (**fig. 4**), à l'aide du tournevis fourni dans la pochette, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
- ⇒ Remontez la manette, et passez en position ralenti.
- ⇒ Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- ⇒ Remontez la manette, exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.



Axe du robinet Vis de réglage des ralentis **Fig. 4**

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

	FR - GB - GR - PT			FR
	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
Appareil destiné à être installé en : FRCat : II2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur grand rapide	88	88	137	137
Repère marqué sur l'injecteur				
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	
Débit horaire (g/h)	225	221	295	343
Débit horaire (l/h)			295	343
Brûleur semi-rapide	62	62	94	94
Repère marqué sur l'injecteur				
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615	
Débit horaire (g/h)	105	104	143	166
Débit horaire (l/h)			143	166
Total table				
Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	330	325	438	509
Débit maximum (l/h)			438	509

Tension de fonctionnement	230 V~ - 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée	2800 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

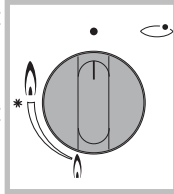
Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



REPERAGE DES INJECTEURS			
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane	
94	137	62	88
○	○	○	○

Utilisez votre table en toute simplicité


Comment utiliser les brûleurs gaz ?

Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre





- Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .

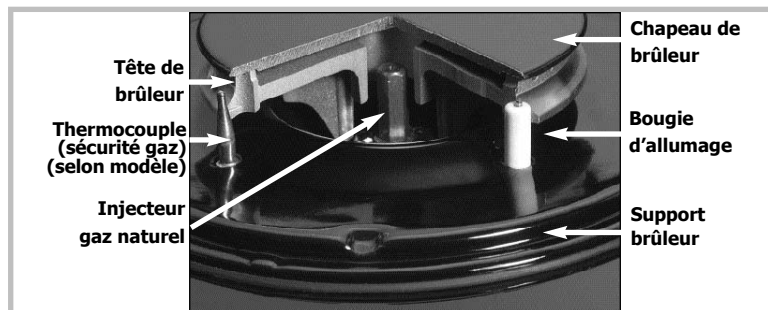
- Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

- Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur arrière droit .

- Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.**

- Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  que vers la position maximum .

Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.



- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

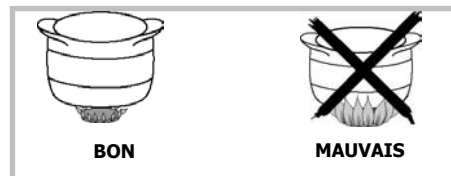
Utilisez votre table en toute simplicité

Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?

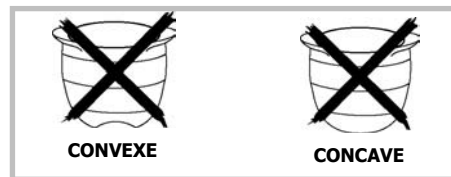
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm Fritures Ebullition	12 à 24 cm Sauces, Réchauffage

Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient.



N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.



Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre.



Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz

Puissance totale : 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débit minimum.

Utilisez votre table en toute simplicité


Comment utiliser les foyers induction ?

Pour se servir d'une touche de fonction...



Posez votre doigt bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

- Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W repérée de 1 à 9.

- Appuyez sur la touche  de mise en marche.

- Appuyez sur 

Un appui sur  ou  fait varier la puissance suivant votre besoin.

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé sur la touche choisie.

La dernière commande est toujours prioritaire.

- Utilisation simultanée des deux foyers induction

Ces deux foyers disposent d'une **puissance totale de 2800 W** répartie automatiquement entre les foyers avant gauche et avant droit.

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

Exemple 1

L'un des deux foyers fonctionne sur la position 7, ou une position inférieure.

Vous pouvez utiliser le second foyer jusqu'à la position 7, sans modifier le réglage du premier foyer.

Exemple 2

Un foyer fonctionne sur la position maximale 9. Vous demandez la puissance maximale sur le second foyer. Le premier foyer est automatiquement réduit à la position 5.




- Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser la minuterie ?

Seul le foyer avant gauche est commandé d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, il peut fonctionner sans celle-ci.

- **Appuyez** sur la touche  de mise en marche du foyer.

- **Sélectionnez** une puissance de chauffe de 1 à 9 (Exemple **7**).

- **Appuyez** sur la touche **+** de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur cette touche, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage **99**.

- **Maintenez** l'appui jusqu'à la durée souhaitée.

Lorsque le temps est écoulé, le foyer de cuisson s'arrête et l'affichage de puissance disparaît, l'afficheur de minuterie clignote sur **0**. Vous entendez alors des «bips discontinus». Pour les arrêter :

- **Appuyez** sur n'importe quelle touche de commande.

- **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche **+** ou **-**.

- **Pour arrêter** la minuterie en cours de cuisson, appuyez sur la touche **-** jusqu'à "**0**" pour éteindre la minuterie.

La zone de chauffe continue à fonctionner sans minuterie.

Nota : l'affichage lumineux **99** permet de connaître la durée de cuisson restante.

Utilisez votre table en toute simplicité

Choix de la casserolerie - sécurité induction

- Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

- **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent :** cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.
- **Récipients en fonte :** pour ne pas rayer la vitrocéramique de votre table, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.
- **Récipients en inox adaptés à l'induction :** la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).
- **Récipients en aluminium à fond spécial :** vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

Un sigle "CLASS INDUCTION"

 **Induction**, figure sur la table.

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

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

- Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

- Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe** votre récipient est **compatible**, s'il **clignote** votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

Utilisez votre table en toute simplicité

Choix de la casserolierie - sécurité induction (suite)

● Précautions d'utilisation

- Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 6 ou sur la position 7, un court instant. N'utilisez jamais la position 8 ou 9. Vous risquez d'endommager vos récipients.

- Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

- Il est recommandé de ne pas déposer grilles, chapeaux de brûleur, ustensiles de cuisson en métal, couverts, couteaux et objets métalliques divers sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

- **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 à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

● Sécurité "électronique"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

● Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe dûe à des casseroles vides.



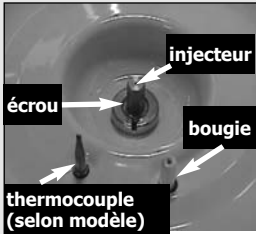
Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir paragraphe "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex : cartes de crédit, cassettes...).

A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompe à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

Comment entretenir votre table ?

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Entretien des bougies et des injecteurs	<ul style="list-style-type: none"> - En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). - L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Petite brosse à poils durs.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	<ul style="list-style-type: none"> - Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essayez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crème à récurer douce. - Eponge sanitaire.
Entretien du dessus verre	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.
Entretien des foyers induction	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez. - Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre). 	<ul style="list-style-type: none"> - Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique. Ex : Cera-Clen.



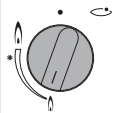
- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante (style Scotch Brite) pour nettoyer votre table de cuisson.



Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

Petites pannes et anomalies

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Allumage des brûleurs :</p> <p>Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.</p> <p>Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</p> <p>Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. - Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. - vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. - Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. <p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. - Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. - Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. - Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. - Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). <p>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").</p>
<p>Les flammes ont un aspect irrégulier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... - Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
<p>La table dégage une odeur lors des premières cuissons.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.
<p>Votre table émet un léger clic clac.</p>	<p>C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.</p>
<p>Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.

Guide de cuisson gaz

	PREPARATIONS	TEMPS	BRULEUR
SOUPES	Bouillons Potages épais		Grand rapide Grand rapide
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	Grand rapide Grand rapide
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes	Semi-rapide Semi-rapide
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide
VIANDES	Steack Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos (gril fonte)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	Grand rapide Grand rapide Grand rapide Grand rapide
FRITURE	Frites Beignets		Grand rapide Grand rapide
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Crème anglaise	5 minutes 3-4 minutes 10 minutes	Semi-rapide Semi-rapide Grand rapide Semi-rapide Semi-rapide

Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso-bucco...)

Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.

Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.

Contents

GB

Using your hob in complete safety	34
What your hob looks like?	35
What the control board looks like?	35
Installing your hob in all simplicity	36
Fitting recommendations	37-41
Electrical connections	42
Gas connections	43-45
Changing the type of gas supply	46-51
Using your hob in all simplicity	52
How to use your gas burners?	52
Which pans are best adapted for use on the gas burner?	53
How to use induction rings?	54
How to use the timer?	55
Choice of saucepans - safety on induction hobs	56-57
How to look after your hob?	58
Minor troubleshooting	59
Gas-cooking guide	60
Induction ring cooking guide	61

In this Manual,



displays safety instructions



displays tips and hints

Editorial

Dear Customer,

Thank you for buying a BRANDT hob.

Our design staff have produced a new generation of kitchen equipment, to make everyday cooking a pleasure.

You will find that the clean lines and modern look of your Brandt hob blends in perfectly with your kitchen décor. It is easy to use and performs to a high standard.

Brandt also makes a range of products that will enhance your kitchen such as hobs, extractor hoods, built-in dishwashers and refrigerators. There are models to complement your new Brandt hob.

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Relations department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (see back cover of manual).

Brandt has always been a leader in the development of new products, thus enhancing the quality of everyday life by providing increasingly efficient products, that are easy to use, respect the environment, and are attractive and reliable.

The BRANDT name.

Your hob in complete safety

Using your hob in complete safety

We have designed your hob for private domestic use.

With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any changes in their technical, functional or aesthetic characteristics as a result of technical evolution.

These hobs are designed exclusively for the cooking of drinks and foodstuffs. These products do not contain any asbestos-based component parts.

You must always keep an eye on your cooking.

Read the instructions before installing and using the apparatus.

If you observe any cracks in the glass top, unplug the device immediately, and contact the After Sales Service.

Never leave any **CLEANING** or **INFLAMMABLE** products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurised cans, papers, recipe books, etc.).

Using a gas-powered hob produces both heat and humidity in the room where it is used. Make sure your kitchen is well ventilated.

Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.

For safety reasons, do not forget to close the main gas valve for built in gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.

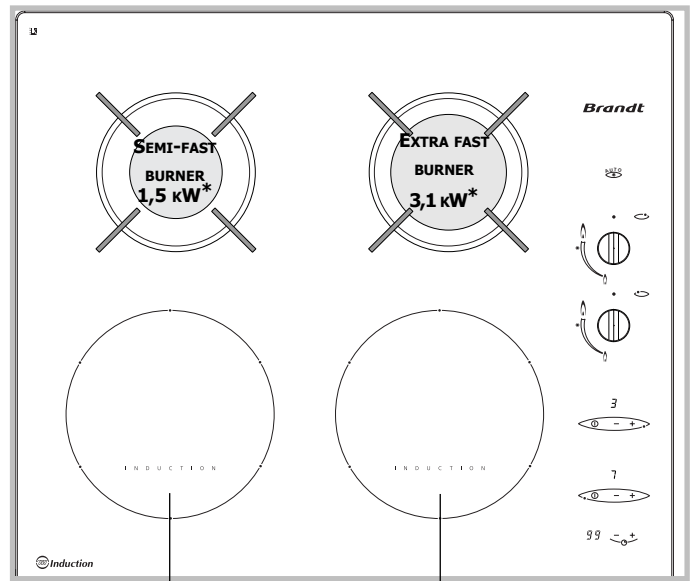
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

The **EC** mark of conformity can be found on all these hobs.



YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL TOWN GAS.

What your hob looks like?

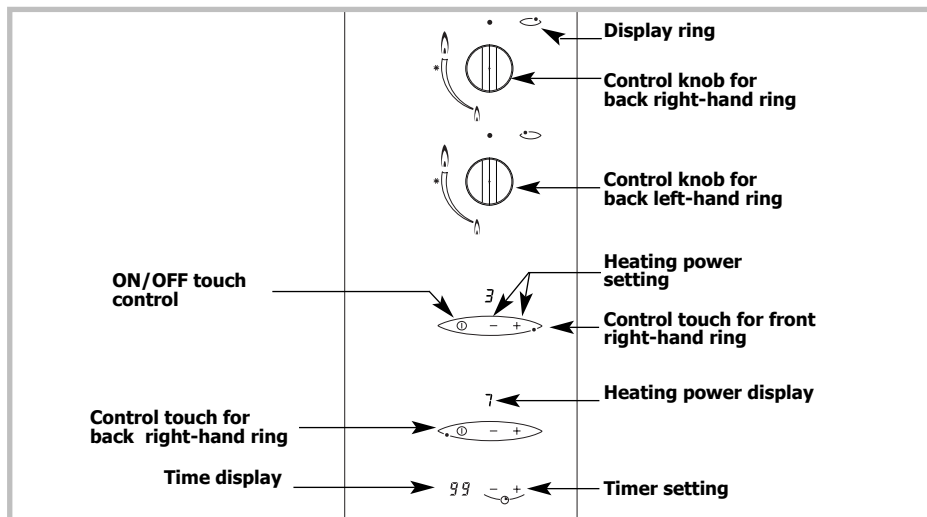


(* POWER OBTAINED USING G20 NATURAL GAS.)

Induction ring (diameter 180 mm)

Induction ring (diameter 180 mm)

What the control board looks like?



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

	Width	Depth	Height
Cut-out	56 cm	48 cm	Depending on cupboard
Outside dimensions above the work surface	60 cm	51,8 cm	5 cm
Outside dimensions below the work surface.	55 cm	47 cm	6,5 cm

This appliance should be installed by a qualified technician / installer.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment conditions of the appliance are compatible.

The adjustment conditions are stated on a label in the wallet and also on the packaging.

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

On this subject, combustion can take place only if oxygen from the air is present, so this air must be constantly renewed and the combustion products must be evacuated (a minimum air input of 2 m³/hour per kw of gas energy is required).

E.g. 60 cm model - 2 gas burners :

Total power :

$3.1 + 1.5 = 4.6 \text{ kW.}$

$4.6 \text{ kW} \times 2 = 9.2 \text{ m}^3/\text{h}$ minimum airflow.

These hobs in accordance with standard EN 60.335.2.6 against overheating of cupboards and Class 3 for installation itself (in accordance with standard EN 30.1.1).



Disconnect the apparatus before intervention

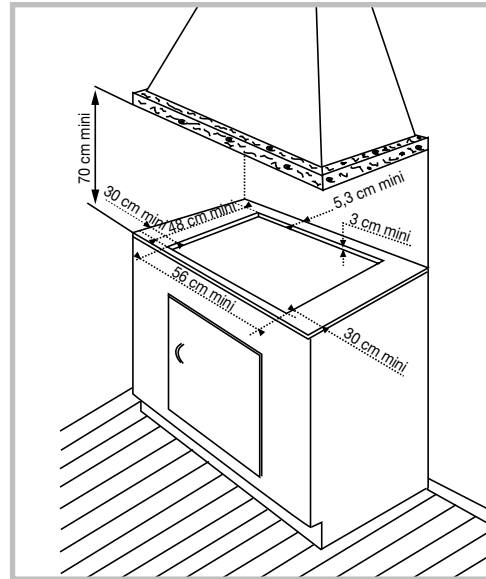
Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.

A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.

If a horizontal partition is put under the hob, it must be placed between 10 and 15 cm from the bottom of the worktop. In any case, do not keep any sprays or pressurized containers in the compartment which could be just under the hob.



• **Before installing the hob** the seal provided in the wallet must be stuck in position to prevent any foreign bodies or liquids getting between the hob and the worktop:

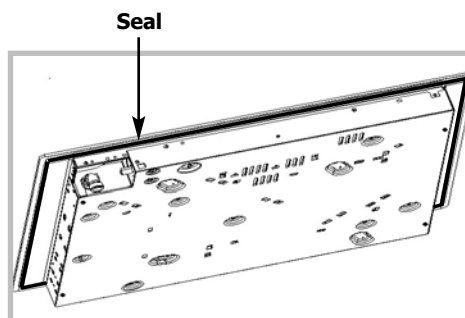
1- Remove the pan support grates, the burner caps and heads after checking their position.

2- Turn the hob over and place it gently over the opening in the worktop paying attention not to damage the control knobs, thermocouples and lighters.

3- Stick the foam seal delivered with the appliance around the outside of the hob. This seal prevents anything getting between the glass and the worktop.

• Place the hob in position in the worktop cut-out taking care to centre it as well as possible centrer dans la découpe.

- Put the burners, caps and pan grates back into position.
- Connect the hob power cable to your kitchen electricity supply (See "**Electrical Connections**" for your hob).
- Connect your appliance to the gas supply (See "**Gas connections**").



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

If you want, you can fix the hob in position on its four corners, using the four lugs and screws provided (See diagram).

Only use the holes provided.

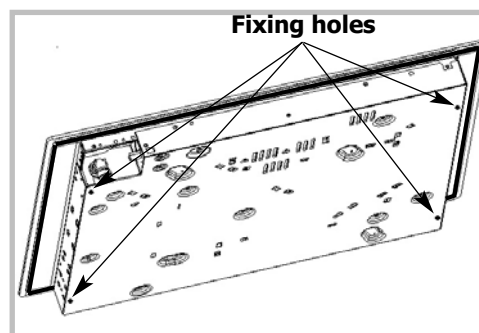
Stop screwing when the lug starts to bend.

Do not use a power screwdriver.

Worktop



Fixing holes



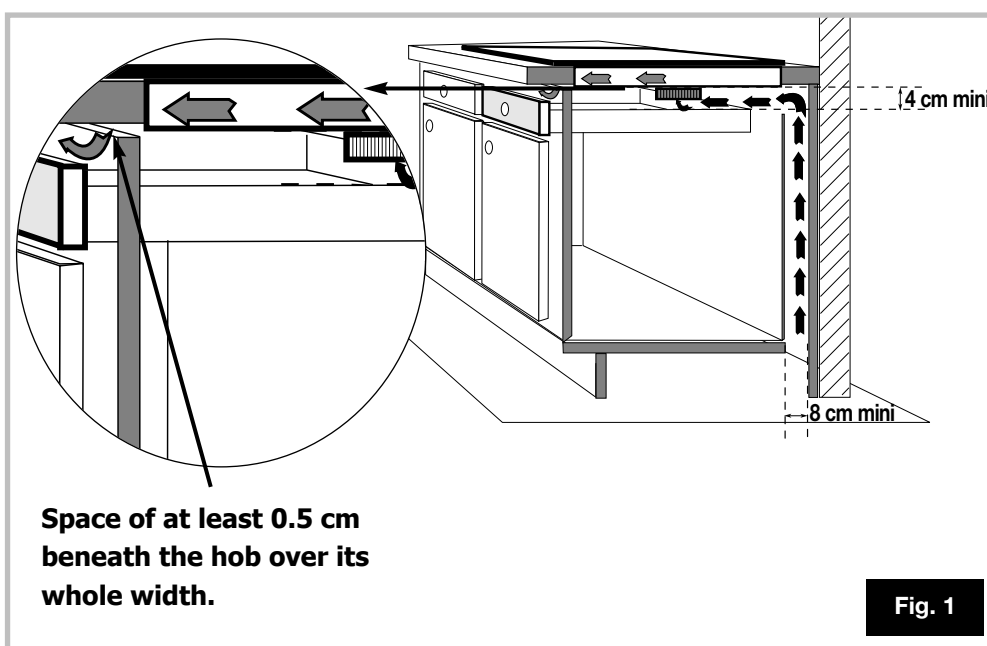
Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

- Fitting above a drawer, a cupboard or an oven.

ABOVE AN EMPTY SPACE OR A DRAWER (FIG. 1)

A gap of at least 8 cm is required below the hob together with an opening at least 0.5 cm high on both sides of the space or drawer.



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

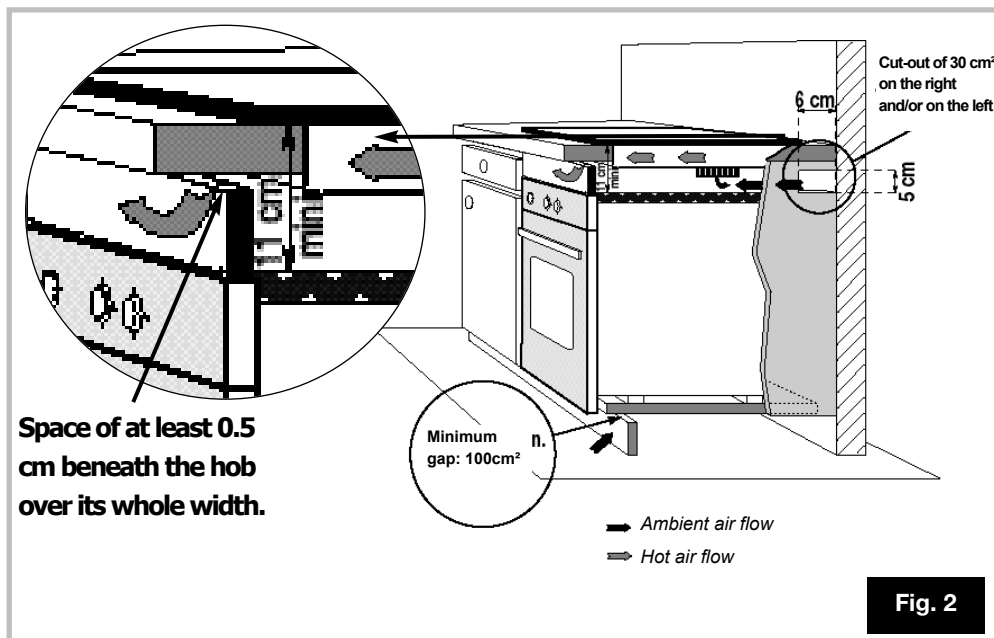
- Fitting above a drawer, a cupboard or an oven (cont'd).

