

Brandt

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ

EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE

PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

Table de cuisson
Εστίες αερίου
Cooking Hob
Placa de cozinha



Brandt

FR 02 *Chère Cliente, Cher Client,*

EL 21 *Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous en remercions.*

EN 39

PT 57 *Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre table de cuisson **BRANDT**.*

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

www.brandt.com

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



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

- Consignes de sécurité _____ 04
- Respect de l'environnement _____ 05
- Description de votre appareil _____ 06

- 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Choix de l'emplacement _____ 07
- Encastrement _____ 07
- Conseils d'encastrement _____ 08
- Raccordement électrique _____ 08
- Raccordement gaz _____ 09
- Changement de gaz _____ 11

- 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Description de votre dessus _____ 15
- Mise en marche des brûleurs gaz _____ 16
- Récipients pour les brûleurs gaz _____ 17

- 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL
- Entretien de votre appareil _____ 18

- 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS
- En cours d'utilisation _____ 19

- 5 / TABLEAU DE CUISSON
- Guide de cuisson gaz _____ 19

- 6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS
- Interventions _____ 20
- Relations consommateurs _____ 20

FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

– Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

– Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

– 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...).

– Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).

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

– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

– 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.

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

– 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.

– Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



Attention

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

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs" (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

FR

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

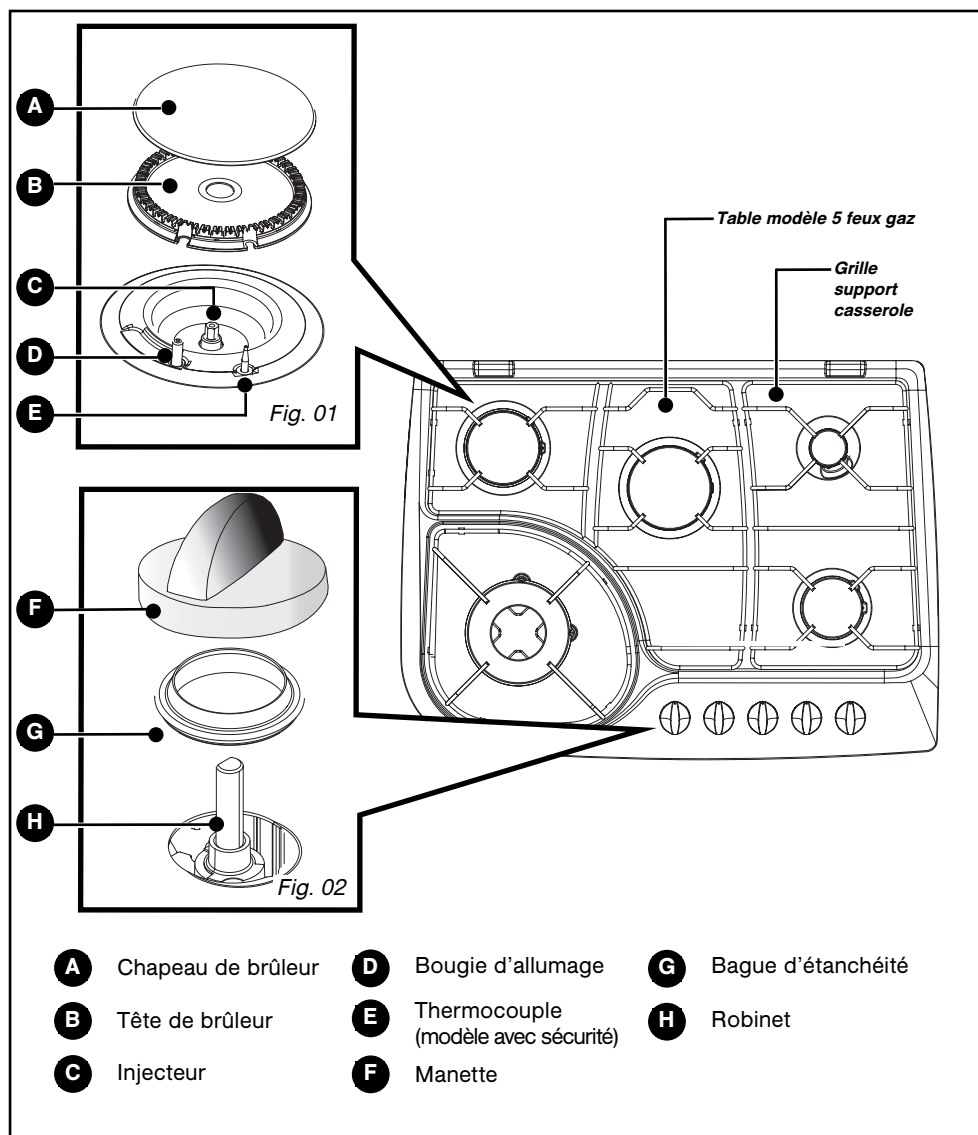


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

FR DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

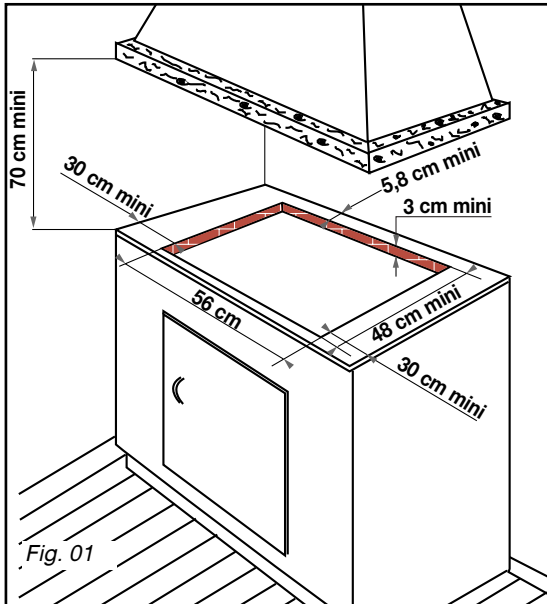
• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



Conseil
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

FR



APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suitivant meuble
Découpe meuble recommandée	56 cm	48 cm	suitivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	71 cm	52,2 cm	5,5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55,4 cm	47 cm	3,4 cm

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré 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 10 cm et 15 cm 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 (voir chapitre "Consignes de sécurité").

• ENCASTREMENT

Pour assurer l'étanchéité entre la table et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

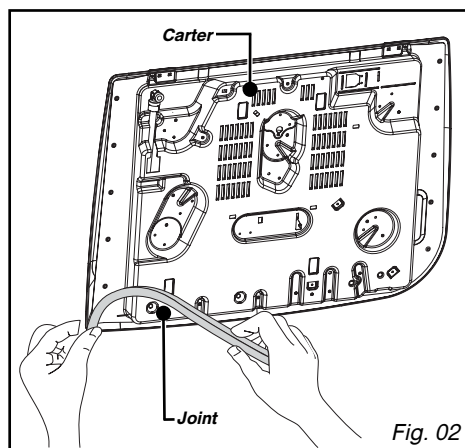
Se conformer au croquis (Fig. 01).

– Retirez les grilles support casserole, les

chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

– 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.

– Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du carter** (Fig. 02).



FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• CONSEILS D'ENCASTREMENT • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