ABOVE AN OVEN (FIG. 2)

The oven must be obligatorily in its **low position**. There must be a space at least 0.5 cm high across the front of the oven and an air inlet of **at least 30 cm²** at the back.

If the oven does not possess a ventilator with an outlet at the front you must systematically fit an insulation kit between the hob and the oven (available from your distributor).

If the oven has a pyro-clean system **NEVER** use the hob during the pyro-cleaning process.



Installing your hob in all simplicity

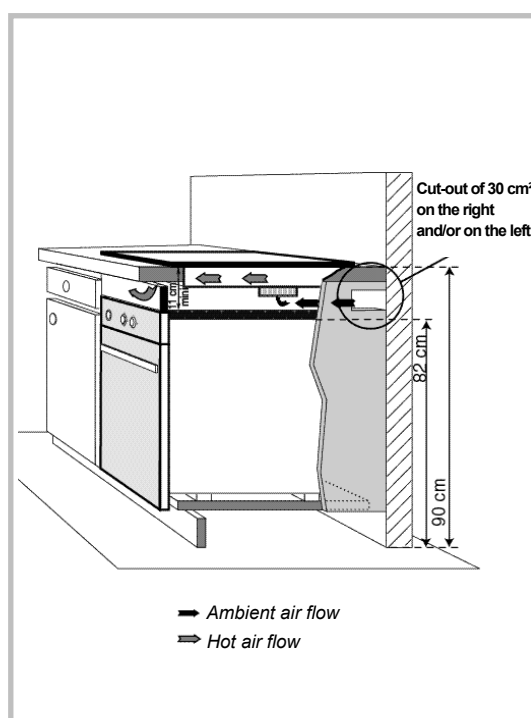
Fitting recommendations (cont'd)

● Fitting above a dishwasher

Your hob can be installed above a dishwasher on condition that you take the following simple precautions:

- The height of your worktop is 90 cm or more.
- Cover the top of your dishwasher with an insulation plate to avoid any particles coming from the latter's heat insulators being sucked up by the hob ventilators. This plate is supplied to After Sales Service
- You must ensure that a minimum amount of fresh air gets to your induction hob, so that the hob ventilator can cool the electronic components inside correctly.

To do this, a cut-out of 30 cm² must be made at the back of one of the sides of the fitting recess (as shown opposite).



Installing your hob in all simplicity

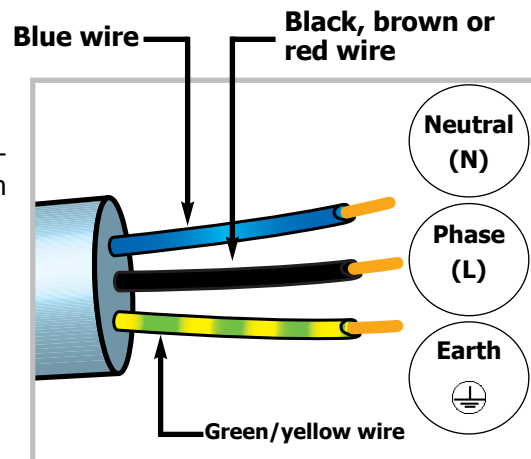
Electrical connections




- Hobs are delivered with a three-conductor (including a yellow / green earth wire) H05VVF or H05V2V2F - T90 1mm section cable, and must be connected to the mains by the intermediary of CEI 60083 standardised neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

	220/240 V~ - 50/60 Hz
Cable H05V2V2F T-90 H05VVF	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1,5
Fuse	16A

- Connect the wires onto the unit following the colour code (see diagram opposite).



-  The protective conductor is connected to the  earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection .

If the power supply cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special unit available from the manufacturer or his After Sales Service.

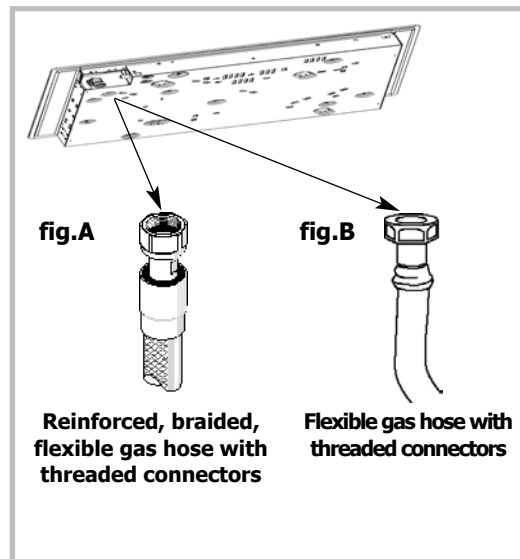
The constructor will accept no responsibility for any incidents and possible consequences, should the hob be used without an earth or with a faulty earth. être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.


Installing your hob in all simplicity

Gas connections

● Preliminary remarks

If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances risk heating and damaging the gas hose then it is essential that a rigid pipe be installed instead. If a flexible hose is used (in the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a place likely to get cluttered.



 Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before date (indicated on the hose). Whatever means of connections is chosen, make sure that it is gas sound after installation by using soapy-water.

Installing your hob in all simplicity

Gas connections (Cont'd)

● Possible connections

GAS DELIVERED BY PIPE (NATURAL GAS) OR AIR-PROPANE / AIR-BUTANE.

One of the 3 following connections must be used:

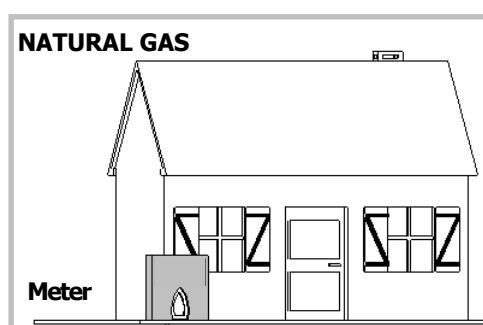
- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2).

The connection should be made at the end of the elbow seal on the appliance,

or - **connection using flexible undulated metal tube with screw-on connectors** (fig. A of the preceding page)

or - **connection using flexible tube with screw-on connectors** (fig. B of the preceding page)

These tubes must **not exceed 2 meters in length** and must be accessible along their entire length.



Installing your hob in all simplicity

Gas connections (Cont'd)

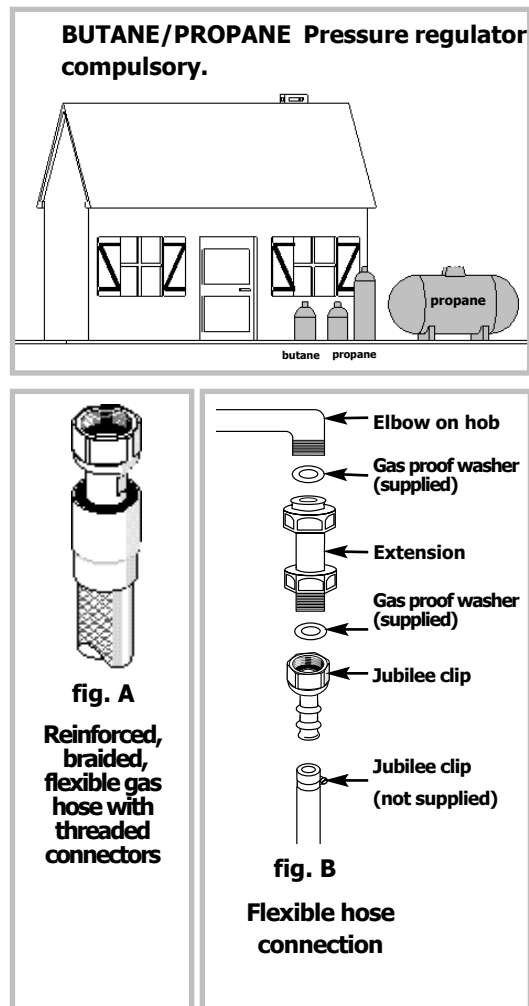
● Possible connections

BOTTLED OR TANKED GAS (BUTANE/PROPANE).

For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, or with a reinforced, braided, flexible gas hose (maximum length 2 metres) (**fig. A** on the next page).

For an existing installation, where it is not possible to fit a reinforced, braided, flexible gas hose, the connection can be made with a flexible gas hose (maximum length 2 metres), **with two jubilee clips**: one on the connector (**fig. B** on the next page), and the other on the pressure regulator, and a gas proof washer should be fitted between the connector and the elbow seal on the hob.

You will find the sealing washer and the adaptor in the wallet delivered with the unit.



Temperatures above 30°C would cause overheating of the gas hose. To avoid this, check that there are no heat-producing devices nearby.

Screw on the connector with a torque not exceeding 2.5 m/daN (m/kgF).

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply

- Preliminary remarks

Your hob is delivered regulated for natural gas.

The injectors for adapting the hob for use with butane or propane are in the wallet containing the instructions, together with the adaptor and the sealing washer.

Please see the corresponding paragraph on "**Gas Connections**"A

Every time you change your gas supply, mark the square on the label in the wallet that corresponds to the new type of gas (See "Gas Rating" in this chapter).

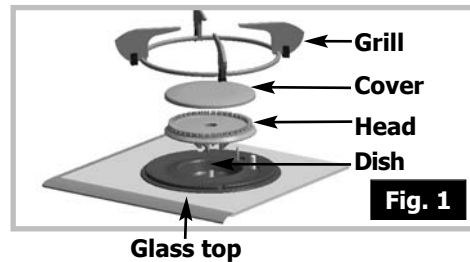
Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from natural gas to butane/propane

When carrying out this operation, you should successively:

- ➊ Adapt the gas connection
- ➋ Change the injectors
- ➌ Adjust the retarder on the taps



➊ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "**Gas connections**".

➋ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.

- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (**fig. 1**).

- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:

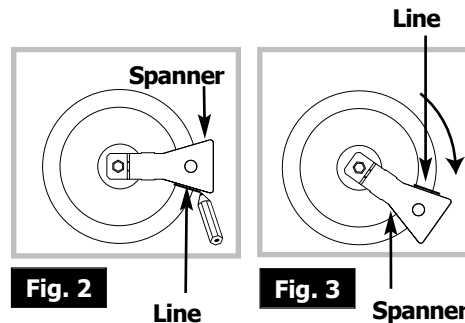
⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.

⇒ Put the spanner well onto the injector.

⇒ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (**fig. 2**).

⇒ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (**fig. 3**). **Warning!**

Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.



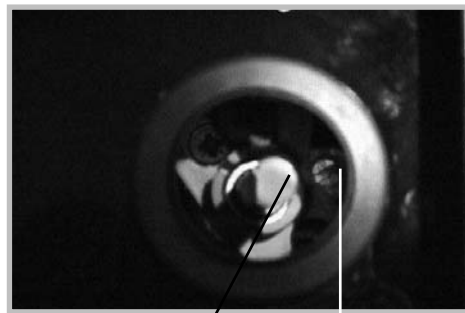
Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from natural gas to butane/propane (cont'd).

3 **ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS** located under the knobs. Proceed as follows:

- Work on one tap at a time.
- Pull off all knobs.
- Using the small screwdriver provided, completely tighten the adjustment screw of the brass idle jets (yellow) (**fig. 4**) **anti-clockwise**.
- Check the position of knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.
- Put the burner heads, covers and pan supports back in position.



Tap axis

Adjustment screw

Fig. 4

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from butane / propane gas to natural gas or to butane / propane air

When carrying out this operation, you should successively:

- ➊ Adapt the gas connection
- ➋ Change the injectors
- ➌ Adjust the retarder on the taps

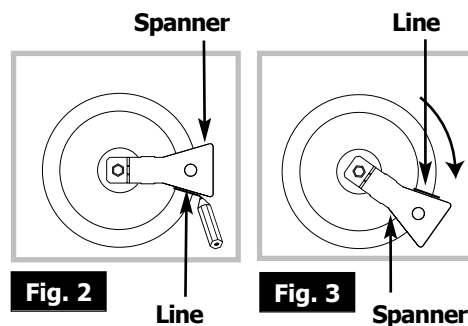
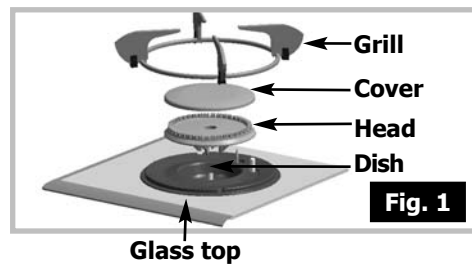
➊ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "**Gas connections**".

➋ **CHANGE THE INJECTORS** in the following way:

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (**fig 1**).

- Replace these with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the gas rating table at the end of the chapter; to do this:

- ⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.
- ⇒ Put the spanner well onto the injector.
- ⇒ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (**fig. 2**).
- ⇒ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (**fig. 3**). **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**
- ⇒ Put the burner heads, covers and pan supports back in position.



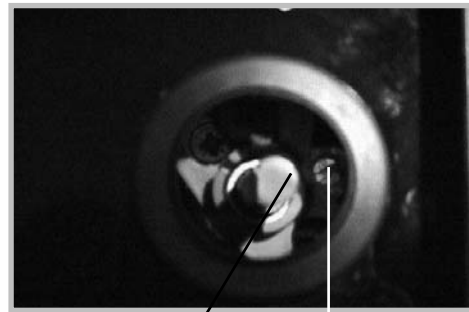
Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from butane / propane gas to natural gas or to butane / propane air

③ **RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS** situés sous les manettes en procédant comme suit :

- Work on one burner at a time.
- ⇒ Light up the burner at maximum heat.
- ⇒ Remove the corresponding control knob
- ⇒ Using the small screwdriver, unscrew the brass, adjustment screw (yellow) **turning it round twice, anti-clockwise (Fig. 4)**.
- ⇒ Put the control knob back in place and turn to minimum flame.
- ⇒ Remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames.
- ⇒ Put back the sealing ring and control knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished**. Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.



Tap axis

Adjustment screw

Fig. 4

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

● **Gas rating**

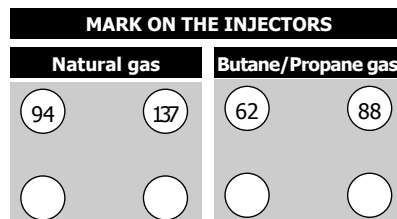
	FR - GB - GR - PT			FR
	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas
Appliance designed for installation: FRCat : II2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	G30	G31	G20	G25
Hourly input -see below: at 15°C at 1,013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
Extra fast burner	88	88	137	137
Indicator marked on injector				
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Low heat rating (kW)	0,830		0,870	
Hourly output (g/h)	225	221	295	343
Hourly output (l/h)				
Semi-fast burner	62	62	94	94
Indicator marked on injector				
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Low heat rating (kW)	0,620		0,615	
Hourly output (g/h)	105	104	143	166
Hourly output (l/h)				
Total for hob				
Total nominal heat rating (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Maximum output (g/h)	330	325	438	509
Maximum output (l/h)				

Operating voltage	230 V~ - 50 Hz
Total electrical power consumption	2,800 W (1)
Hob dimension :	
- Width	600 mm
- Depth	518 mm
Weight :	11.4 kg
Overall dimensions :	
- Width	549 mm
- Height	59 mm
- Depth	470 mm

(1) Heating powers are for information only. They depend on the size and shape of the saucepan.

Subject to modification.



This table shows the position of the injectors on your hob depending on the type of gas you use. The number is marked on each injector.





Using your hob in all simplicity

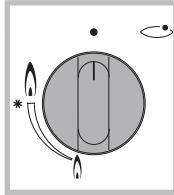
How to use your gas burners?

Each burner has its own gas tap which is opened by pressing down on the control knob and then turning it anti-clockwise



• Adjust the flame to the height you require by turning the control knob between the symbols  and .

• The gas tap is closed when the control knob is in position .

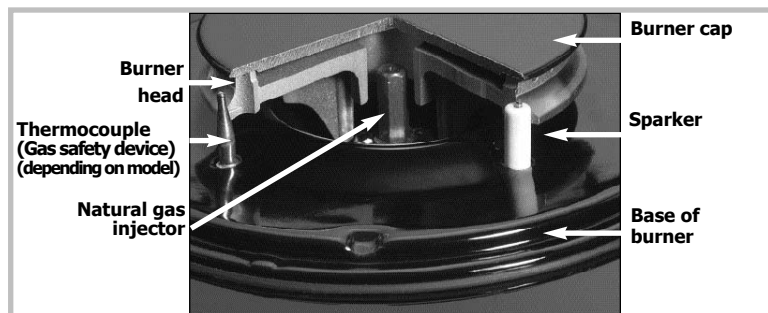
• Choose the gas burner you need using the symbols at the side of each control knob; (E.g. back right-hand burner .



• Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

• To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise  until it is pointing to the maximum position .

Keep the knob pressed down. This will trigger off a series of sparks that will light up the burner.



- The flames on the burner are smaller near the grate supports to avoid any damage being done to the enamel.

- The noise made by certain burners is related to their power and burning gas; this does not harm the quality of cooking in any way.



- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.

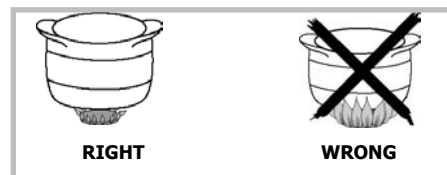
Using your hob in all simplicity

Which pans are best adapted for use on the gas burner ?

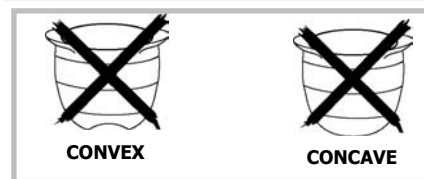
- Recommended pan sizes:

Extra fast burner	Semi-fast burner
18 to 28 cm Fry-ups Bringing to the boil	12 to 24 cm Sauces, Reheating

Adjust the flames so that they do not lick up the side of your pan.



Do not use a pan with a convex or concave bottom.



Do not leave the gas on beneath an empty pan. Do not use pans whose handles may partially cover control knobs.

Do not use heat diffusers, toasters, iron grills or casseroles with legs in contact with the glass surface.



Keep all natural air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood).

- Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation; by opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2m³/hour per kW of gas energy is required.)

E.g. : for a 60 cm hob with 2 gas-rings

Total power: 1.5 + 3.1 = 4.6 kW.

4.6 kW x 2 = 9.2 m³ per hour minimum flow-rate.

Using your hob in all simplicity

How to use your induction rings?

How to use the touch controls...



Put your finger firmly on the control until the display shows the new setting.

● How to start up and set the power?

Your ring has 9 settings from 50W to 2,800 W.

● **Press** the  control for starting up.

● **Press** the 

Pressing on  or  changes the power as required.

For fast setting, keep your finger on the selected touch control.

The last control operation always has priority.

● Using both induction rings at the same time

The two rings have a **total power of 2,800 W** that is automatically distributed between the front left-hand and front right-hand rings.

This means that using maximum power on one ring automatically reduces the power on the other ring.

Example 1

One of the two rings is set at position 7, or lower. You can use the other ring up to position 7 without changing the setting on the first ring.

Example 2

The first ring has been set at 9. If you set the second ring at maximum power, the first ring will automatically go down to position 5.




- For faster setting, keep your finger longer on the selected touch control.

Using your hob in all simplicity

How to use the timer?

The timer can only be used for the front right-hand ring (maximum time 99 minutes), but the ring can also be used independently.

- **Put your finger** on touch control  or starting up the ring.

- **Choose** a heat setting from 1 to 9 (E.g. **7**).

- **Press** the **+** touch control on the timer. As soon as you press this control, the timer starts and the cooking time (in minutes) scrolls down on the display **99**.

- **Keep your finger** on the touch control until the cooking time you require is displayed.

When cooking time is over, the ring stops heating and the power setting goes out, the timer display blinks at **0** and gives out a series of intermittent beeps. To stop them:

- **Put your finger** on any touch control.