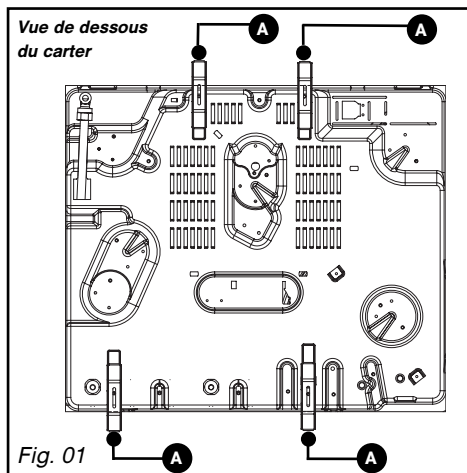


Fig. 01

A Patte de fixation

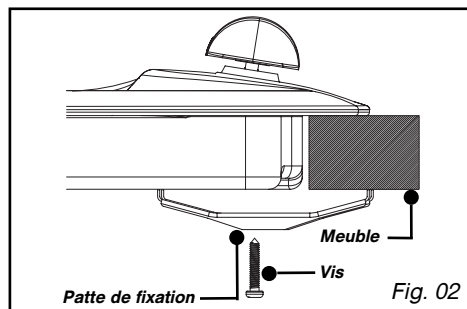


Fig. 02

- Placez votre table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.
- Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux, et les grilles support casserole.
- Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique).
- Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux quatre coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**
- Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.
- Ne pas utiliser de visseuse.**

Votre table doit être raccordée sur le réseau 220-240 V~ monophasé par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant 2 pôles + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire, conformément aux réglementations en vigueur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05V2V2F - T90 Réf. SAV : 77x9060	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

⚠ Attention

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. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

🔍 Conseil

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: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif 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 ; 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 : 70 cm - 4 feux gaz + 1 électrique
Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,3 = 8,05 kW
8,05 kW x 2 = 16,1 m³/h de débit minimum.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• RACCORDEMENT GAZ****• Remarques préliminaires**

Si votre 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 raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

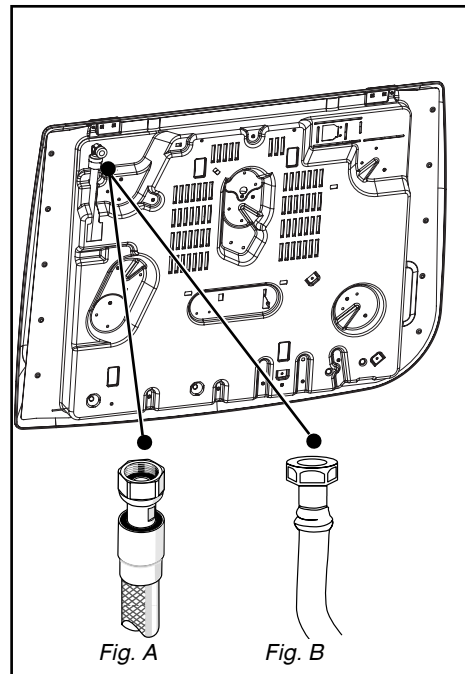
• Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



⚠ Attention
Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① Changez la rondelle d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 03).



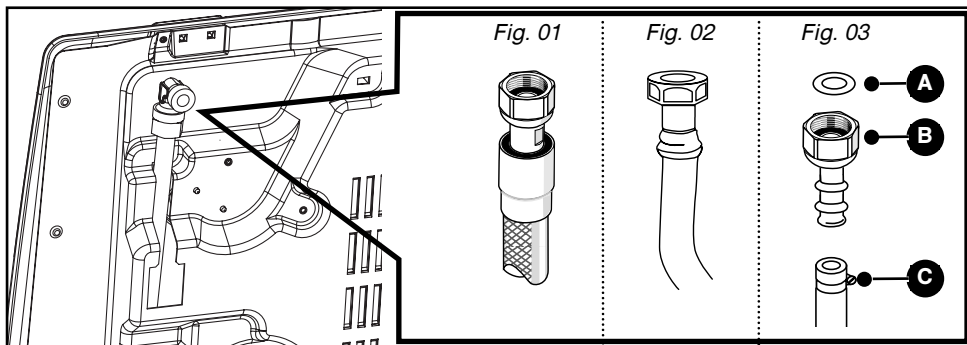
Conseil

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.



Attention

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.



- A** Rondelle d'étanchéité (non fournie)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)



Attention

Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur 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.

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz



1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• CHANGEMENT DE GAZ**

Attention
 Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.
 Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.



Conseil
 En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

• **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. 01).
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et 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. 02).
 - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



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

-Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



Conseil
 A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

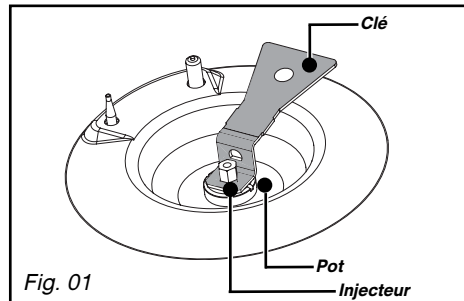


Fig. 01

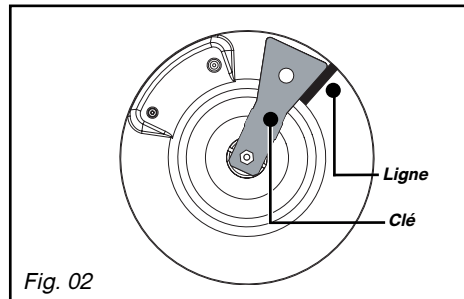


Fig. 02

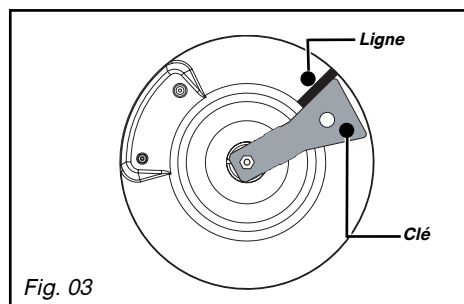


Fig. 03

FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

- **Réglez les ralentis des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).
- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

- Passage du gaz naturel ou air propane/butané en gaz butane/propane

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

- Passage du gaz butane/propane en gaz naturel ou à l'air butané/propané

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.
- Remontez la manette.
- Allumez le brûleur, en position maximum, 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 bague d'étanchéité et la manette.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

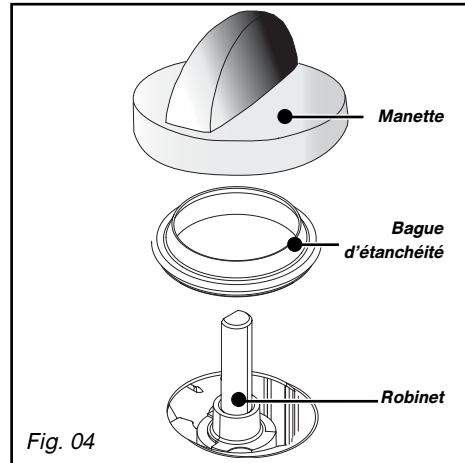


Fig. 04

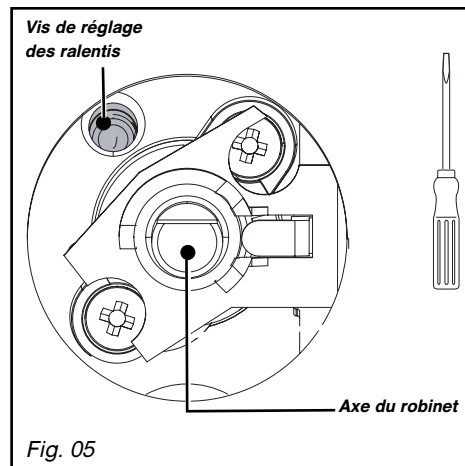


Fig. 05

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• Repérage des injecteurs

REPÉRAGE DES INJECTEURS

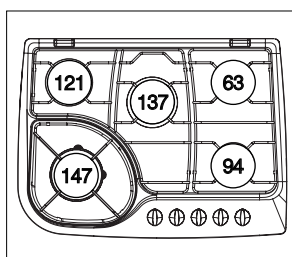
Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé.
Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