- **To change** the cooking time, you can press the **+** or **-** controls whenever you wish.

- **To stop** the timer during cooking, put your finger on the **-** touch control until the "0" sign is displayed.

The heating zone will continue working without the timer.

N.B. The light-emitting display **99** shows you the amount of cooking time left.

Using your hob in all simplicity

Choice of saucepans - safety on induction hobs

- Which pans are best adapted?

You probably already have some suitable pans.

- **Enamelled steel non-stick or normal recipients:** casserole dishes, frying pans, saucepans and grills for meat.

- **Iron recipients:** to avoid scratching your hob's ceramic surface, do not slide your saucepan across the hob, or use saucepans with enamel bases.

- **Stainless steel recipients adapted for induction cooking:** most stainless steel pans are suitable for induction cooking (casserole dishes, saucepans, frying pans).

- **Aluminium recipients with special bottoms:** choose thick-bottomed products that cook more homogeneously (with a better distribution of heat).

An "INDUCTION CLASS"  Induction, logo can be seen on the hob.

By choosing pans with the same logo, you can be sure that they are totally compatible with your hob under normal conditions of use.

To help you choose, a list of utensils is supplied with this guide.

- What materials are not compatible?

RECIPIENTS IN GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE OR WITH A COPPER BASE, AND CERTAIN NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL PANS.

- The "recipient" test

Thanks to its state-of-the-art technology, your induction hob is capable of recognising most recipients.

Place your recipient on a zone with the heat at position 4, for example, **if the display stays steady** your recipient is **compatible**. If it blinks your recipient **cannot be used** for induction cooking.

It is even possible to use pans with bottoms that are not completely flat, on condition that their base is not too uneven.

Using your hob in all simplicity

Choice of saucepans - safety on induction hobs (Cont'd)

● Safe practice

- Whenever you use a pan with a non-stick (Teflon type) coating with no or very little fat, preheat it for a moment at position 6 or 7. Never use position 8 or 9 for this, as you may damage your pans.
- Never heat food in a closed can, it may explode (this precaution should be taken for all methods of cooking).
- Putting grills, burner covers, metal cooking utensils, cutlery, or any metal object on the hob is not recommended. They may heat up if they are close to a cooking zone in use.

- **No objects whatsoever should be left on the hob.**

Never use aluminium foil for cooking. Never place any products wrapped in aluminium directly on the induction hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

● The "electronic" safety device

If the temperature on the electronic circuits gets too high, a safety device automatically reduces the power transmitted to the hob.

● The "empty pan" safety device

Each heating zone possesses a safety device that permanently detects the temperature on the heating zone. Under these conditions, there is no danger of overheating being caused by empty pans



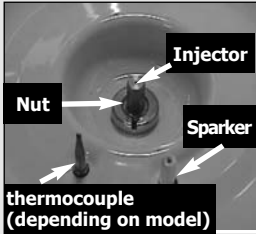
If there is an oven under your hob (See paragraph on "Fitting recommendations") the hob's thermal safety device prevents it from being used when the oven is being pyro-cleaned.

When the hob is being used, do not leave any magnetisable object on it (credit cards, cassettes, etc.)

For any active implant wearers (pacemakers, insulin pumps, etc.) your induction hob generates an electro-magnetic field in its close environment. Therefore we recommend you to get in touch with the supplier of your implant in case of any possible incompatibility.

How to look after your hob?

Keeping your hob in good condition is easy if you clean it **before it is completely cold**. Even so, never clean it when it is in use. Put all the electric and gas control knobs at zero.

	HOW TO PROCEED	ACCESSORIES TO BE USED
Looking after sparkers and injectors	<p>- If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush.</p> <p>- The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings.</p> 	- Small hard-bristled brush.
Looking after the grills and burners	- Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob.	- Non-abrasive cream. - Household sponge.
Looking after your glass top	- Clean it with hot water, then wipe dry. Use special ceramic glass cleaning products for any persistent stains.	- Household sponge - Special ceramic glass products E.g. Cera-Clen
Looking after your induction rings	- Clean them with hot water and wipe dry. If necessary, finish off with the hard side of a sponge and wipe dry. Use special ceramic glass cleaning products for any persistent stains. (See example below).	- Household sponge - Special ceramic glass products E.g. Cera-Clen



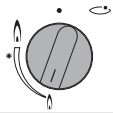
- It is better to wash the parts of your hob by hand rather than in a dishwasher
- Never use an abrasive sponge (Scotch-brite type) for cleaning your hob.



- Should a crack appear on the glass-top, disconnect your appliance immediately and contact your After-Sales Service.

Minor troubleshooting

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

IF YOU REALIZE THAT	WHAT SHOULD YOU DO?
<p>Lighting the burners: There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.</p> <p>When you only press down one control knob all the burners spark.</p> <p>Sparking takes place but the burners do not light up.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check the electrical connections on the hob. - Check that the sparkers are clean. - Check that the burners are clean and in position. - If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted. - Check that the sealing rings have not come out of place. <p>This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Check that the gas inlet pipe has not been squashed. - Check that the gas inlet pipe tube is less than 2m long. - Check that the main gas tap is open. - If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty. - If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through. - Make sure the injector is not blocked up. if this is the case, clear it with a safety pin. - Light up your gas burner before putting a pan on it.
<p>If your table is fitted with a gas safety device and the flames go out as soon as you release the control knob.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Push the control knob down completely and keep it under pressure for a few seconds after the burner has lit. - Check that the burner parts are in place. - Check that the sealing rings under the control knobs have not come out of place. - Avoid any severe drafts in the room. - Light the burner before putting your pan on it.
<p>In the low position the flames go out or are too high.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Avoid any severe drafts in the room. - Check that the gas you are using corresponds to the injectors that have been installed (See injector identification in the "Gas Rating" chapter). <p>Remember that gas hobs are delivered preset for use with natural gas. Check the adjustment of the low power screw (See paragraph "Changing the type of gas supply").</p>
<p>Flames are irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly. - Check you have enough gas in your gas cylinders.
<p>The hob smells the first few times it is used for cooking.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Heat up each ring for half an hour with a saucepan full of water.
<p>Your hob makes a ticking noise.</p>	<p>This is normal. The noise is made by the system that distributes the power between the two rings.</p>
<p>The saucepans make a noise when the induction rings are used for cooking.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - This is normal with certain types of saucepan under high power. There is no danger for the hob.

Gas-cooking guide

	DISHES	TIME	BURNER
SOUPS	Broths Thick soups		Extra fast Extra fast
FISH	Court-bouillon Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	Extra fast Extra fast
SAUCES	Hollandaise, Bearnaise Bechamel, Aurore	10 minutes	Semi-fast Semi-fast
VEGETABLES	Endives, Spinach Peas In Sauce Provence Tomatoes Fried Potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	Extra fast Extra fast Extra fast Extra fast Extra fast
MEAT	Steack Blanquette, Osso-bucco Fried Escalope Tournedos (cast iron grill pan)	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	Extra fast Extra fast Extra fast Extra fast
FRYING	Chips Fritters		Extra fast Extra fast
DESERTS	Rice pudding Stewed fruit Pancakes Custard	5 minutes 3-4 minutes 10 minutes	Semi-fast Semi-fast Extra fast Semi-fast Semi-fast

To master your cooking times as well as possible, do not hesitate to transfer your saucepan from one burner to another (e.g. from the extra fast burner to the semi-fast burner: blanquettes, osso buccos, etc.)

Choose the extra fast burner for grilling that requires high temperatures.

Use the semi-fast burner for delicate sauces and heating already-prepared dishes.

Induction ring cooking guide

There are several settings that can be used, depending on the type of cooking you are doing. For example, when cooking PASTA, use **position 9**, for bringing the water to the boil, **position 7**, for putting in the pasta and bringing it back to the boil **position 6** for cooking.

DISHES	SEARING/COOKING BRINGING TO THE BOIL		COOKING/BROWNING BRINGING BACK TO THE BOIL STEADY SIMMERING		COOKING/SIMMERING	
SOUPS						
Broths Thick Soups	9	7	3	2		
FISH						
Court-bouillon Frozen	9	7	6	5		
SAUCES						
Thick made with flour Made with butter and eggs (Bearnaise, Hollandaise)		7	5	4	3	2
VEGETABLES						
Endives, Spinach	9	7	6	3		
Peas In Sauce						
Boiled Potatoes	9	7	6	5		
Fried Potatoes						
Saute Potatoes		7	6	5		
Defrosting vegetables						
Meat						
Thinly sliced meat		8				
Frying steaks				6		
Grilling (cast iron grill pan)						
FRYING						
Frozen chips	9					
Fresh chips	9					
MISCELLANEAOUS						
Pressure cooker	9				5 (once it hisses)	
Sewed fruit					4	
Pancakes,					5	
Custard					5	
Melting chocolate						
Jam						
Milk					6	
Fried eggs					6	
Pasta					6	
Baby food in jars (bain marie)	9	7	6	5		
Stews						
Riz créole	9	7	6		3	2
Rice pudding keeping warm				6		1

Sumário

PT

A sua placa em total segurança	64
Como se apresenta a sua placa?	65
Como se apresenta o teclado de comandos?	65
Instale a sua placa com toda a facilidade	66
Conselhos para o encastramento	66-71
Ligação eléctrica	72
Ligação ao gás	73-75
Mudança do gás	76-81
Utilize a sua placa com toda a facilidade	82
Como utilizar os bicos de gás?	82
Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?	83
Como utilizar os focos de indução?	84
Como utilizar o programador de tempo?	85
Escolha das caçarolas - segurança indução	86-87
Como limpar a sua placa?	88
Pequenas avarias e remédios	89
Guia de cozedura com gás	90
Guia de cozedura dos focos de indução	91

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:



as instruções de segurança,



os conselhos e astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente, ,

Acabou de adquirir uma placa BRANDT e agradecemos-lhe a sua confiança.

As nossas equipas de pesquisa conceberam, pensando em si, uma nova geração de aparelhos para que o acto de cozinhar seja um prazer no dia a dia .

Dotado de linhas puras e de um design contemporâneo, o seu novo placa Brandt, integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e altos desempenhos.

Encontrará também na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de fornos, de máquinas de lavar loiça e de frigoríficos integráveis que poderá coordenar ao seu novo placa Brandt.

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões.

Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para o melhoramento da qualidade da vida do dia a dia, proporcionando-lhe produtos cada vez mais performantes, de utilização simples, amigos do ambiente, com um lindo design e fiáveis.

A Marca BRANDT.

A sua placa em total segurança

Utilizar a sua placa em total segurança

Esta placa de cozinha foi concebida para a utilização por particulares num lugar de habitação.

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas ligadas à sua evolução técnica.

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

As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância.

Consulte o manual antes de instalar e utilizar este aparelho.

Se a parte superior do vidro apresentar uma fenda, desligue imediatamente o aparelho e contacte o serviço Pós-Venda.

Não guarde no móvel situado debaixo da placa de cozinha, os

produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMAVEIS** (atomizador ou recipiente sob pressão, nem papéis, livros de receitas, etc.).

A utilização de um aparelho de cozedura a gás conduz à produção de calor e de humidade no local onde o referido aparelho está instalado. A cozinha deve estar bem arejada.

A sua placa deve ser desligada da alimentação (eléctrica e gás) antes de qualquer intervenção.

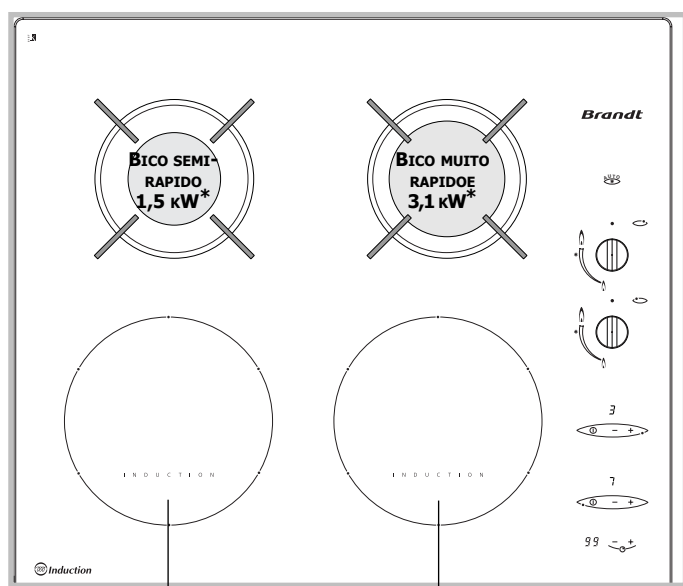
Por medida de segurança, depois da utilização, não esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás distribuído por canalização, ou a válvula da garrafa de gás butano/propano.

Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador. O sinal de conformidade **CE** é marcado nas placas.



A SUA PLACA É PRÉ-REGULADA NA FABRICA PARA O GAS NATURAL.

Como se apresenta a sua placa ?



GÁS

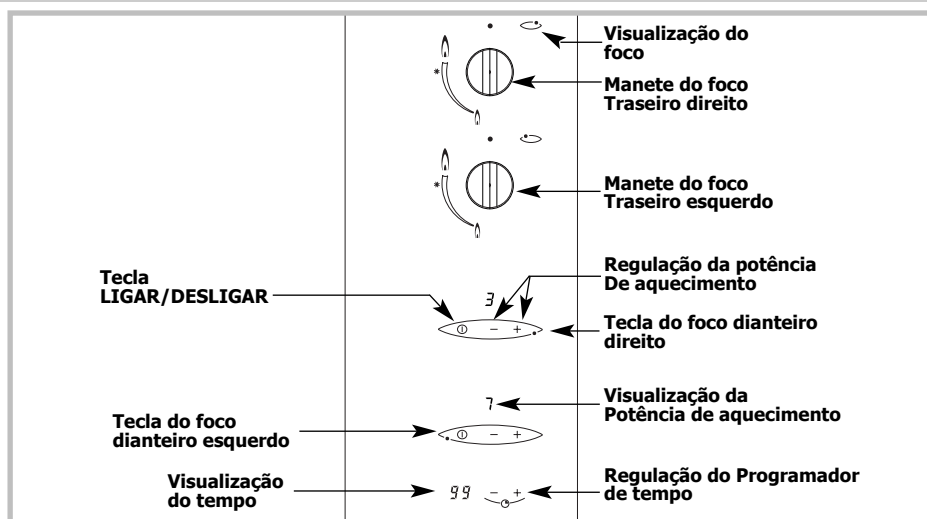
INDUÇÃO

(* POTENCIAS OBTIDAS COM GAS NATURAL G20)

Foco de indução (diâmetro 180 mm)

Foco de indução (diâmetro 180 mm)

Como se apresenta o teclado de comandos?



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento

	Largura	Profundidade	Espessura
Corte móvel	56 cm	48 cm	consoante o móvel utilizado
Dimensões totais em cima da superfície de trabalho	60 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensões totais debaixo da superfície de trabalho	55 cm	47 cm	6,5 cm

A instalação é normalmente reservada aos instaladores e técnicos qualificados.

Antes da instalação, assegure-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação do aparelho.

As condições de regulação encontram-se inscritas numa etiqueta situado na bolsa, assim como na embalagem.

Como não estão ligadas a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão, a placa deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada num local bem arejado. Deve ser especialmente cuidadoso em relação às disposições em matéria de ventilação.

Em relação a este assunto, como a combustão só é possível graças ao oxigénio do ar, é necessário renová-lo em permanência e evacuar os produtos da combustão (é necessário um débito mínimo de 2m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bicos de gás :

Potência total :

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo de ar.}$$

Estas placas norma EN 60.335.2.6, no que diz respeito ao aquecimento dos móveis, e de classe 3, no que diz respeito à instalação (norma EN.30.1.1).



Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção

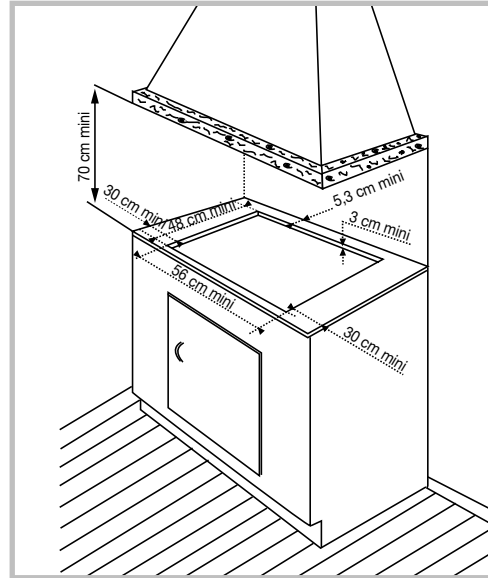
Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

A placa de cozedura deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com no mínimo 3 cm de espessura, feito em matéria resistente ao calor, ou então revestido de uma tal matéria.

Para não perturbar a manipulação dos utensílios de cozinha, evitar pôr à direita, ou à esquerda, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm de distância da placa de cozedura.

Se colocar por baixo da placa um tabique horizontal, este deve situar-se entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume atomizadores ou recipientes sob pressão no compartimento que poderia existir sob a placa.



• **Antes de instalar** a placa e para assegurar a hermeticidade entre esta e o plano de trabalho onde vai encaixá-la, é necessário colar a junta fornecida no saquinho de acessórios:

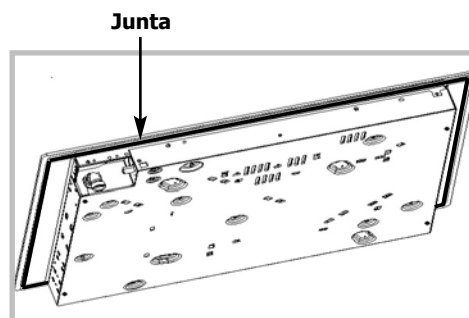
1- Retire as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus dos bicos e as cabeças de bicos, marcando as respectivas posições.

2- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do móvel para não danificar as manetes, os termopares e as velas de acendimento.

3- Cole a junta de espuma fornecida com o aparelho sobre o contorno externo do caixilho. Esta junta assegura a hermeticidade entre o vidro e o tampo onde se vai encaixar a superfície de trabalho.

• Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel de suporte fazendo atenção para encaixá-la bem no centro do recorte.

- Instale as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus e as cabeças de bicos.
- Ligue o cabo de alimentação da placa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver "**Ligação eléctrica**" da placa de cozinha).
- Ligue o seu aparelho à instalação de gás (ver "**Ligação ao gás**").



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

Poderá imobilizar a placa, se o desejar, com as quatro patilhas e os parafusos fornecidos (ver esquema em frente), que se fixam aos quatro cantos do cárter.

Utilize imperativamente os orifícios previstos para o efeito.

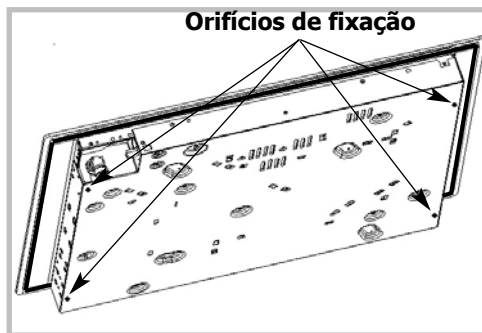
Pare de enroscar quando a patilha começar a se deformar.

Não utilize aparafusadora.

Superfície de trabalho



Orifícios de fixação



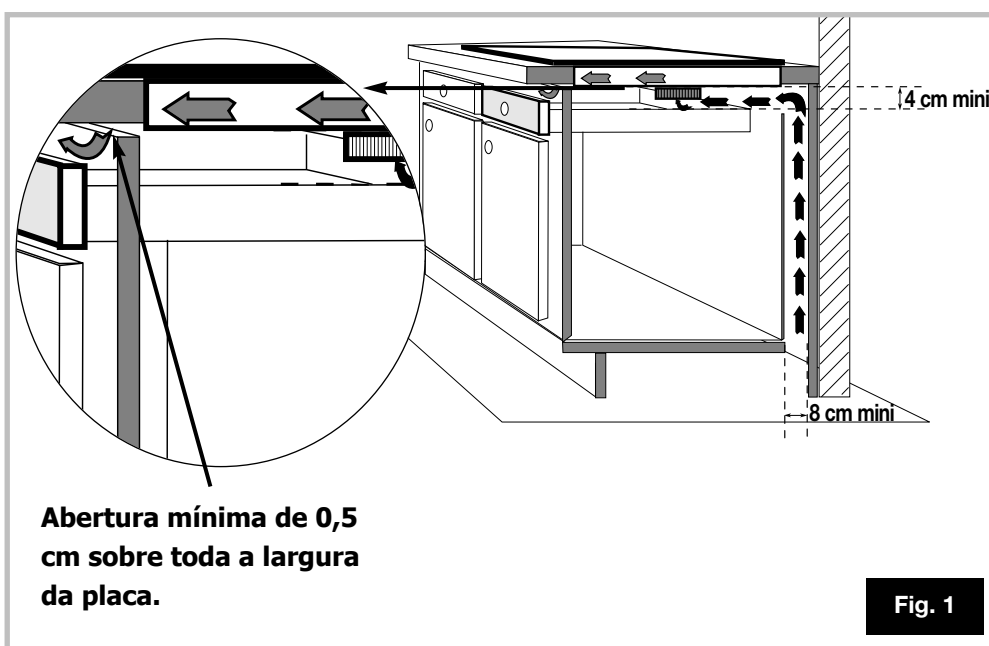
Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

- Caso de encastramento por cima de uma gaveta, dum móvel de arrumação ou de um forno.