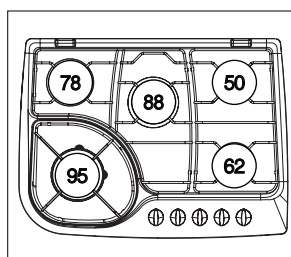
Exemple :
repère injecteur 95

MODELE 5 FEUX GAZ *

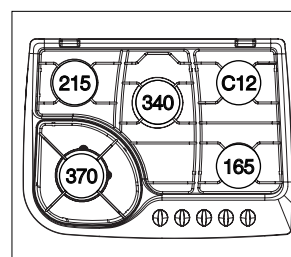
Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane



Air Propané/Air Butané



* Voir chapitre "Description de votre dessus"

FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• Caractéristiques gaz

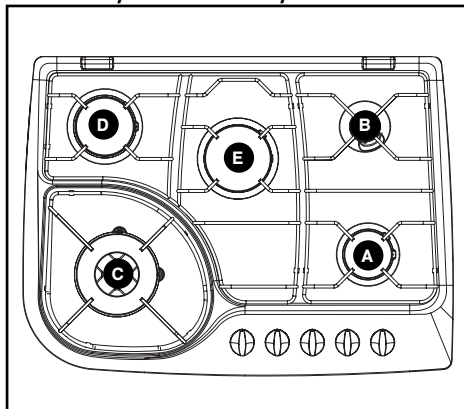
	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR	FR
Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel	Air propane
FRcat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
GB - GR - PTcat : II2H3+					
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BRÔLEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	215
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,25	2,25	2,30
Débit calorifique réduit (kW)	0,850		0,850	0,850	0,650
Débit horaire (g/h)	164	161			
Débit horaire (l/h)			214	249	322
BRÔLEUR GRAND RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	340
Débit calorifique nominal (kW)	3,00	3,00	3,10	3,10	2,90
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,850		0,850	0,850	0,780
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire (l/h)			295	343	406
BRÔLEUR DOUBLE COURONNE					
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	147	147	370
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,80	3,80	3,10
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	1,450		1,400	1,400	1,300
Débit horaire (g/h)	247	243			
Débit horaire (l/h)			362	421	434
BRÔLEUR SEMI-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,40
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,700		0,650	0,650	0,550
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	196
BRÔLEUR AUXILIAIRE					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	63	63	C12
Débit calorifique nominal (kW)	0,90	0,90	0,85	0,85	1,00
Débit calorifique réduit (kW)	0,350		0,300	0,300	0,350
Débit horaire (g/h)	65	64			
Débit horaire (l/h)			81	94	140
TABLE 5 FEUX GAZ AVEC DOUBLE COURONNE					
Débit calorifique total (kW)	11,05	11,05	11,50	11,50	10,70
Débit maximum (g/h)	803	789			
Débit maximum (l/h)			1095	1273	1498

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

TE 270*/* - TE 576*/*



- A** Brûleur semi-rapide 1,50 kW (*)
- B** Brûleur auxiliaire 0,85 kW (*)
- C** Brûleur double couronne 3,80 kW (*)
- D** Brûleur rapide 2,25 kW (*)
- E** Brûleur grand rapide 3,10 kW (*)

(*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• MISE EN MARCHÉ DES 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 point "●" correspond à la fermeture du robinet.

– Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur avant gauche ◁).

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

– Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↶ jusqu'à la position maximum ▲.

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

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

• TABLE AVEC SECURITE GAZ (selon modèle)

La sécurité des brûleurs est matérialisée par une tige métallique, située directement au voisinage de la flamme.

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet muni d'un système de sécurité qui, en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement, courant d'air...) coupe rapidement et automatiquement l'arrivée de gaz et empêche celui-ci de s'échapper.

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



Attention
– Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour déclencher le système de sécurité.