POR CIMA DE UM MOVEL VAZIO OU GAVETA (Fig. 1).

É necessário deixar um espaço vazio, de pelo menos 8 cm, para servir de vácuo sanitário bem como uma abertura de 0,5 cm sobre toda a largura do móvel.



Instale a sua placa com toda a facilidade

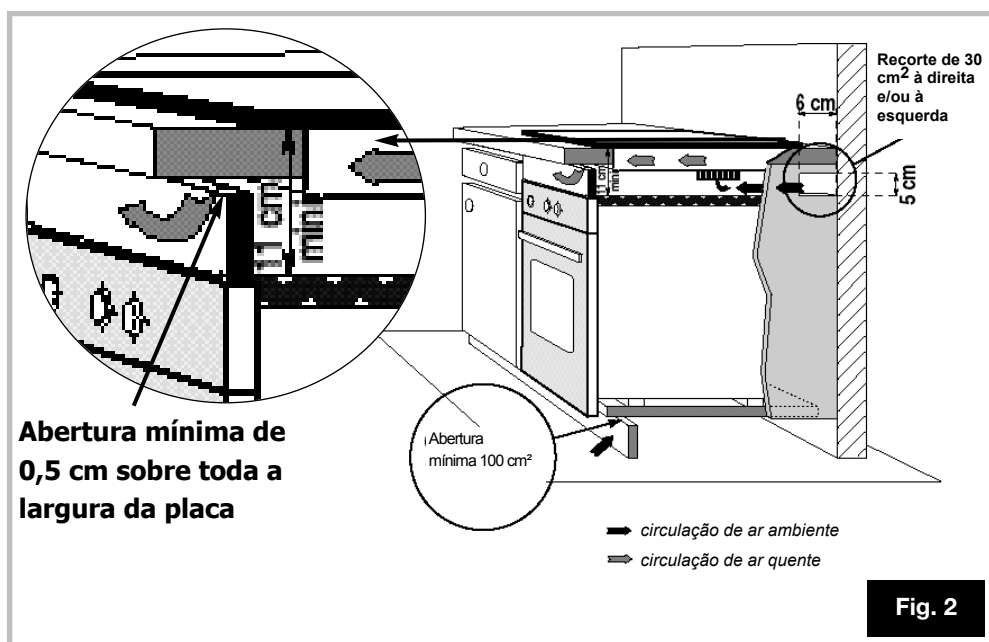
Conselhos para o encastramento (continuação)

- Caso de encastramento por cima de um gaveta, de um móvel de arrumação ou de um forno (continuação).

POR CIMA DE UM FORNO (FIG. 2)

O forno deve ser colocado imperativamente **por debaixo da placa**. Deve deixar-se um espaço de 0,5 cm sobre toda a largura do móvel e, na parte traseira, uma entrada de ar **mínima de 30 cm²**. Se o forno não estiver equipado com um sistema de ventilação de saída de ar pela frente, deve instalar obrigatoriamente um kit de isolamento entre o forno e a placa (a encomendar junto do revendedor).

Se o forno estiver apetrechado com uma função "pirólise" **NUNCA** utilize a placa de cozedura enquanto a pirólise funciona.



Instale a sua placa com toda a facilidade

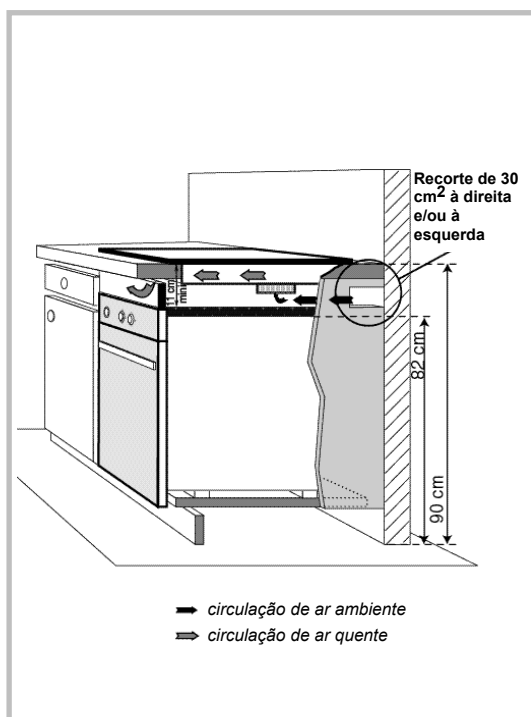
Conselhos para o encastramento (continuação)

- Caso de encastramento por cima de um lava-loiça.

A sua placa pode ser instalada por cima de um lava-loiça com a condição que sejam cumpridas as seguintes precauções elementares:

- A altura do seu plano de trabalho deve ser superior ou igual a 90 cm.
- Deve recobrir o cimo do seu lava-loiça com uma placa de isolamento para evitar que as partículas, provenientes do isolamento térmico, sejam aspiradas pelos ventiladores da placa.
- Deve-se efectuar uma entrada de ar fresco para que o ventilador da sua placa possa arrefecer correctamente os componentes electrónicos que se encontram no interior.

Para este efeito, pedimos-lhe que efectue um recorte de 30 cm² na parte traseira de um dos lados do compartimento em que se encastra a placa (ver desenho ao lado).



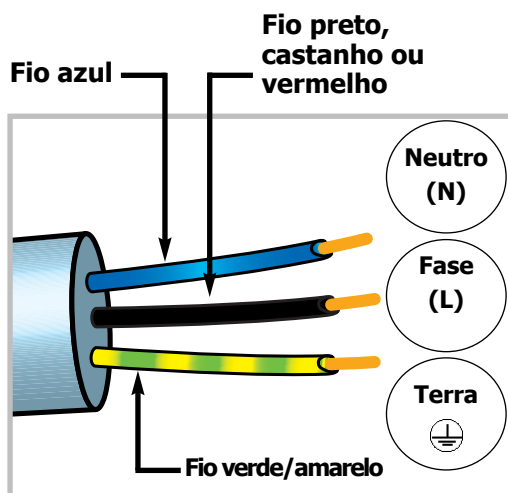
Instale a sua placa com toda a facilidade




Ligação eléctrica

• Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo H05VVF ou H05V2V2F T-90 section 1,5 mm²) com 3 condutores (dos quais 1 destinado à terra de cor amarelo e verde) e devem ser ligadas à rede por intermédio de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou através de um dispositivo de corte omnipolar munido com contactos afastados de pelo menos 3 mm.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220/240 V~ - 50/60 Hz
Cabo H05V2V2F T-90 H05VVF	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos dos condutores enn mm ²	1,5
Fusível	16A

• Ligue os fios à instalação eléctrica respeitando as cores dos condutores (ver esquema ao lado).



 O fio de protecção (verde/amarelo) ligado ao terminal da terra  do aparelho deve ser ligado ao terminal da terra  da instalação.

Se este fio eléctrico estiver estragado, só deve ser substituído pelo seu Serviço Pós-Vendas visto serem necessárias ferramentas especiais.

Em caso de utilização de uma placa de cozedura que não esteja ligada à terra ou cuja tomada de terra esteja defeituosa, a responsabilidade do construtor não será comprometida em caso de acidente e de consequências eventuais.

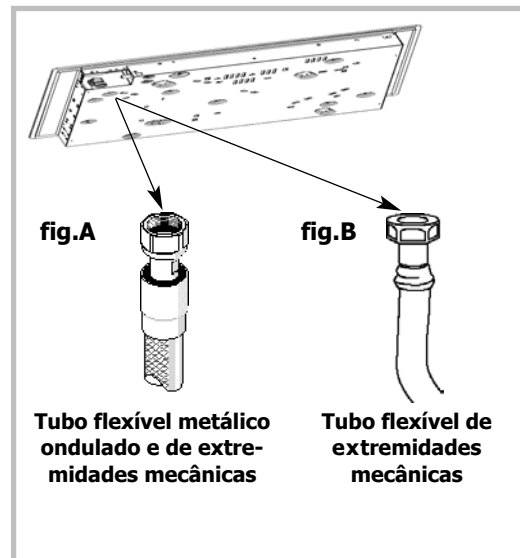
Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás

● Conselhos preliminares

Se a placa de cozedura estiver instalada por cima de um forno ou, se nas proximidades, estiverem outros elementos aquecedores, existe o risco de aquecimento da ligação, sendo, por conseguinte, imperativa a ligação por tubo rígido.

Se um tubo flexível ou mole (como é o caso do gás butano) for utilizado, este deve ser instalado de maneira a não entrar em contacto com uma parte móvel do móvel ou passar em sítio susceptível de ser obstruído.



⚠ O tubo de ligação deve poder ser verificado sobre todo o seu comprimento e deve ser substituído antes da data limite de utilização (marcada no tubo).
Seja qual for o meio de ligação escolhido, certifique-se da estanquidade, após instalação, com água adicionada de sabão.

Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás (continuação)

● Ligações possíveis

GAS DISTRIBUIDO POR CANALIZAÇÃO (GÁS NATURAL) OU AR PROPANADO/AR BUTANADO.

Escolher exclusivamente uma das 3 ligações seguintes:

- **a ligação por tubo rígido** (demarcada pela norma de gás G1/2).

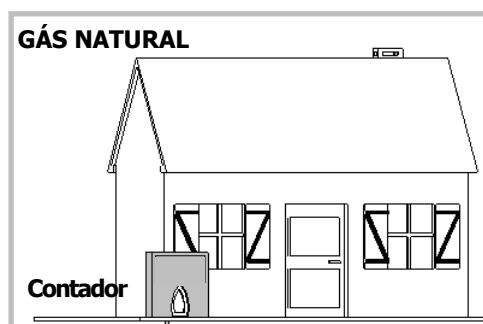
Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado sobre o aparelho,

ou - **a ligação por tubo flexível metálico ondulado de extremidades mecânicas** (fig. A da página precedente).

Pode utilizar um tubo flexível de inox (tipo "Gazinox") à venda no seu Serviço de Após Venda,

ou - **a ligação por tubo flexível de extremidades mecânicas** (fig. B da página precedente).

Estes tubos devem ter um **comprimento máximo de 2 metros** e devem poder ser verificados em todo o comprimento



Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás (continuação)

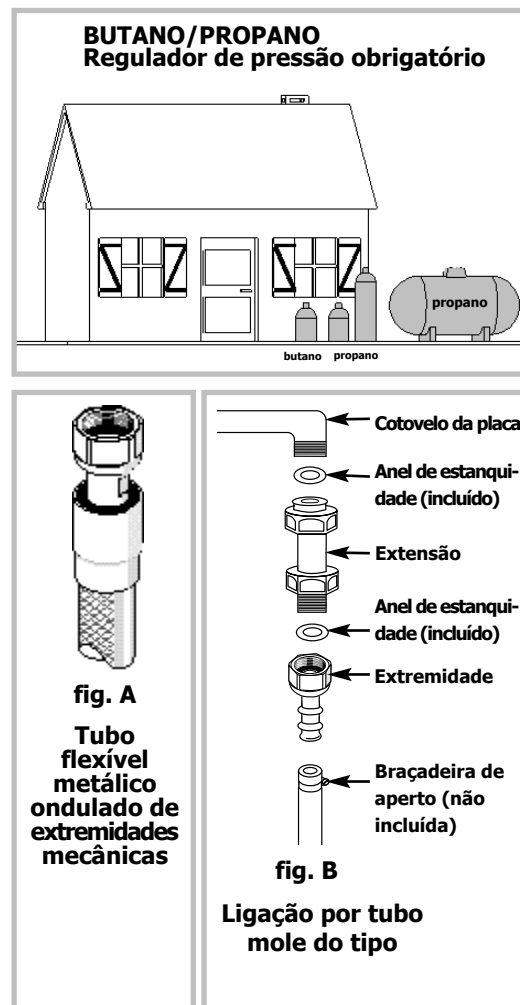
● Ligações possíveis

GAS DISTRIBUÍDO POR BOTTJA OU RESERVATÓRIO (GAS BUTANO/PROPANO).

Para a segurança do utilizador aconselhamos uma ligação quer por tubo rígido, se for possível, quer por tubo flexível metálico ondulado (comprimento máximo de 2 metros) **(fig.A)**.

Em caso de instalação já existente, em que seja impossível utilizar um tubo flexível, pode-se sempre efectuar a ligação com um tubo mole (comprimento máximo de 2 metros) **munido de duas braçadeiras de aperto**: uma sobre a extremidade, e a outra sobre o regulador de pressão. Sem esquecer de intercalar entre o cotovelo da placa e a extremidade, a extensão com os anéis de vedação incluídos na embalagem (fig. B da página seguinte).

A extremidade e o anel de estanquidade encontram-se na bolsinha junta ao aparelho.



Para evitar que a ligação aqueça para além de 30°C verifique se não existem elementos aquecedores nas proximidades.

Aperte a extremidade do tubo com uma pressão não superior a 2,5 m/daN (m/kgF).

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás

● Observações preliminares

Esta placa de cozedura é fornecida previamente regulada para o gás natural.

Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano bem como a extremidade e o anel de estanquidade estão na bolsinha onde se encontra este manual.

Veja o parágrafo "**Ligação ao gás**" correspondente.

A cada mudança de gás, marque a casa correspondente ao novo gás na etiqueta situada no saquinho plástico (ver quadro "Características do gás" neste mesmo capítulo).

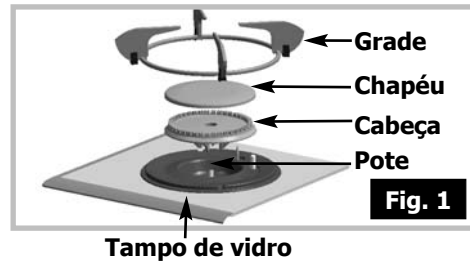
Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

- Passagem do gás natural ao gás butano/propano.

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

- ➊ Adaptar a ligação do gás
- ➋ Mudar os injectores
- ➌ Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras



➊ **ADAPTE A LIGAÇÃO** da placa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "**Ligação do gás**" correspondente.

➋ **MUDE OS INJECTORES** procedendo como segue:

- Retire as grades, os chapéus e as cabeças de todos os bicos de gás.
- Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (**fig 1**).

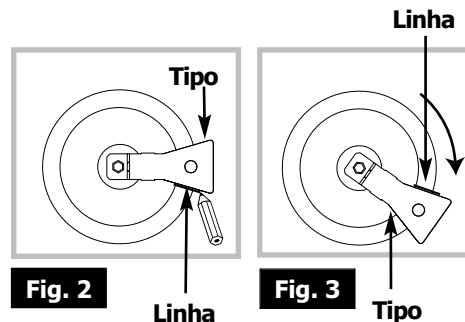
- No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado no final deste capítulo; para tal:

⇨ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇨ Introduza a fundo a chave no injector.

⇨ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fornalha, no local indicado (**fig. 2**).

⇨ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (**fig. 3**). **Atenção! Não ultrapassar este limite, sob pena de deterioração do produto.**



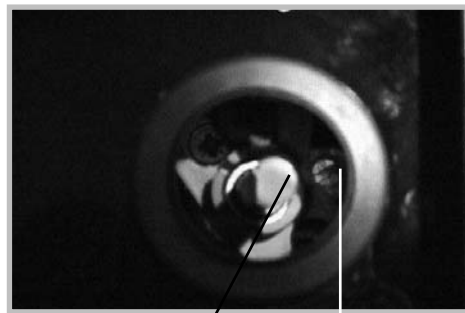
Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

● Passagem do gás natural ao gás butano/propano (continuação).

③ **REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS** situados por debaixo dos manípulos procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- Retire as manetes puxando-as para cima.
- Com uma chave de fendas de ponta chata **enrosque bem** o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelos) (**fig. 4**), **no sentido dos ponteiros de um relógio**.
- Torne a montar as manetes observando atentamente o sentido de orientação e assegurando-se que as manetes ficam bem ajustadas.
- Torne a montar os chapéus e as cabeças de todos os bicos, bem como as grades.



Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Fig. 4

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

- Passagem do gás butano/propano ao gás natural ou a ar butano/propano

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

- ➊ Adaptar a ligação do gás
- ➋ Mudar os injectores
- ➌ Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras

➊ **ADAPTE A LIGAÇÃO** da placa ao novo tipo de regulação do gás. Refira-se ao parágrafo "**Ligação do gás**" correspondente.

➋ **MUDE OS INJECTORES** procedendo como segue:

- Retire as grades, os chapéus e as cabeças de todos os bicos de gás.

● Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (**fig 1**).

● No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado no final deste capítulo; para tal.

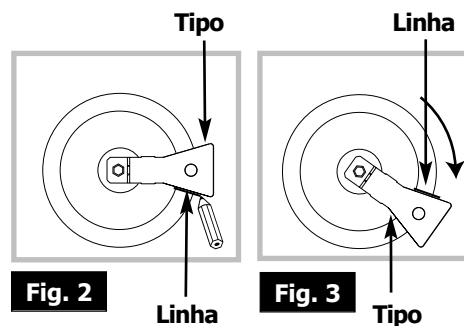
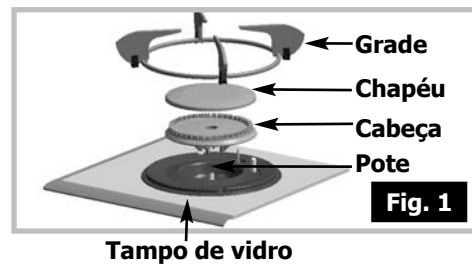
⇒ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇒ Introduza a fundo a chave no injector.

⇒ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fornalha, no local indicado (**fig. 2**).

⇒ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (**fig. 3**). **Atenção! Não ultrapassar este limite, sob pena de deterioração do produto.**

- Torne a montar as cabeças dos bicos, os chapéus e as grades de suporte dos tachos.



Instale a sua placa com toda a facilidade

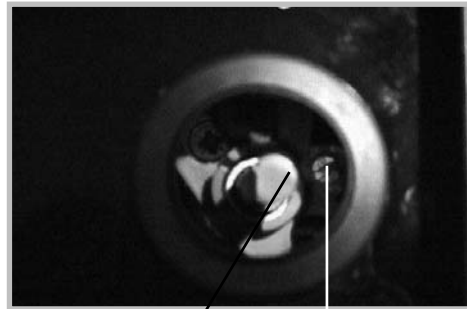
Mudança do gás (continuação)

- Passagem do gás butano/propano ao gás natural ou a ar butano/propano (continuação).

3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- ⇒ Acenda o queimador, em posição máxima.
- ⇒ Retire a manete da torneira correspondente.
- ⇒ Com uma chave de fendas de ponta chata **enrosque bem** o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelos) (**fig. 4**), **no sentido dos ponteiros de um relógio**.
- ⇒ Retire novamente a manete, em seguida gire o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros de um relógio** até à posição mínima antes da extinção da chama.
- ⇒ Torne a montar o anel de vedação e a manete. Passe várias vezes da posição máxima à posição mínima: **a chama não deve apagar-se**; se tal for o caso, modifique a regulação apertando ou desapertando o parafuso de ajuste até obter uma chama fixa.



Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Fig. 4

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

● Características do gás

	FR - GB - GR - PT			FR
	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural
Aparelho destinado a ser instalado e: FRCat : II2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	G30	G31	G20	G25
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
Bico muito rápido Ponto de referência marcado no injector	88	88	137	137
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débito calorífero reduzido (kW)	0,830	0,830	0,870	0,870
Débito horário (g/h)	225	221	295	343
Débito horário (l/h)				
Bico semi-rápido Ponto de referência marcado no injector	62	62	94	94
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido (kW)	0,620	0,620	0,615	0,615
Débito horário (g/h)	105	104	143	166
Débito horário (l/h)				
Total placa Débito calorífero total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Débito maxi (g/h)	330	325	438	509
Débito maxi (l/h)				

Tensão de funcionamento	230 V~ - 50 Hz
Potência total absorvida	2800 W (1)
Dimensões da placa :	
- Largura	600 mm
- Profundidade	518 mm
Massa:	11,4 kg
Dimensões da estrutura:	
- Largura	549 mm
- Espessura	59 mm
- Profundidade	470 mm

(1) As potências de aquecimento são dadas unicamente a título indicativo. Elas dependem da natureza e da forma do recipiente.