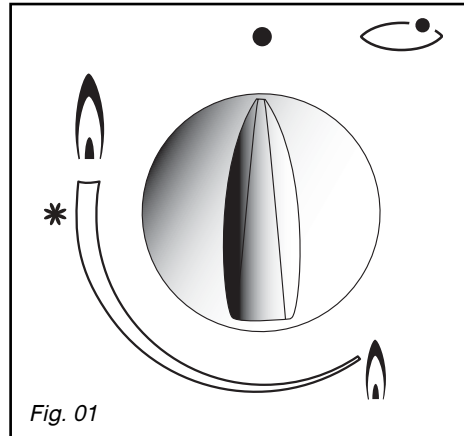


Fig. 01



Conseil
Afin de garantir le bon allumage du brûleur double couronne, nous vous conseillons de l'allumer sans récipient.

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ****• Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?**

Diamètre du récipient	Diamètre du récipient	Usage
20 à 30 cm	Double couronne	
18 à 28 cm	Grand rapide	Fritures - Ebullition
16 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 20 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
8 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage

Certaines tables 5 feux gaz sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" (Fig. 01) utilisable seulement sur le brûleur central "double couronne". Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "double couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.

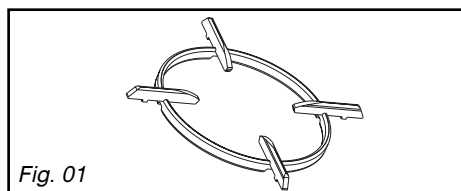


Fig. 01

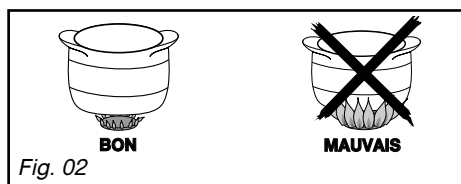


Fig. 02

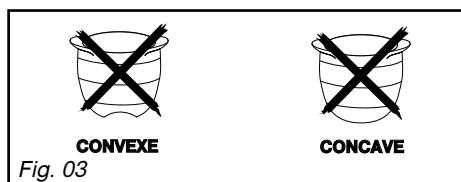


Fig. 03

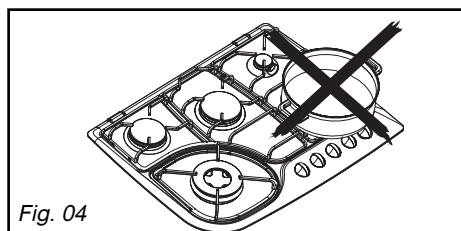


Fig. 04

⚠ Attention

– Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 02).

– N'utilisez pas de récipient à fond convexe ou concave sans le support adéquat (Fig. 03).

– N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (Fig. 04).

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

FR 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL**• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL**

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	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.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
De l'émail ou de l'inox	L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc... Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.	. Crème à récurer douce. . Produit du commerce spécial inox.

**Attention**

Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.

**Conseil**

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

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS**FR****• EN COURS D'UTILISATION**

<i>VOUS CONSTATEZ QUE :</i>	<i>QUE FAUT-IL FAIRE :</i>
<ul style="list-style-type: none"> Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le branchement électrique de votre appareil. 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.
<ul style="list-style-type: none"> Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois. 	C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
<ul style="list-style-type: none"> Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> Évitez 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 chapitre "Changement de gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
<ul style="list-style-type: none"> Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<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 la bouteille.
<ul style="list-style-type: none"> Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.
<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. Évitez les courants d'air violents dans la pièce. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

5 / TABLEAU DE CUISSON**• GUIDE DE CUISSON GAZ**

	PREPARATIONS	TEMPS	DOUBLE COURONNE	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI- RAPIDE	AUXILIAIRE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X	X		
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes				X X	X X
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X	X X X X	X X X		
VIANDES	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X	X X X X			
FRITURE	Frites Beignets		X X	X X			
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X	X	X X X	X X X

FR 6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig. 01).