Sujeitas a modificações.

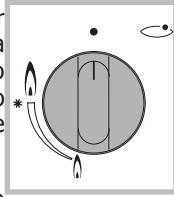
O quadro ao lado indica as implantações dos injectores no seu aparelho, em função do gás utilizado. Cada número está marcado no injector.

LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES			
Gás Natural		Gás Butano /Propano	
94	137	62	88
○	○	○	○

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar os bicos de gás?

Cada bico é alimentado por uma torneira cuja abertura é efectuada carregando nela e girando-a no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio.

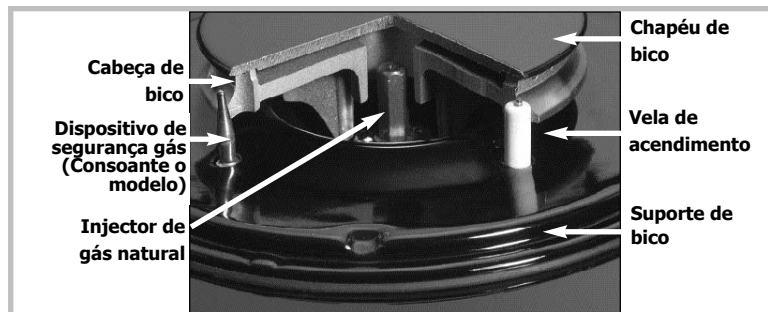


- A posição de fluxo reduzido situa-se entre o símbolo e o símbolo .
- O ponto "●" corresponde ao fecho da torneira.
- Escolha o bico que quer acender orientando-se pelos símbolos situados junto das manetes (ex.: bico traseiro da direita .

• **A sua placa está equipada com um sistema de acendimento dos bicos integrado aos botões.**

- Para acender, carregue na manete e gire-a no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio até atingir a posição máxima .

Mantenha a manete apoiada para desencadear uma série de faíscas até que o bico acenda.



- As chamas dos bicos são menores ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da mesma.
- O ruído ocasionado por certos bicos está ligado à sua forte potência e à combustão do gás: isto não altera em nada a qualidade da cozedura.



- Em caso de extinção acidental da chama, basta acender novamente o bico como indicado nas instruções de acendimento.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

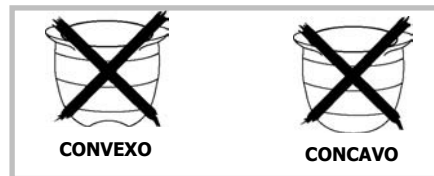
- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

Bico grande muito rápido	Bico pequeno semi-rápido
18 a 28 cm Fritos Ebulição	12 a 24 cm Molhos, Esquentar

Regule a coroa de chamas de modo a não ultrapassar o contorno do recipiente.



Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.



Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.
Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço ou tachos com pés que assentem ou toquem na superfície de vidro.



Mantenha os orifícios de aeração natural abertos, ou instale um dispositivo mecânico (ventilação mecânica controlada).



- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou, quando existe um ventilador mecânico, o aumento da respectiva potência para obter uma ventilação mais eficaz (é necessário um débito de entrada de ar de pelo menos 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bicos de gás

Potência total: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débito mínimo.

Utilize a sua placa com toda a facilidade


Como utilizar os focos de indução?

Para utilizar uma tecla de função...



Pouse o seu dedo bem direito e bem apoiado contra a tecla escolhida até que o visor luminoso indique esta regulação.

- Como pôr em funcionamento e ajustar a potência?

O foco dispõe de uma potência de aquecimento que vai de 50 W até 2800 W a qual é marcada de 1 a 9.

● Carregue na tecla  de ligação.

● Carregue na tecla 

Uma pressão sobre  ou 
para variar o valor da potência conforme a sua necessidade.

Para a regulação mais rápida, carregue na tecla escolhida.

O último comando seleccionado é sempre prioritário.

- Utilização simultânea dos dois focos de indução

Estes dois focos dispõem de uma **potência total de 2800 W** repartida automaticamente entre os focos dianteiros esquerdo e direito.

Isto implica que a utilização em potência máxima de um dos focos provoca a auto limitação do outro.

Exemplo 1

Um dos dois focos está ligado em posição 7 ou em posição inferior.

Pode utilizar o segundo foco até à posição 7, sem modificar a regulação do primeiro foco.

Exemplo 2

Um foco está ligado em posição 9. Você põe o segundo em potência máxima, o primeiro é automaticamente reduzido à posição 5.




- Para a regulação mais rápida, carregue na tecla escolhida.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar o programador de tempo?

Só o foco dianteiro direito pode ser comandado por um programador de tempo (duração máxima de 99 minutos). O foco também pode funcionar sem o programador.

- **Carregue** na tecla  de ligação do foco.
- **Selecione** uma potência de aquecimento entre 1 e 9 (Exemplo **7**).

- **Carregue** na tecla **+** do programador. Assim que carrega nesta tecla, o programador põe-se em serviço e a duração (em minutos) desfila sobre o visor luminoso **99**.

- **Mantenha** a pressão sobre a tecla até atingir o tempo desejado.

Passado o tempo programado, o foco de cozedura pára e a visualização do tempo desaparece, o visor luminoso indica **0** . por intermitência. Ouvem-se então sinais sonoros descontínuos. Para parar estes sons:

- **Carregue** em qualquer uma das teclas do painel de comandos.

- **Pode modificar** a qualquer momento, o tempo de duração de cozedura carregando nas teclas **+** ou **-** .

- **Para parar** o programador durante a cozedura carregue na tecla **-** até atingir o "0" para apagar o programador.

A zona de aquecimento continua a funcionar sem programador.

Nota: a visualização luminosa **99** permite conhecer o tempo de cozedura restante.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Escolha das caçarolas - segurança indução

- Quais são os recipientes mais adaptados?

Certamente já possui recipientes adaptados.

- **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento anti aderente:** panela de pressão, fritadeira, frigideira, grelha para carne.

- **Recipientes de ferro fundido:** para não riscar o vidro cerâmico da sua placa, evite deslizar estes recipientes sobre ela ou prefira um recipiente com o fundo esmaltado.

- **Recipientes de inox adaptados à indução:** a maioria dos recipientes de inox convém à cozedura por indução (caçarolas, panelas, frigideiras, fritadeiras).

- **Recipientes de alumínio com um fundo especial:** escolha artigos com fundo espesso os quais garantem uma cozedura mais homogénea (o calor é melhor repartido nestes recipientes).

A sinal "CLASS INDUCTION"  Induction, está marcada sobre a placa.

Ao escolher um recipiente que possui este logótipo pode estar seguro que é perfeitamente compatível com a sua placa em condições normais de utilização.

Para o ajudar a escolher os recipientes fornecemos neste guia uma lista de utensílios.

- Quais são os materiais incompatíveis?

OS RECIPIENTES DE VIDRO, DE CERÂMICA OU DE BARRO, DE ALUMÍNIO SEM FUNDO ESPECIAL OU DE COBRE, OS DE INOX NÃO MAGNÉTICOS.

- O teste "recipiente"

Graças à tecnologia de ponta, a sua placa de indução é capaz de reconhecer a maior parte dos recipientes que são colocados sobre ela.

Pouse o seu recipiente sobre uma zona de aquecimento, por exemplo em potência 4, **se o indicador luminoso permanece aceso fixamente** o seu recipiente é **compatível**, **se o indicador acende por intermitência** o seu recipiente **não pode ser utilizado** para a cozedura por indução. Mesmo os recipientes cujo fundo não seja plano podem ser utilizados contanto que não esteja deformado.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Escolha das caçarolas - segurança indução (continuação)

● Precauções de utilização

- Quando utiliza um recipiente com um revestimento interior anti aderente (tipo teflon) necessitando muito pouca ou nenhuma matéria gorda, aqueça-o previamente em posição 6 ou 7, durante um breve instante. Nunca utilize as posições 8 ou 9 pois pode estragar os seus recipientes.

- Não aqueça latas de conserva fechadas pois podem explodir (esta precaução também é válida para todos os outros modos de cozedura).

- É recomendável não pousar grelhas, chapéus de bicos, utensílios de metal, talheres, facas e objectos metálicos sobre a placa. Estes podem aquecer quando se encontrarem perto de uma zona de cozedura em funcionamento.

- **A placa não deve servir para guardar seja o que for.**

Nunca utilize folhas de papel de alumínio para cozer os alimentos nem coloque directamente sobre a placa produtos embalados neste papel. O alumínio fundiria e estragaria definitivamente o seu aparelho.

● Segurança "electrónica"

Se a temperatura dos circuitos electrónicos se torna excessiva um dispositivo de segurança diminui automaticamente a potência fornecida pela placa.

● Segurança "caçarola vazia"

Cada zona de aquecimento está equipada com um dispositivo de segurança que detecta em permanência a temperatura da zona de aquecimento. Deste modo não há perigo que as caçarolas vazias aqueçam demasiado.



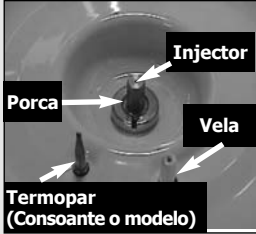
Se um forno estiver situado sob a sua placa de cozedura (ver parágrafo "Encastramento"), os dispositivos de segurança térmica da placa impedem a utilização simultânea desta e do forno quando este está em modo "pirólise".

Durante a utilização da placa de indução não ponha objectos magnetizáveis sobre o tampo de vidro (ex. cartões de crédito, cassetes,...).

Observação destinada aos portadores de implantes activos (estimuladores cardíacos, bomba de insulina,...): a sua placa de indução gera um campo electromagnético no ambiente envolvente. Em consequência recomendamos-lhe que contacte o fabricante do seu implante activo a fim de identificar as eventuais incompatibilidades.

Como limpar a sua placa?

A limpeza da sua placa de cozedura torna-se mais fácil se for feita **antes do arrefecimento completo da mesma**. Não obstante, não limpe nunca o seu aparelho durante o funcionamento. Retornar a zero todos os comandos eléctricos e gás.

	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Limpeza das velas e dos injectores	<p>- Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica).</p> <p>- O injector de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tigela. Faça atenção para não obstruir o injector enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa. Em caso de obstrução, utilize um alfinete-de-ama para desentupir o injector.</p>	 <p>- Escovinha de pêlo duro.</p>
Limpeza das grades e dos bicos de gás	<p>- Caso as manchas resistam à limpeza utilize uma pasta não abrasiva e enxagúe em seguida com água limpa. Limpe cuidadosamente cada peça do bico antes de voltar a utilizar a sua placa de cozedura.</p>	<p>- Pasta de limpeza suave</p> <p>- Esponja sanitária.</p>
Limpeza dos tampos de vidro	<p>- Limpe com água quente e enxugue depois. Caso as manchas persistam utilize produtos especiais para limpar o vidro cerâmico.</p>	<p>- Esponja sanitária.- Produtos especiais para limpar vidro cerâmico. Ex.: Cera-Clen.</p>
Limpeza dos focos de indução	<p>- Limpe com água quente e em seguida enxugue. Pode eventualmente passar o lado raspador de uma esponja e enxugue depois.</p> <p>- Caso as manchas persistam utilize produtos especiais para limpar o vidro cerâmico (exemplo abaixo).</p>	<p>- Esponja sanitária.- Produtos especiais para limpar vidro cerâmico. Ex.: Cera-Clen.</p>



- É preferível limpar os elementos da placa à mão do que metê-los no lava-loiça.

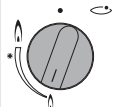
- Não utilize esponjas raspadoras (estilo Scotch Brite) para limpar a sua placa de cozedura.



- Caso apareça uma fenda ou fissura sobre o tampo de vidro, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica e contacte o Serviço de Após Venda.

Pequenas avarias e remédios

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

VOCÊ CONSTATA QUE ...	O QUE DEVE FAZER?
<p>Acendimento dos bicos: Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.</p> <p>Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.</p> <p>Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura. - Verifique se as velas de acendimento estão limpas. - Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. - Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade situados sob as manetes não saíram do seu lugar. <p>É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado. - Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m. - Verifique se a chegada de gás está aberta. - Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia. - Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos. - Certifique-se que o injector não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança. - Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.
<p>Se a placa estiver equipada com a segurança gás: aquando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da libertação dos botões.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas. - Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar. - Evite as correntes de ar violentas na peça. - Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.
<p>Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Evite as correntes de ar na peça. - Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "Características do gás"). <p>Lembre-se: as placas de cozinha são entregues pré-reguladas para o gás da rede (gás natural). Verificar a boa regulação dos parafusos redutores (ver parágrafo "Mudança do gás").</p>
<p>As chamas têm um aspecto irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a limpeza dos bicos e dos injectores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc.. - Verifique se há gás o suficiente na garrafa.
<p>A placa exala um cheiro durante as primeiras utilizações.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aqueça previamente cada foco de indução durante 1/2 hora colocando por cima uma caçarola cheia de água.
<p>A sua placa emite um ligeiro estalido.</p>	<p>É normal. Este barulho é produzido pela repartição de potência entre os dois focos de indução.</p>
<p>As caçarolas fazem barulho durante a cozedura sobre os focos de indução.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A potência elevada, este fenómeno é normal para determinados tipos de caçarolas. Não há perigo algum para a placa.

Guia de cozedura com gás

	PREPARAÇÕES	TEMPO	BICO
SOPAS	Caldos Cremes Espessos		Muito rápido Muito rápido
PEIXES	Cozidos Grelhados	8-10 minutos 8-10 minutos	Muito rápido Muito rápido
MOLHOS	Holandês, Bearnês Branco, Aurora	10 minutos	Semi-rápido Semi-rápido
LEGUMES	Endívias, Espinafres Ervilhas Cozinhadas Tomates A Moda Provençal Batatas Coradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	Muito rápido Muito rápido Muito rápido Muito rápido Muito rápido
CARNES	Bifes Guisado De Vitela, Osso-Bucco Escalope Frito Tornedós (Grelha De Fonte)	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	Muito rápido Muito rápido Muito rápido Muito rápido
FRITOS	Fritos Pastéis Fritos		Muito rápido Muito rápido
SOBREMESAS	Arroz Doce Compotas Crepes Leite Creme	5 minutos 3-4 minutos 10 minutos	Semi-rápido Semi-rápido Muito rápido Semi-rápido Semi-rápido

Para regular, o melhor possível, o tempo de cozedura não hesite em passar o recipiente de um bico para outro (por exemplo: do bico muito rápido para o bico semi-rápido: guisado de vitela, osso bucco,...).

Para os grelhados que necessitam de temperatura elevada escolha o bico muito rápido.

Para os molhos delicados e para requeentar pratos cozinhados, utilize o bico semi-rápido.

Guia de cozedura dos focos de indução

Consoante o tipo de cozedura empregue, há vários modos de regulação. Exemplo para as MASSAS: até a água levantar fervura, **posição 9**, introdução das massas e retomar fervura, **posição 7**, cozer as massas, **posição 6**.

PREPARAÇÕES	CORAR/COZER LEVANTAR FERVURA	COZER/CORAR RETOMAR A FERVURA PEQUENA FERVURA		COZER/ COZER LENTAMENTE
SOPAS				
Caldos Cremes Espessos	9	7	3	2
PEIXES				
Cozidos Congelados	9	7	5	
MOLHOS				
Espesso À Base De Farinha Com Manteiga E Ovos (Bearnês, Holandês)		7	5	4
LEGUMES				
Endívias, Espinafres Legumes Secos, Batatas Cozidas, Batatas Coradas Batatas Salteadas Descongelação De Legumes	9	7	6	3
Carnes				
Carnes Pouco Espessas Bifes Na Frigideira Grelhadas (Grelha De Ferro Fundl.)	8	6		
Fritos				
Fritos Congelados Fritos Frescos	9	9		
VARIANTES				
Panela De Pressão Compostas Crepes Leite Creme Chocolate Fundido Doces Leite Ovos Estrelados Massas Boiões Para Bebê (Banho Maria) Guisados Arroz Crioulo Arroz Doce Manter quente	9	7	5 (Partir do chilreios)	
			4	
			5	
			5	
			6	
			6	
			6	
			6	
			7	
			6	
			6	
			3	
			2	
			2	
			1	

Περιεχόμενα

GR

Η χρήση της κουζίνας με κάθε ασφάλεια	94
Πως φαίνεται η κουζίνα σας;	95
Πως παρουσιάζονται τα πλήκτρα εντολών ;	95
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας	96
Συμβουλές εντοιχισμού	96-101
Ηλεκτρική σύνδεση	102
Σύνδεση γκαζιού	103-105
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	106-111
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά	112
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι	112
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;	113
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες επαγωγής ;	114
Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ;	115
Επιλογή σκευών - ασφάλεια επαγωγής	116-117
Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας	118
Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες	119
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι	120
Οδηγός μαγειρέματος για τις εστίες επαγωγής	121

Σε όλο το εγχειρίδιο, το



σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,



σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα

Εισαγωγικά λόγια

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

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

Οι ομάδες έρευνας δημιουργούν για εσάς νέες γενιές προϊόντων και συσκευών για να είναι το μαγείρεμα καθημερινή απόλαυση.

Με απλές γραμμές και μοντέρνα αισθητική, ο νέος σας φούρνος Brandt ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζεται άψογα διευκολύνοντας τη χρήση και τις επιδόσεις του ψησίματος.

Θα βρείτε επίσης στη σειρά των προϊόντων της Brandt, μια τεράστια ποικιλία από σχάρες ψησίματος, απορροφητήρων, πλυντηρίων πιάτων και εντοιχιζόμενων ψυγείων που μπορείτε να ταιριάζετε με το νέο σας φούρνο Brandt.

Βέβαια σε μια συνεχή προσπάθεια να ικανοποιήσουμε συνεχώς καλύτερα τις απαιτήσεις απέναντι στα προϊόντα μας η υπηρεσία πελατών είναι στη διάθεσή σας για να σας ακούσει, για να απαντήσει στις ερωτήσεις σας ή για τις οποιεσδήποτε συστάσεις σας (τα στοιχεία θα τα βρείτε στο τέλος ετούτου του οδηγού).

Προσφέροντας προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον, όλο και πιο αποτελεσματικά, και όλο και πιο εύχρηστα, με ωραία αισθητική, η Brandt σαν πρωτοπόρος, συμβάλει στη βελτίωση της ποιότητας της καθημερινής ζωής.

Η μάρκα BRANDT.

Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας με πλήρη ασφάλεια

Σχεδιάσαμε την κουζίνα σας για να χρησιμοποιείται από ιδιώτες στο χώρο κατοικίας τους.

- Με την ανησυχία για μια συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να επιφέρουμε στα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, κάθε είδους τροποποιήσεις που συνδέονται με την τεχνική εξέλιξη.

Αυτές οι κουζίνες, που προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα διατροφικών ροφημάτων και τροφίμων, δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμianto.

Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία σας.

Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

Σε περίπτωση που εμφανιστεί κάποιο ορατό ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Μην τακτοποιείτε στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από την κουζίνα σας τα προϊόντα **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ** ή **ΕΥΦΛΕΚΤΑ** προϊόντα (ψεκαστήρας ή δοχείο υπό πίεση, καθώς και χαρτιά, βιβλία συνταγών...).

Η χρήση συσκευών αερίου δημιουργεί παραγωγή θερμότητας και υγρασίας στο χώρο όπου είναι εγκατεστημένες. Φροντίστε να εξασφαλίσετε το σωστό εξαερισμό της κουζίνας σας.

Η κουζίνα σας πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία (ηλεκτρική και γκαζιού) πριν από κάθε επέμβαση.

Για λόγους ασφαλείας, μετά την χρήση, μην ξεχνάτε να κλείνετε το ρουμπινέ της γενικής λειτουργίας του γκαζιού που διανέμεται με σωληνώσεις ή το ρουμπινέ της φιάλης αερίου βουτανίου/προπανίου.

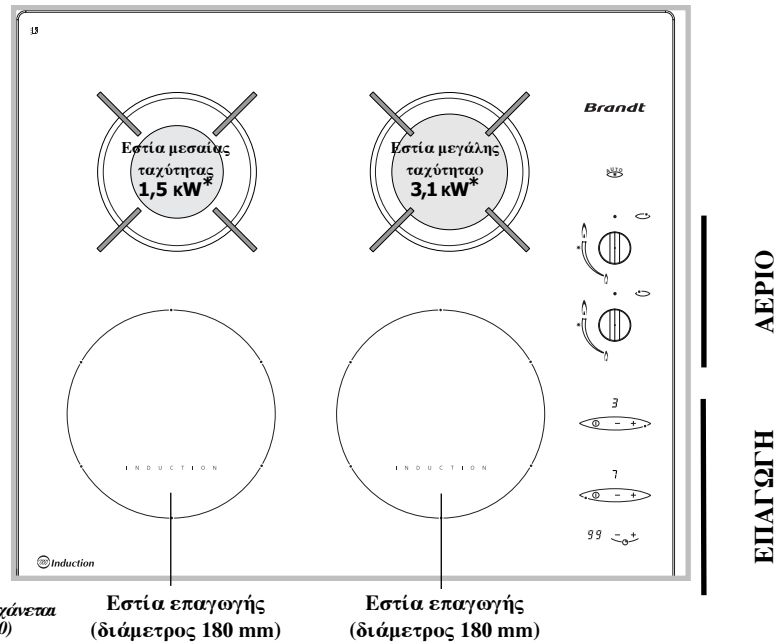
Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ**. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

Το σήμα συμμόρφωσης **CE** είναι τοποθετημένο σ' αυτές τις κουζίνες.



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.

Πως φαίνεται η κουζίνα σας;

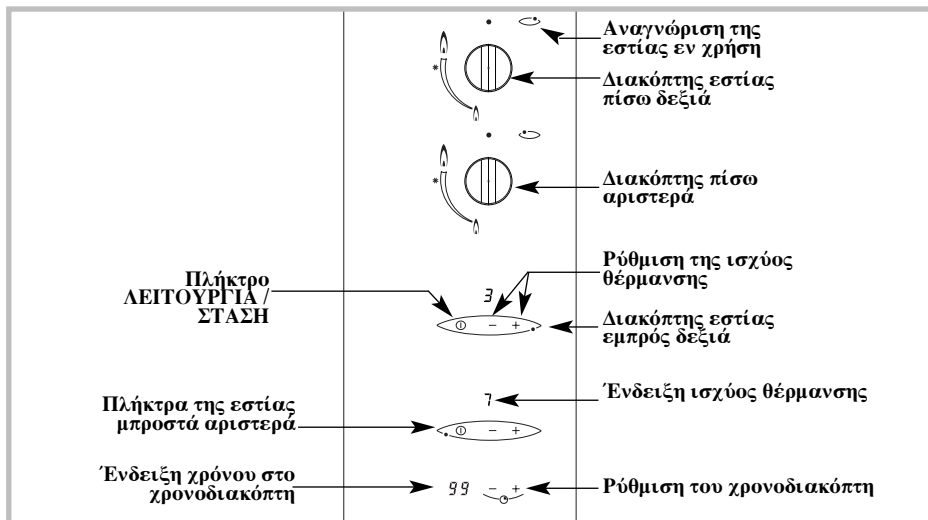


(* Ισχύς που επιτυγχάνεται με φυσικό αέριο G20)

Εστία επαγωγής (διάμετρος 180 mm)

Εστία επαγωγής (διάμετρος 180 mm)

Πως παρουσιάζονται τα πλήκτρα εντολών ;



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού

	Πλάτος	Βάθος	Πάχος
Μοντέλο	56 cm	48 cm	Ανάλογα με το έπιπλο
Άνοιγμα επίπλου	60 cm	51,8 cm	5 cm
Εξωτερικές Διαστάσεις πάνω από το τραπέζι εργασίας	55 cm	47 cm	6,5 cm

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από κατάλληλους τεχνικούς εγκατάστασης.

Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες τοπικής διανομής (φύση και πίεση αερίου) και η ρύθμιση της συσκευής είναι συμβατές.

Αυτές οι κουζίνες σχεδιάστηκαν για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες σε ένα χώρο κατοικίας.

Οι συνθήκες ρύθμισης είναι γραμμένες σε μια ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη, καθώς και στη συσκευασία.

Αυτή η συσκευή πρέπει να τοποθετείται και να συνδέεται σύμφωνα με τις ρυθμίσεις που ισχύουν, και να χρησιμοποιείται μόνο σε ένα μέρος που να αερίζεται καλά. Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με μια διάταξη εκκένωσης των προϊόντων καύσης. Θα δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις διατάξεις που ισχύουν όσον αφορά τον εξαερισμό.

Περί αυτού του θέματος, καθώς η καύση είναι δυνατή μόνο χάρη στον οξυγόνο του αέρα, είναι απαραίτητο αυτός ο αέρας να ανανεώνεται συνεχώς και τα προϊόντα καύσης να απομακρύνονται (μια ελάχιστη απόδοση αέρα 2 m³/h ανά kW ισχύος γκαζιού είναι απαραίτητη).

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 2 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς:

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW.} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ ελάχιστης παραγωγής.}$$

Αυτές οι κουζίνες είναι συμβατές με το ζέσταμα των επίπλων σύμφωνα με το πρότυπο EN 60335-2-6 της κατηγορίας 3 όσον αφορά την εγκατάσταση (σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1).



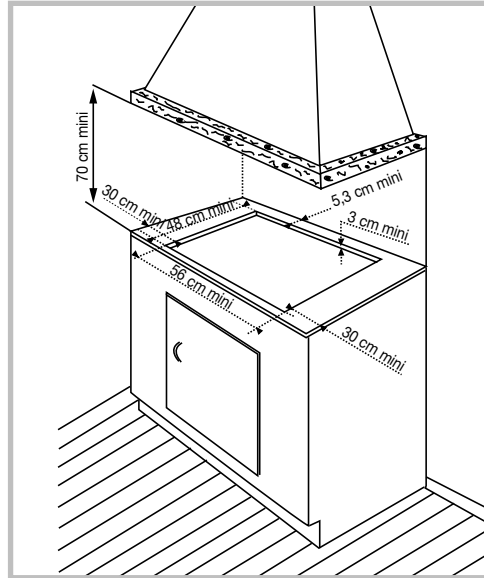
Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση αποσυνδέστε τη συσκευή

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

Η κουζίνα πρέπει να εντοιχίζεται στην επιφάνεια ενός επίπλου στήριξης με ελάχιστο πάχος 3 cm, φτιαγμένου κατά τέτοιο τρόπο να αντέχει στη θερμότητα, ή επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό.

Για να μην εμποδίζεται ο χειρισμός των σκευών κουζίνας, δεν πρέπει να υπάρχει ούτε δεξιά, ούτε αριστερά, κανένα έπιπλο ούτε χάρισμα τουλάχιστον 30 cm από την κουζίνα. Αν κάτω από το τραπέζι είναι τοποθετημένο ένα οριζόντιο χάρισμα, αυτό πρέπει να είναι τοποθετημένο μεταξύ 10 cm και 15 cm σε σχέση με το κάτω μέρος του τραπεζιού εργασίας. Σε κάθε περίπτωση, μην τοποθετείτε ψεκαστήρα ή δοχείο υπό πίεση στο χάρισμα που μπορεί να υπάρχει κάτω από την κουζίνα.



- Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ του εξωτερικού καλύμματος και του πάγκου εργασίας, κολλήστε το σύνδεσμο που παρέχεται στη θήκη πριν την εγκατάσταση της κουζίνας:

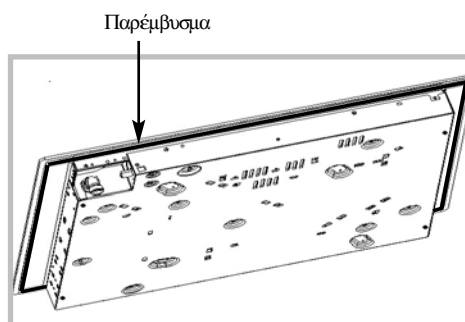
1- Απομακρύνετε τις σχάρες στήριξης κατασρόλας, τα καπάκια εστίας και τις κεφαλές εστιών σηματοδοτώντας τη θέση τους.

2- Αναποδογυρίστε την κουζίνα και τοποθετήστε την με προσοχή πάνω από το άνοιγμα του επίπλου για να μην προκαλέσετε βλάβη στους διακόπτες και στους σπινθηριστές.

3- Κολλήστε το αφρώδες παρέμβυσμα, στην εξωτερική περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος.

- Τοποθετήστε την κουζίνα στο άνοιγμα του επίπλου προσέχοντας να την κεντράρετε καλά στο άνοιγμα.

- Τοποθετήστε τις κεφαλές εστιών, τα καπάκια των εστιών και τις σχάρες.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το ρεύμα").
- Συνδέστε την συσκευή σας στην εγκατάσταση γκαζιού (κοιτάξτε <<Σύνδεση με υγραέριο>>).



Παρέμβυσμα

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

Πρέπει να ακινητοποιήσετε, εάν το επιθυμείτε, την κουζίνα με τέσσερα άγκιστρα που δίνονται μαζί με τις βίδες τους (βλέπε απέναντι σχεδιάγραμμα) και που στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος.

Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που προβλέπονται γι' αυτόν τον σκοπό.

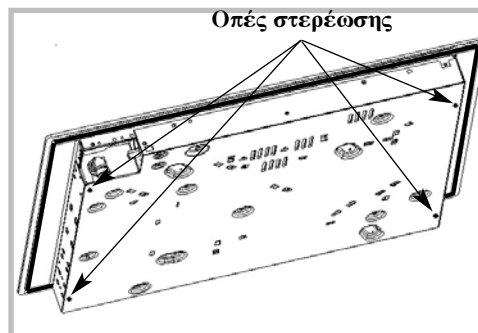
Σταματήστε να βιδώνετε όταν το άγκιστρο αρχίσει να παραμορφώνεται.

Μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδι.

Τραπέζι
εργασίας



Οπές στερέωσης



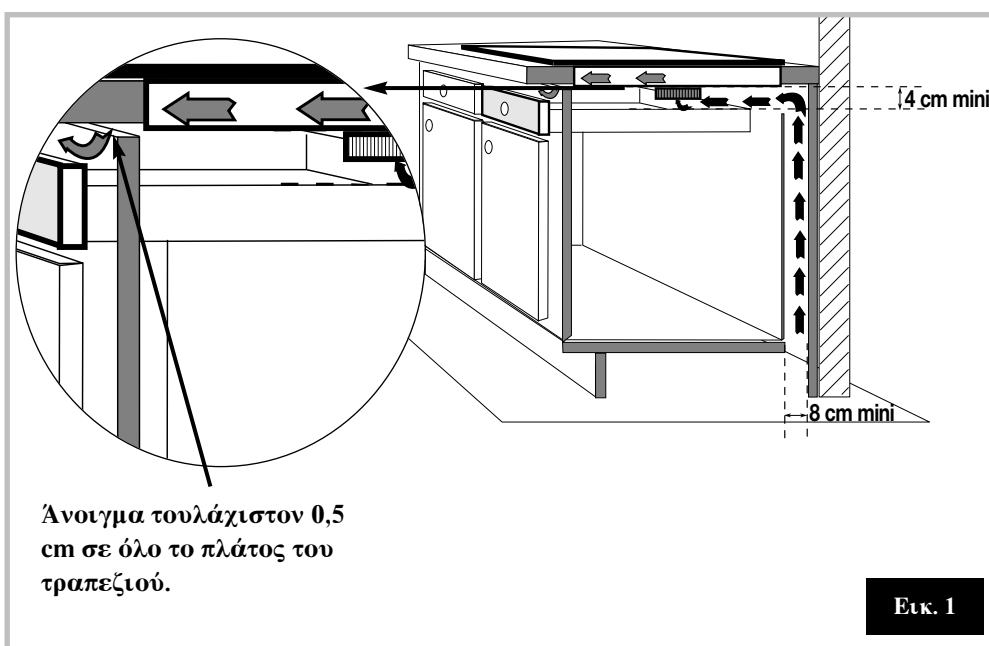
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

- Εντοιχισμός ενός συρταριού ή ενός φούρνου.

ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΕΝΑ ΑΔΕΙΟ ΕΠΙΠΛΟ Ή ΣΥΡΤΑΡΙ (Εικ. 1).

Χρειάζεται ένα καινό ασφάλειας τουλάχιστον 8 cm καθώς και ένα άνοιγμα 0,5 cm εκατοστά για το πλάτος του επίπλου.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

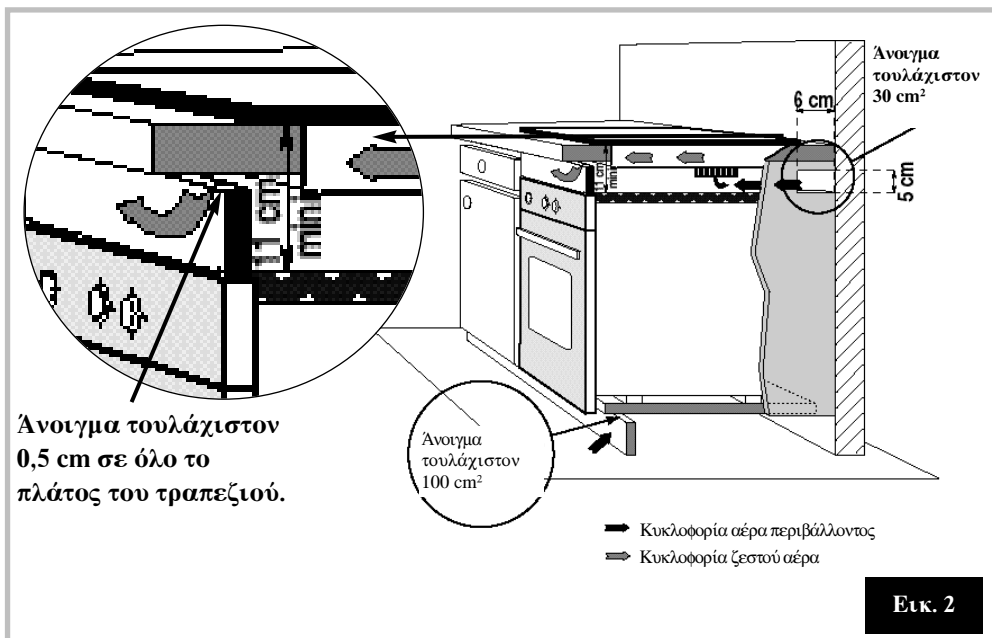
Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

- Εντοιχισμός ενός συρταριού ή ενός φούρνου.(συνέχεια).

ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΕΝΑ ΦΟΥΡΝΟ (Εικ. 2)

Πρέπει να είναι οπωσδήποτε **στην κάτω θέση**. Πρέπει οπωσδήποτε να υπάρχει στο πίσω μέρος μια είσοδος αέρα 30 cm^2 κατά μήκος του επίπλου και μια είσοδος αέρα μια είσοδος αέρα τουλάχιστον 30 cm^2 . Εάν ο φούρνος δεν έχει εξαερισμό με έξοδο αέρα εμπρός, πρέπει οπωσδήποτε να χρησιμοποιήσετε ένα μονωτικό κιτ μεταξύ του φούρνου και της κουζίνας (παραγγείλτε το στον αντιπρόσωπό σας).

Εάν ο φούρνος έχει τη λειτουργία <<πυρόλυση>>, μη χρησιμοποιείτε ποτέ την κουζίνα σας καθ' όλη τη διάρκεια της πυρόλυσης.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

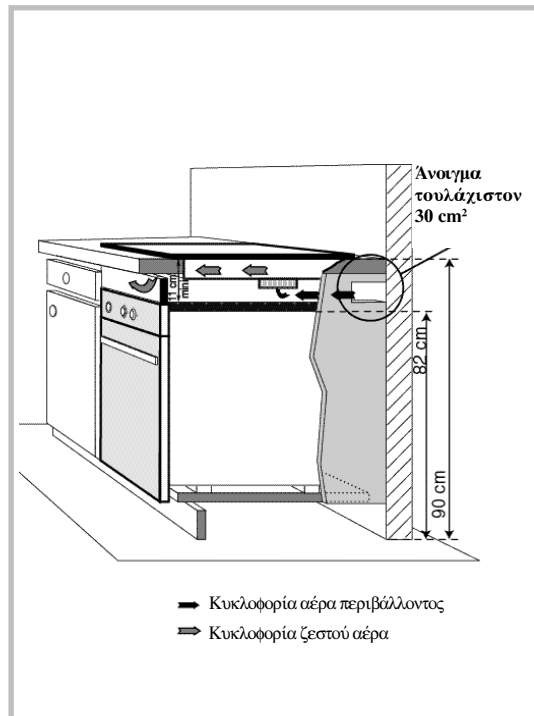
Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

- Σε περίπτωση εντοιχισμού πάνω από ένα πλυντήριο πιάτων.

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την κουζίνα σας πάνω σε ένα πλυντήριο πιάτων με την προϋπόθεση τον σεβασμό των ακόλουθων οδηγιών:

- Το ύψος της επιφάνειας εργασίας πρέπει να είναι μεγαλύτερο ή ίσο με 90 cm.
- πρέπει να καλύψετε το πάνω μέρος του πλυντηρίου πιάτων με μια μονωτική πλάκα ώστε να αποτρέψετε να απορροφηθούν τα σωματίδια που προέρχονται από τη μόνωσή του από τους ανεμιστήρες της κουζίνας. Αυτή η πλάκα είναι διαθέσιμη από την υπηρεσία σέρβις πελατών.
- Πρέπει να είστε σίγουροι ότι υπάρχει μια ελάχιστη είσοδος φρέσκου αέρα, ώστε ο ανεμιστήρας της κουζίνας να μπορέσει να κρυώσει τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα που βρίσκονται στο εσωτερικό.

Σας ζητάμε για αυτό το λόγο να ανοίξετε ένα άνοιγμα περίπου 30 cm 2 και στο πίσω μέρος από τα πλευρά του ανοίγματος εντοιχισμού (δείτε το διπλανό σχέδιο).



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

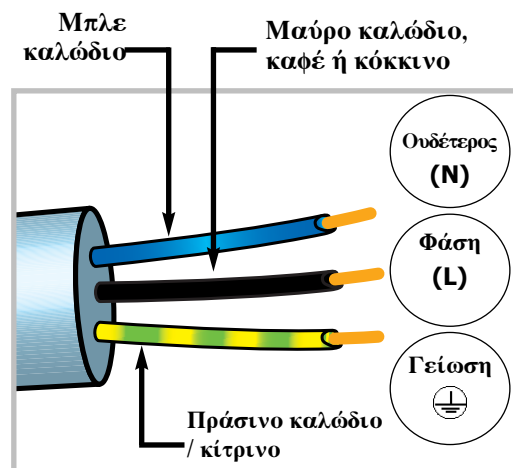
Ηλεκτρική σύνδεση

• Αυτές οι κουζίνες δίνονται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05VVf ή H05V2V2F T-90 διατομή 1,5 mm²) με 3 αγωγούς (1 γείωση : Πράσινο καλώδιο / κίτρινο). και πρέπει να συνδέονται με το μονοφασικό δίκτυο 220/240 V μέσω μιας πρίζας φάση + γείωση + ουδέτερο φτιαγμένης σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω ενός μηχανισμού διακοπής που συνδέεται με όλους τους πόλους και έχει μια απόσταση ανοίγματος των διακοπών τουλάχιστον 3 mm.

• Συνδέστε τα καλώδια στην εγκατάσταση με σεβασμό στα χρώματα (δείτε το διπλανό σχέδιο).

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

	220/240 V~ - 50/60 Hz
Καλώδιο H05V2V2F T-90 H05VVf	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 για τη γείωση
Διατομή αγωγών σε mm ²	1,5
Ασφάλεια	16A



Το καλώδιο προστασίας (πράσινο / κίτρινο) είναι συνδεδεμένο με τον πόλο γείωσης \oplus της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τον πόλο γείωσης \oplus της εγκατάστασης.

Εάν αυτό το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ή ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ώστε να αποφύγετε κάθε κίνδυνο.

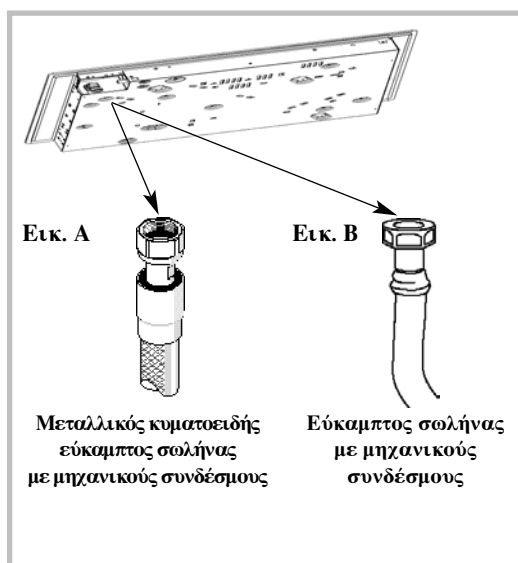
Χρησιμοποιώντας μια κουζίνα που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή που έχει ελαττωματική πρίζα, δεν υπάρχει πλέον ευθύνη του κατασκευαστή σε περίπτωση που θα συμβούν δυσάρεστες συνέπειες.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

Αν η κουζίνα είναι εγκατεστημένη πάνω από έναν φούρνο ή αν η γειτνίαση άλλων θερμαντικών συσκευών κινδυνεύει να προκαλέσει υπερθέρμανση της σύνδεσης, είναι υποχρεωτικό αυτή να γίνεται με ένα στέρεο αγωγό. Αν χρησιμοποιείται ένας ευλύγιστος αγωγός (περίπτωση αερίου βουτανίου), δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το κινητό μέρος του επίπλου ούτε να περνάει μέσα από μια περιοχή όπου υπάρχει κίνδυνος να το παραφορτώσουν.



⚠ Ο σωλήνας σύνδεσης πρέπει να παραμένει προσβάσιμος σε όλο του το μήκος και να αντικαθίσταται πριν την ημερομηνία λήξης της χρήσης του (αναγράφεται στο σωλήνα). Όποιο κι αν είναι το επιλεγμένο μέσο σύνδεσης, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητά του, μετά την εγκατάσταση, με νερό με σαπούνι.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

● Πιθανές συνδέσεις

Το αέριο διανέμεται μέσω σωληνώσεων (φυσικό αέριο) ή μίγμα αέρα-προπανίου/ μίγμα αέρα-βουτανίου.

Επιλέξτε αποκλειστικά μια από τις ακόλουθες 3 συνδέσεις:

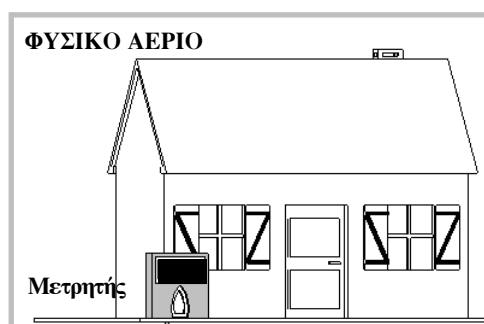
- **σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα** (ονομασία πρότυπο αερίου G1/2).

Πραγματοποιήστε τη σύνδεση στο άκρο του κεκαμμένου σωλήνα που είναι εγκατεστημένος στη συσκευή,

ή - **σύνδεση με μεταλλικό κυματοειδή εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικούς συνδέσμους** (σχ. Α της προηγούμενης σελίδας).

ή - **σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικούς συνδέσμους** (σχ. Β της προηγούμενης σελίδας).

Οι σωλήνες αυτοί πρέπει να έχουν μέγιστο μήκος 2 μέτρα και να είναι προσβάσιμοι σε όλο τους το μήκος.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

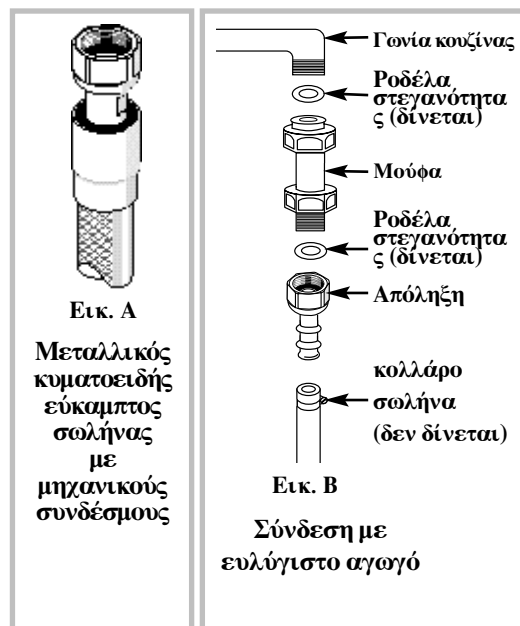
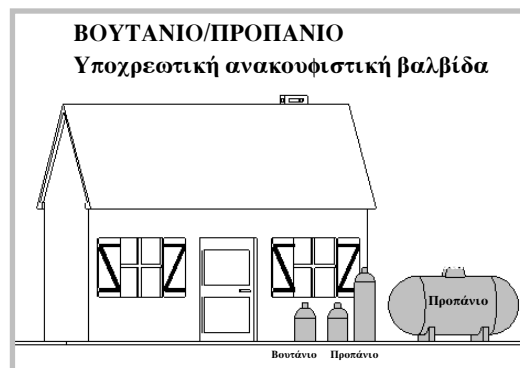
● Πιθανές συνδέσεις

ΑΕΡΙΟ ΠΟΥ ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΜΕ ΦΙΑΛΗ Ή ΝΤΕΠΟΖΙΤΟ (ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ).

Για την ασφάλεια του χρήστη, σας συνιστούμε μια σύνδεση με στέρεο αγωγό αν αυτό είναι δυνατόν, είτε με μεταλλικό κυματοειδή εύκαμπτο σωλήνα (μέγιστο μήκος 2 μέτρα) (**Εικ. Α**).

Σε περίπτωση **υπάρχουσας εγκατάστασης** ή όπου η σύνδεση ενός στέρεου αγωγού είναι αδύνατη, είναι πάντοτε δυνατόν να πραγματοποιηθεί η σύνδεση με έναν ευλύγιστο αγωγό (μέγιστο μήκος 2 μέτρα) **εφοδιασμένο με δύο κολλάρια σωλήνα**: το ένα στην απόληξη (**εικ. Β**) και το άλλο στην ανακουφιστική βαλβίδα, χωρίς να ξεχάσετε να τοποθετήσετε μια ροδέλα στεγανότητας μεταξύ της απόληξης και του κεκαμμένου σωλήνα της κουζίνας.

Θα βρείτε την απόληξη και τη ροδέλα στεγανότητας στη θήκη που δίνεται μαζί με τη συσκευή.



Για να αποφύγετε την πρόκληση υπερθέρμανσης άνω των 30°C, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν κοντά θερμαντικά στοιχεία.

Βιδώστε την απόληξη με μια ροπή στρέψης που δεν ξεπερνά τα 2,5 daN.m (m.kgF).

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

Αυτή η κουζίνα παραδίδεται προρυθμισμένη για φυσικό αέριο.

Τα απαραίτητα ακροφύσια έγχυσης για την προσαρμογή στο βουτάνιο/προπάνιο καθώς και την απόληξη και η ροδέλα στεγανότητας βρίσκονται στη θήκη που περιέχει αυτές τις οδηγίες.

Ανατρέξτε στην αντίστοιχη παράγραφο "**Σύνδεση αερίου**".

Σε κάθε αλλαγή αερίου, τσεκάρετε το κουτάκι που αντιστοιχεί στο νέο αέριο στην ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη (βλέπε πίνακα "χαρακτηριστικά αερίου" σ' αυτό το κεφάλαιο).

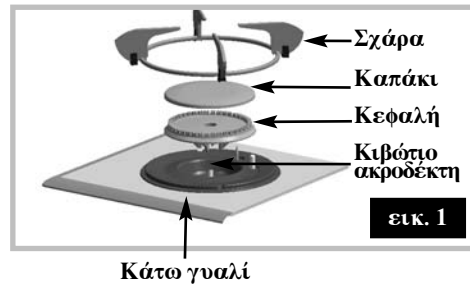
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Πέρασμα από το φυσικό αέριο στο αέριο βουτανίου / προπανίου

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

- ❶ Να προσαρμόσετε τη σύνδεση αερίου
- ❷ Να αλλάξετε τα ακροφύσια έγχυσης
- ❸ Να ρυθμίσετε τα ρελαντί των στροφίγγων παροχής



❶ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ της κουζίνας στη νέα ρύθμιση αερίου. Ανατρέξτε στην παράγραφο "Σύνδεση αερίου".

❷ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

● Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τις κεφαλές όλων των εστιών.

● Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στο βάθος κάθε κιβωτίου ακροδέκτη και σηκώστε τα (εικ. 1).

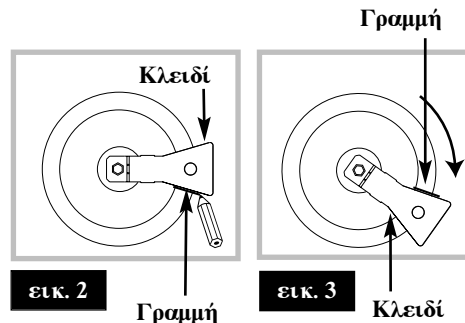
● Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης που παρέχονται στη θήκη, σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου στο τέλος του κεφαλαίου, γι' αυτό το λόγο:

⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

⇒ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 3). **Προσοχή! Μην ξεπεράσετε αυτό το όριο γιατί υπάρχει κίνδυνος φθοράς του προϊόντος.**



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

- Πέρασμα από το φυσικό αέριο στο αέριο βουτανίου / προπανίου (συνέχεια).

3 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ

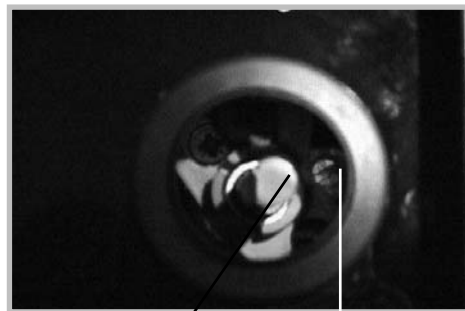
που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

- Ενεργήστε σε κάθε στρόφιγγα ξεχωριστά.
- Σηκώστε τον διακόπτη και τον δακτύλιο στεγανότητας, τραβώντας τους προς τα πάνω.

- Με τη βοήθεια ενός μικρού επίπεδου καταβιδιού, βιδώστε καλά τη βίδα ρύθμισης των ρελαντί από μπρούντζο (κίτρινο) (εικ. 4) **κατά την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού.**

- Τοποθετήστε ξανά τους δακτυλίους στεγανότητας, τους διακόπτες προσέχοντας την κατεύθυνση προσανατολισμού τους και βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.

- Ξανατοποθετήστε τις κεφαλές εστίας, τα καπάκια και τις σχάρες στήριξης κατασρόλας.



Άξονας
στρόφιγγας
παροχής

Βίδα ρύθμισης
των ρελαντί

Εικ. 4

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Πέρασμα από το αέριο βουτανίου / προπανίου στο φυσικό αέριο ή το μίγμα αέρα-προπανίου/ αέρα-βουτανίου.

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

- ❶ Να προσαρμόσετε τη σύνδεση αερίου
- ❷ Να αλλάξετε τα ακροφύσια έγχυσης
- ❸ Να ρυθμίσετε τα ρελαντί των στροφιγγών παροχής

❶ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ της κουζίνας στη νέα ρύθμιση αερίου. Ανατρέξτε στην παράγραφο "Σύνδεση αερίου".

❷ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

● Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τις κεφαλές όλων των εστιών.
● Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στο βάθος κάθε κιβωτίου ακροδέκτη και σηκώστε τα (εικ. 1).

● Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης που παρέχονται στη θήκη, σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου στο τέλος του κεφαλαίου, γι' αυτό το λόγο:

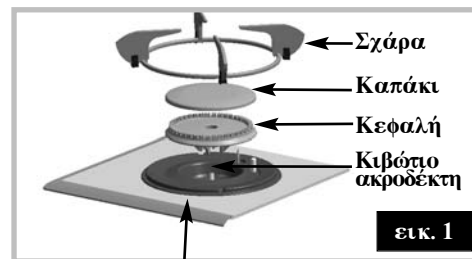
⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

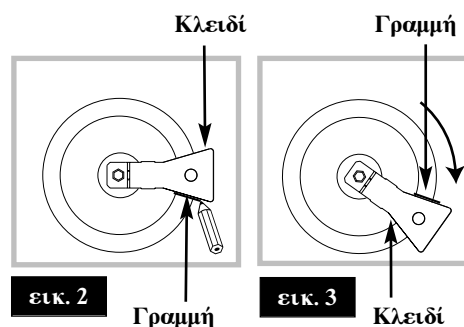
⇒ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

⇒ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 3). **Προσοχή! Μην ξεπεράσετε αυτό το όριο γιατί υπάρχει κίνδυνος φθοράς του προϊόντος.**

● Ξανατοποθετήστε τις κεφαλές εστίας, τα καπάκια και τις σχάρες στήριξης κατασαρόλας.



Κάτω γυαλί



εικ. 2

Γραμμή

εικ. 3

Κλειδί

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

- Πέρασμα από το αέριο βουτανίου / προπανίου στο φυσικό αέριο ή το μίγμα αέρα-προπανίου/ αέρα-βουτανίου (συνέχεια).

3 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ

που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

- Ενεργήστε σε κάθε στρόφιγγα ξεχωριστά.

⇒ Ανάψτε τον καυστήρα, στη μέγιστη θέση.

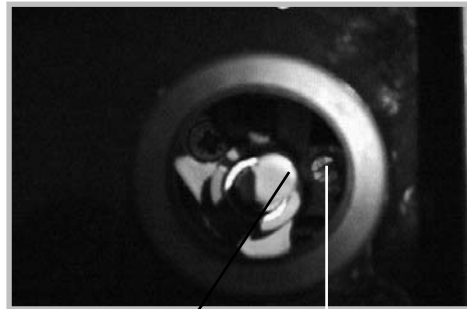
⇒ Βγάλτε το διακόπτη του αντίστοιχου κρουνού.

⇒ Ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης των ρελαντί από μπρούντζο (κίτρινο), (εικ. 4), με ένα μικρό επίπεδο κατσαβίδι, με 2 στροφές κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.

⇒ Ξανατοποθετήστε το διακόπτη, ανάψτε την εστία, στη μέγιστη θέση και περάστε σε θέση ρελαντί.

⇒ Σηκώστε ξανά τον διακόπτη, έπειτα γυρίστε τη βίδα ρύθμισης κατά την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρι την πιο χαμηλή θέση πριν να σβήσουν οι φλόγες.

⇒ Ξανατοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανότητας και τον διακόπτη. Εκτελέστε διάφορους χειρισμούς για το πέρασμα από τη μέγιστη απόδοση στο ρελαντί: δεν πρέπει να σβήσει η φλόγα, διαφορετικά τροποποιήστε τη ρύθμιση βιδώνοντας ελαφρά ή ξεβιδώνοντας τη βίδα ρύθμισης κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποκτήσετε σωστή διατήρηση της φλόγας κατά τη διάρκεια αυτών των χειρισμών.



Άξονας
στρόφιγγας
παροχής

Βίδα ρύθμισης
των ρελαντί

Εικ. 4

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Χαρακτηριστικά αερίου

	FR - GB - GR - PT			FR
	Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : FRκατηγορία: Π2Ε+3+ GB - GR - PTκατηγορία : Π2Η3+	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό
	G30	G31	G20	G25
Ωριαία ροή σε: 15 ° C με 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
Εστία μεγάλης ταχύτητας	88	88	137	137
Σημάδι στον μπεκ				
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,830		0,870	
Ωριαία ροή (g/h)	225	221	295	343
Ωριαία ροή (l/h)				
Εστία μεσαίας ταχύτητας	62	62	94	94
Σημάδι στον μπεκ				
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,620		0,615	
Ωριαία ροή (g/h)	105	104	143	166
Ωριαία ροή (l/h)				
Σύνολο κουζίνας				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Μέγιστη δύναμη (g/h)	330	325	438	509
Μέγιστη δύναμη (l/h)				

Τάση λειτουργίας	230 V~ - 50 Hz
Συνολική ηλεκτρική ισχύς που χρησιμοποιείται είναι	2800 W (1)
Διαστάσεις της κουζίνας:	
- Πλάτος	600 mm
- Βάθος	518 mm
Όγκος :	11,4 kg
Διαστάσεις κουτιού :	
- Πλάτος	549 mm
- Ύψος	59 mm
- Βάθος	470 mm

(1) Οι ισχύς των εστιών δίνεται μόνο πληροφοριακά. Εξαρτάται από το σχήμα και το είδος των σκευών.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

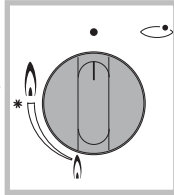
Ο απέναντι πίνακας υποδεικνύει τις εισαγωγές ακροφυσίων έγχυσης στη συσκευή σας ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο αέριο. Κάθε αριθμός είναι σημειωμένος στο ακροφύσιο έγχυσης.



ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ			
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο	
94	137	62	88
○	○	○	○

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά


Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι

Κάθε εστία τροφοδοτείται από μια στρόφιγγα παροχής, η οποία ανοίγει πατώντας και γυρνώντας κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού





- Η ρύθμιση προς μια πιο μειωμένη απόδοση πραγματοποιείται μεταξύ του συμβόλου  και του συμβόλου .

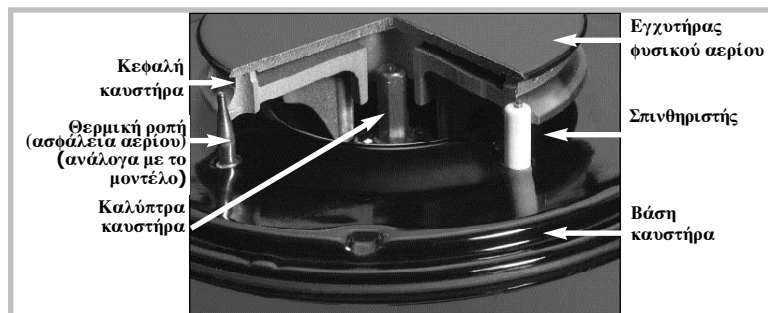
- ο σημείο “●” αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία εντοπίζοντας τα σύμβολα που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες (π.χ. πίσω δεξιά εστία ).

- Η κουζίνα σας έχει άναμμα των εστιών ενσωματωμένο στους διακόπτες.

- Για να ανάψετε μια εστία, πατήστε καλά τον διακόπτη και γυρίστε τον κατά την αντίστροφη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού  μέχρι τη μέγιστη θέση .

Κρατήστε πατημένο τον διακόπτη για να ανάψετε μια σειρά από σπινθήρες μέχρι το άναμμα της εστίας.



- Οι φλόγες της εστίας είναι πιο μικρές στο επίπεδο των δακτύλων της σχάρας για να προστατεύεται το σμάλτο της σχάρας.
- Ο θόρυβος που δημιουργείται από μερικές εστίες συνδέεται με την μεγάλη τους ισχύ και την καύση του γκαζιού, αυτό δεν μειώνει καθόλου την ποιότητα του μαγειρέματος.



- Σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, αρκεί να ξανάψετε κανονικά ακολουθώντας τις οδηγίες ανάμματος.

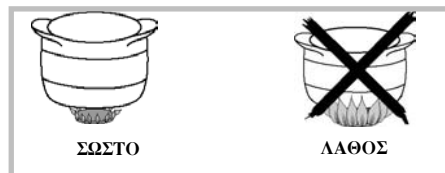
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;

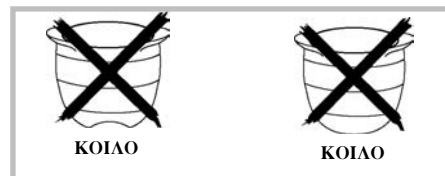
- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

Μεγάλη εστία ταχείας ανάφλεξης 18 έως 28 cm	Μικρή εστία ημι-γρήγορη 12 έως 24 cm
Τηγάνισμα Βράσιμο	Σάλτσες, Ζέσταμα

Ρυθμίστε την στεφάνη φλογών κατά τέτοιο τρόπο που να μη προεξέχουν από την περίμετρο του σκεύους.



Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.



Μην αφήνετε να λειτουργεί μια εστία γκαζιού με ένα άδειο σκεύος.

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν μερικώς τους διακόπτες.



Μη χρησιμοποιείτε φρυγανιέρα, γκριλ κρέατος από χάλυβα και κατσαρόλες οι βάσεις των οποίων ακουμπούνε στην γυάλινη επιφάνεια.



Κρατήστε ανοικτά τα ανοίγματα φυσικού αερισμού ή τοποθετήστε μια μηχανική διάταξη αερισμού (μηχανικός απορροφητήρας).

- Μια έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτήσει συμπληρωματικό αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό, για παράδειγμα αυξάνοντας την ισχύ του μηχανικού αερισμού, εάν υπάρχει (είναι απαραίτητη μια ελάχιστη παραγωγή αέρα 2 m³/h ανά kW ισχύος γκαζιού).

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 2 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h ελάχιστης παραγωγής.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες επαγωγής ;

Για να χρησιμοποιήσετε ένα πλήκτρο λειτουργίας ...


Βάλτε το δάχτυλό σας στο επιλεγμένο πλήκτρο έως ότου εμφανισθεί η ένδειξη ρύθμισης.



- Πως θα θέσετε σε λειτουργία και θα ρυθμίσετε την ισχύ ;

Η εστία σας έχει ισχύ από 50 W έως 2800 W

Διαβαθμισμένο από 1 έως 9.

- Πιέστε το πλήκτρο  για την λειτουργία.

- Πιέστε το 

Ένα πάτημα στο  ή 

μεταβάλλει την ισχύ ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Για πιο γρήγορη ρύθμιση, διατηρήστε το δάχτυλο πατημένο στο επιλεγμένο πλήκτρο.

Η τελευταία διαταγή έχει πάντα προτεραιότητα.

- Ταυτόχρονη χρήση δύο εστιών επαγωγής

Αυτές οι δύο εστίες έχουν μια **συνολική ισχύ των 2800 W**

διανεμημένη αυτόματα μεταξύ των εστιών εμπρός αριστερά και εμπρός δεξιά.

Αυτό προϋποθέτει ότι χρησιμοποιώντας τη μέγιστη ισχύ μιας των εστιών επιφέρει έναν περιορισμό των άλλων.

Παράδειγμα 1

Μια εκ των δύο εστιών λειτουργεί στη θέση 7, ή σε μια μικρότερη θέση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια δεύτερη εστία έως τη θέση ισχύος 7, χωρίς να τροποποιήσετε τη ρύθμιση της πρώτης εστίας.

Παράδειγμα 2

Μια εστία λειτουργεί με μέγιστη ισχύ 9. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ισχύ στην δεύτερη εστία. Η πρώτη εστία μειώνεται αυτόματα σε ισχύ θέση 5.





- Για πιο γρήγορη ρύθμιση, διατηρήστε το επιλεγμένο πλήκτρο πατημένο περισσότερη ώρα.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ;

Μόνο η εστία εμπρός δεξιά έχει χρονοδιακόπτη (μέγιστη διάρκεια 99 λεπτά). Πάντως μπορεί να δουλεύει και χωρίς αυτόν.

- **Πατήστε** το πλήκτρο  για θέση λειτουργίας της εστίας.
- **Επιλέξτε** μια ισχύ θέρμανσης από 1 έως 9 (Παράδειγμα **7**).
- **Πατήστε** το πλήκτρο **+** του χρονοδιακόπτη. Μόλις πατήσετε αυτό το κουμπί, αρχίζει να λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης και η διάρκεια του χρόνου (σε λεπτά) αρχίζει να μετράει στην παρουσίαση **99**.
- **Διατηρήστε** το πάτημα για την διάρκεια που επιθυμείτε.

Όταν περάσει ο χρόνος, η εστία μαγειρέματος σταματάει επίσης και η παρουσίαση της ισχύος ενώ η παρουσίαση του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει στο  . Ακούτε λοιπόν ένα χαρακτηριστικό ήχο <<διακεκομμένα μπιπ>>. Για να σταματήσετε τον ήχο μπορείτε να :

- **Πατήστε** οποιαδήποτε πλήκτρο διαταγής.
- Για να τροποποιήσετε τη διάρκεια, μπορείτε να πατήσετε οποιαδήποτε στιγμή το πλήκτρο **+** ή **-** .
- **Για να σταματήσετε** το χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο **-** έως ότου σβήσει ο χρονοδιακόπτης.

Η θερμαινόμενη περιοχή συνεχίζει να λειτουργεί χωρίς χρονοδιακόπτη.

Σημείωση : η φωτεινή παρουσίαση

99 επιτρέπει να γνωρίζετε το χρόνο μαγειρέματος που μένει υπόλοιπος.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Επιλογή σκευών - ασφάλεια επαγωγής

- Ποια σκεύη είναι τα πιο κατάλληλα ;

Σίγουρα έχετε κιάλας τα κατάλληλα σκεύη.

- **Σκεύη από ατσάλι με εμαγιέ ή χωρίς αντικολλητική επικάλυψη :** χύτρα, τηγάνι, φριτέζα , ψησταριά κρέατος.

- **Σκεύη από χυτοσίδηρο :** για να μη χαραχθεί η ύαλο - κεραμική πλάκα σας, αποφεύγετε να σέρνετε τα σκεύη ή διαλέξτε σκεύη με πάτο από εμαγιέ.

- **Σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι κατάλληλα για χρήση με επαγωγή:** τα περισσότερα σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή (κατσαρόλες, σκεύη για πολλές χρήσεις, τηγάνια, φριτέζες) .

- **Σκεύη από αλουμίνιο με ειδικό πάτο :** επιλέξτε σκεύη με χοντρό πυθμένα, που να διασφαλίζουν ομοιογενές ψήσιμο (η θερμοκρασία διανέμεται καλύτερα) .

Ένα σήμα "CLASS

INDUCTION"(Επαγωγικό σκεύος),

 **Induction** , βρίσκεται στην κουζίνα σας.

Επιλέγοντας το σκεύος που έχει το ίδιο σήμα λογότυπου, θα είστε σίγουροι για την πλήρη συμβατότητα με την κουζίνα σας για κανονικές συνθήκες χρήσης. Για να σας βοηθήσουμε να επιλέξετε τα καλύτερα σκευή, παρατίθεται ένας κατάλογος μαζί με αυτή την οδηγία.

- Ποία είναι τα πιο ασύμβατα υλικά ;

ΤΑ ΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΓΥΑΛΙ, ΚΕΡΑΜΙΚΟ Ή ΑΠΟ ΑΡΓΙΛΟ, ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ, ΑΠΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ ΧΩΡΙΣ ΕΙΔΙΚΟ ΠΥΘΜΕΝΑ, ΑΠΟ ΧΑΛΚΟ, ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΑ.

- Το τεστ "σκεύους"

Χάρη στην τεχνολογία αιχμής της, η επαγωγική κουζίνα σας μπορεί να αναγνωρίσει τα περισσότερα είδη σκευών.

Τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια περιοχή θέρμανσης με ισχύ παραδείγματος χάριν 4, **εάν η ένδειξη παραμένει σταθερή** τότε το σκεύος σας είναι **συμβατό**, **εάν αναβοσβήνει** τότε το σκεύος σας **δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί** για μαγείρεμα με επαγωγή.

Ακόμα και σκεύη των οποίων ο πυθμένας δεν είναι τελείως επίπεδος, μπορούν να είναι κατάλληλα, με την προϋπόθεση να μην είναι πάρα πολύ παραμορφωμένες οι επιφάνειες.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Επιλογή σκευών - ασφάλεια επαγωγής (συνέχεια)

● Οδηγίες χρήσης

- Όταν χρησιμοποιείται ένα σκεύος με εσωτερική αντικολλητική επικάλυψη (τύπου τεφλόν) χωρίς ή με πολύ λίγα λιπαρά, προθερμάνετε το σκεύος στη θέση 6 ή στη θέση 7, για λίγη ώρα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη θέση 8 ή 9. Υπάρχει κίνδυνος να φθείρετε τα σκεύη σας.
- Μη ζεσταίνετε κλειστή κονσέρβα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να εκραγεί (αυτή η πρόληψη ισχύει για όλους τους τύπους των συσκευών μαγειρέματος).
- Συνιστάτε μα μην τοποθετείτε σχάρες, βάσεις καυστήρα, μεταλλικά σκεύη μαγειρέματος, μαχαιροπίρουνα, μαχαιρία ή άλλα μεταλλικά σκεύη ή εργαλεία στην κουζίνα σας. Μπορούν να ζεσταθούν εάν είναι κοντά σε μια περιοχή μαγειρέματος ή λειτουργίας.

- Οι κουζίνες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σαν μπάγκος για να τοποθετείτε οτιδήποτε.

Για το μαγείρεμα, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, ή μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στην ύαλο - κεραμική επιφάνεια προϊόντα συσκευασμένα ή τυλιγμένα μέσα σε αλουμινόχαρτο. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα φθαρεί αμετάκλητα η συσκευή σας.

● <<Ηλεκτρονική>> ασφάλεια

Εάν η θερμοκρασία των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων γίνει υπερβολικά υψηλή, τότε μια ηλεκτρονική ασφάλεια μειώνει την ισχύ που απελευθερώνεται από την κουζίνα.

● Ασφάλεια "άδειας κατασρόλας"

Κάθε ζώνη θέρμανσης είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα ασφάλειας που διαπιστώνει συνεχώς την θερμοκρασία της περιοχής θέρμανσης. Έτσι, δεν υπάρχει πλέον κίνδυνος υπερθέρμανσης σε περίπτωση που οι κατασρόλες είναι άδειες.



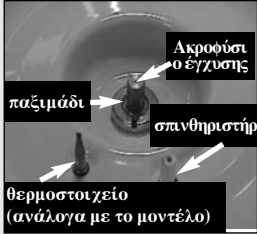
Εάν ένας φούρνος βρίσκεται πάνω από την κουζίνα σας (κοιτάξτε την παράγραφο <<Εντοιχισμός>>), τα συστήματα ασφάλειας απαγορεύουν την ταυτόχρονη λειτουργία της κουζίνας και του φούρνου σε λειτουργία "πυρόλυση".

Σε περίπτωση χρήσης της κουζίνας επαγωγής, μην τοποθετείτε αντικείμενα που έχουν μαγνητικές ταινίες πάνω στο γυαλί (π. χ. Πιστωτικές κάρτες, κασέτες, κ.τ.λ. ...).

Για τους φορείς ενεργών μοσχευμάτων (βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης, ...) : Η ηλεκτρική κουζίνα σας εκπέμπει μέσω των συστημάτων επαγωγής ηλεκτρομαγνητικά κύματα στο κοντινό της περιβάλλον. Κατά συνέπεια σας συνιστούμε να έρθετε σε επαφή με τον κατασκευαστή του μοσχεύματός σας ώστε να προσδιορισθούν οι οποιεσδήποτε ασυμβατότητες.

Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας

Η συντήρηση της κουζίνας σας διευκολύνεται αν την πραγματοποιείτε **πριν κρυώσει τελείως**. Ωστόσο, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή σας ενώ λειτουργεί. Βάλτε στο μηδέν όλα τα ηλεκτρικά κουμπιά και τα κουμπιά γκαζιού.

	ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ
Συντήρηση των σπινθηριστών και των ακροφύσιων έγχυσης	<p>- Σε περίπτωση που λερωθούν οι σπινθηριστές, καθαρίστε τα με τη βοήθεια μιας μικρής βούρτσας με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική). Το ακροφύσιο έγχυσης βρίσκεται στο κέντρο της εστίας με τη μορφή αγγείου. Προσέξτε να μην τον φράξετε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, γιατί αυτό θα διατάραζε τις αποδόσεις της κουζίνας σας. Σε περίπτωση φραξίματος, χρησιμοποιήστε μια παραμάνια για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.</p> 	<p>- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα.</p>
Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού	<p>- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη σιλβωτική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.</p>	<p>- Απαλή κρέμα καθαρισμού. - Σφουγγάρι.</p>
Συντήρηση της πάνω επιφάνειας γυαλιού	<p>- Καθαρίστε με ζεστό νερό, στη συνέχεια σκουπίστε. Σε περίπτωση λεκέδων που δεν βγαίνουν εύκολα, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες.</p>	<p>- Σφουγγάρι κουζίνας. - Ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες Π. χ. : Cera-Clen.</p>
Συντήρηση των εστιών επαγωγής	<p>- Καθαρίστε με ζεστό νερό, στη συνέχεια σκουπίστε. Τελειώστε ενδεχομένως με την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού, μετά σκουπίστε. - Σε περίπτωση λεκέδων που δεν βγαίνουν εύκολα, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες. (παράδειγμα εδώ δίπλα).</p>	<p>- Σφουγγάρι κουζίνας. - Ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες Π. χ. : Cera-Clen.</p>



- Προτιμήστε έναν καθαρισμό των υλικών της κουζίνας στο χέρι παρά στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την κουζίνα σας.



- Σε περίπτωση που εμφανιστεί κάποιο ορατό ράγισμα στην επιφάνεια του γυαλιού, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες

Έχετε κάποια απορία σχετικά με την καλή λειτουργία της συσκευής σας; Αυτό δε σημαίνει αναγκαστικά ότι υπάρχει κάποια βλάβη. Σε κάθε περίπτωση ελέγξτε τα εξής:

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ ΟΤΙ...

Άναμμα των εστιών:

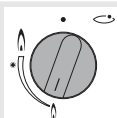
Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού.

Κατά το πάτημα πάνω σε έναν διακόπτη, υπάρχουν σπινθήρες ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες.

Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά η/οι εστία/ες δεν ανάβουν.

Αν η κουζίνα έχει ασφάλεια αερίου: κατά το άναμμα, οι φλόγες ανάβουν έπειτα σβήνουν μόλις αφήνετε τον διακόπτη.

Στο ρελαντί, η εστία σβήνει ή η φλόγα παραμένει δυνατή.



Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη

Η κουζίνα εκπέμπει χαρακτηριστική οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της.

Η κουζίνα σας παράγει ένα ελαφρύ ήχο κλικ κλικ.

Οι κατσαρόλες κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα στις επαγωγικές εστίες.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

- Ελέγξτε την ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας.
- Ελέγξτε την καθαριότητα των σπινθηριστών.
- Ελέγξτε την καθαριότητα και την καλή συναρμολόγηση των εστιών.
- Αν η κουζίνα είναι συνδεδεμένη πάνω στο τραπέζι εργασίας, ελέγξτε ότι τα άγκιστρα στερέωσης δεν είναι παραμορφωμένα.
- Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες δεν βγαίνουν από τη θέση τους.

Είναι φυσικό. Η λειτουργία ανάμματος είναι κεντρική και δίνει εντολές σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα.

- Βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός εισόδου του γκαζιού δεν είναι σφιγμένος.
- Βεβαιωθείτε ότι το μήκος της εισόδου γκαζιού είναι κάτω των 2 m.
- Ελέγξτε το άνοιγμα της εισόδου γκαζιού.
- Αν έχετε γκάζι στη φιάλη ή στη δεξαμενή, ελέγξτε ότι αυτή δεν είναι άδεια.
- Αν μόλις εγκαταστήσατε την κουζίνα ή αλλάξατε φιάλη γκαζιού, κρατήστε τον διακόπτη πατημένο στη θέση μέγιστου ανοίγματος μέχρι να φτάσει το γκάζι στις εστίες.
- Βεβαιωθείτε ότι το ακροφύσιο έγχυσης δεν είναι μπλοκαρισμένο, και εάν είναι, ξεβουλώστε τον με μια παραμιάνα.
- Ανάγτε την εστία σας προτού τοποθετήσετε σ' αυτή την κατσαρόλα σας.

- Πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε αυτή την πίεση για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας.
- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά της εστίας είναι σωστά τοποθετημένα.
- Βεβαιωθείτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες δεν βγαίνουν από τη θέση τους.
- Αποφύγετε τα δυνατά ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.
- Ανάγτε την εστία σας προτού τοποθετήσετε σ' αυτή την κατσαρόλα σας.

- Αποφύγετε τα δυνατά ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.
- Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του αερίου που χρησιμοποιείτε και των ακροφύσιων έγχυσης που είναι τοποθετημένα (δείτε τη ρύθμιση των ακροφύσιων έγχυσης στο κεφάλαιο "Χαρακτηριστικά αερίου").
- Υπενθύμιση: οι κουζίνες παραδίδονται αρχικά με αέριο δικτύου (φυσικό αέριο). Ελέγξτε την σωστή ρύθμιση των βιδών του ρελαντί (βλέπε παράγραφο "Αλλαγή αερίου").

- Ελέγξτε την καθαριότητα των εστιών και των ακροφύσιων που βρίσκονται κάτω από τις εστίες, τη συναρμολόγηση των εστιών, κλπ...
- Ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό γκάζι στη φιάλη σας.

- Ζεστάνετε κάθε εστία επαγωγής κατά 1 / 2 ώρα με μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.

Είναι φυσιολογικό. Αυτός ο ήχος παράγεται από την διανομή της ισχύος μεταξύ των δύο επαγωγικών εστιών.

- Με μεγάλη ισχύ, αυτό το φαινόμενο είναι φυσιολογικό με ορισμένους τύπους σκευών. Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος για την κουζίνα σας.

Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι

	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	Εστία
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμοί Παχύρρευστες σούπες		μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΨΑΡΙΑ	Ζωμός Μαγειρεμένα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ολλαντέζ, μπεαρνέζ, μπεσαμέλ, ωρόρ	10 λεπτά	μεσαίας ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ, σπανάκι Αρακάς μαγειρεμένος Ντομάτες προβενσάλ Πατάτες τσιγαρισμένες Ζύμες	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα Μπλανκέτ, Οσο-μπούκο Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό (δυνατό γκριλ)	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες		μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Κρεμ ανγκλέζ	5 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά	μεσαίας ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας

Για να ρυθμίσετε καλύτερα το χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να μεταφέρετε το σκεύος από την μια εστία στην άλλη (παραδείγματος χάριν : από την μεγάλη εστία στην μεσαία, ανάλογα την συνταγή που ζητάει σιγανό βράσιμο...).

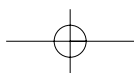
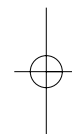
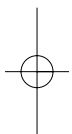
Για τα ψητά που χρειάζονται δυνατή θερμοκρασία, επιλέξτε μεγάλη και γρήγορη εστία.

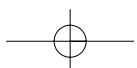
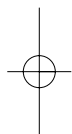
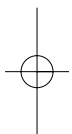
Για τις σάλτσες και το ζέσταμα μαγειρευμένων εδεσμάτων, χρησιμοποιήστε την μεσαία εστία.

Οδηγός μαγειρέματος για τις εστίες επαγωγής

Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος, μπορούν να γίνουν διάφοροι τρόποι ρύθμισης. Παράδειγμα για τα ζυμαρικά : βρασιός **ρύθμισης 9**, εισαγωγή των ζυμαρικών και επανάληψη του βρασιού **ρύθμισης 7**, μαγείρεμα **ρύθμισης 6**.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ	ΨΗΣΙΜΟ/ΡΟΔΙΣΜΑ ΒΡΑΣΙΜΟ ΖΩΜΩΝ	ΨΗΣΙΜΟ/ ΣΠΓΟΒΡΑΣΙΜΟ
ΣΟΥΠΕΣ Ζωμιοί Πυλές σούπες	9	7	3 → 2
ΨΑΡΙΑ ψαρόσουπα Κατεψυγμένα	9	7 → 6 5	
ΣΑΛΑΤΕΣ Πυλές με αλεύρι Με βούτυρο και άβγά (σάλτσα μπεαρναίζ, ολαντέζ)		7 → 5	3 → 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ Αντιβ, σπανάκια Όσπρια Βρασιές πατάτες, Πατάτες τηγανιτές Πατάτες σφωτισμένες Απόψυξη λαχανικών	9	7 → 6 6 → 5 7 → 6 7 → 5	3 3 3 → 2
ΚΡΕΑΤΑ Ολιγόσχα κρέατα Τηγανισμένες μπριζόλες Ψητά κρέατα	8 8	6	
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ Τηγανιτές πατάτες κατεψυγμένες Φρέσκες τηγανιτές πατάτες	9 9		
ΔΙΑΦΟΡΑ Χύτρα ταχύτητος Κομπόστες Κρέπες Κρέμ αγγλικοί Μακαρόνια Μαρμελάδες Γάλα Άβγά τηγανητά Μακαρόνια Φαγητά για μωρά (μπέν μαρι) Ραγκού Ρύζι κρεόλ Ρυζόγαλο ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	9	5 (κατά το βρασιμό) 4 5 5 6 6 6 6 7 → 6 7 → 6 6	3 → 2 3 → 2 3 3 3 3 3 3 2 2 2 1





Attention ! conservez soigneusement cette notice avec l'étiquette signalétique collée ci-dessous.

Note! Look after these instructions carefully with the information label affixed below.

Cuidado! Conserve cuidadosamente este folheto com a etiqueta de características colada em baixo.

Προσοχή ! Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές και την ετικέτα προδιαγραφών που είναι κολλημένη κατωτέρω.



Réf. appareils : TI 213*

Appliance ref.: TI 213*

Ref. aparelho: TI 213*

Κωδ. συσκευών: TI 213*

9962-5701 - 09/02