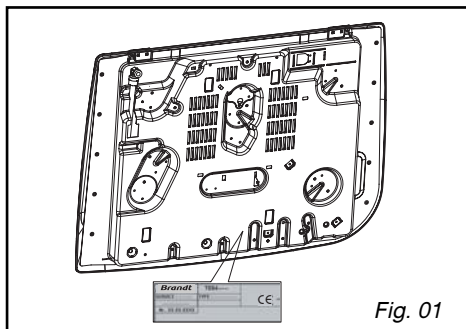


Fig. 01

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

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

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

Brandt

FR 02

Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

EL 21

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τις εστίες αερίου **BRANDT**.

EN 39

Χρησιμοποιώντας την τεχνογνωσία μας, δημιουργήσαμε τη συσκευή αυτή με μεράκι προκειμένου να ανταποκρίνεται πλήρως στις ανάγκες σας. Ο σχεδιασμός της συσκευής σας συνδυάζει την καινοτομία και την ασύγκριτη απόδοση με την ευκολία στη χρήση.

PT 57

Η σειρά προϊόντων της **BRANDT** περιλαμβάνει επίσης μία μεγάλη ποικιλία φούρνων μικροκυμάτων, απορροφητήρων, ηλεκτρικών κουζινών, πλυντηρίων πιάτων, στεγνωτηρίων ρούχων, ψυγείων και καταψυκτών που μπορείτε να συνδυάσετε με τη νέα εστία σας **BRANDT**.

Επισκεφθείτε επίσης τη δικτυακή μας σελίδα www.Brandt.com προκειμένου να ενημερωθείτε για τα προϊόντα μας καθώς και για αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

BRANDT

www.brandt.com

Μεριμνώντας για τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, επιφυλασσόμαστε παντός δικαιώματος σχετικά με την τροποποίηση των τεχνικών, λειτουργικών ή αισθητικών χαρακτηριστικών τους που υπαγορεύεται από την τεχνολογική εξέλιξη.



Προσοχή:

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ώστε να εξοικειωθείτε πιο γρήγορα με τη λειτουργία της.

ΕΛ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

• Κανόνες ασφαλείας	23
• Προστασία του περιβάλλοντος	24
• Περιγραφή της συσκευής σας	25
1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΣΗΣ ΣΑΣ	
• Επιλογή του σημείου τοποθέτησης	26
• Εντοιχισμός	26
• Συμβουλές εντοιχισμού	27
• Ηλεκτρική σύνδεση	27
• Σύνδεση με το δίκτυο αερίου	28
• Αλλαγή είδους αερίου	30
2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	
• Περιγραφή της επάνω όψης	34
• Λειτουργία των εστιών αερίου	35
• Σκεύη για τις εστίες αερίου	36
3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ	
• Συντήρηση της συσκευής σας	37
4 / ΜΙΚΡΕΣ ΒΛΑΒΕΣ ΚΑΙ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	
• Κατά τη χρήση της συσκευής	38
5 / ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ	
• Οδηγίες για μαγείρεμα με αέριο	38
6 / ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ	76

ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**EL**• **ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

– Η εστία σας έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους.

– Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε μέρη με καλό εξαερισμό. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτές πριν την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής σας.

– Το μαγείρεμα πρέπει να πραγματοποιείται πάντα υπό την επίβλεψή σας.

– Αυτές οι εστίες προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και αφεψημάτων και δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμιάντο.

– Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με διάταξη εκκένωσης των προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις ισχύουσες διατάξεις σχετικά με τον εξαερισμό.

– Μην φυλάσσετε μέσα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από την εστία σας προϊόντα **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ** ή **ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** (ψεκαστήρας ή δοχείο υπό πίεση, χαρτιά, βιβλία συνταγών...).

– Εάν χρησιμοποιείτε ένα συρτάρι τοποθετημένο κάτω από την εστία, μην φυλάσσετε σε αυτό αντικείμενα που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (πλαστικά αντικείμενα, χαρτιά, δοχεία υπό πίεση, κ.λπ...).

– Πριν οποιαδήποτε παρέμβαση στην εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένη με την τροφοδοσία (ηλεκτρική ή αερίου).

– Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές με μία κοινή παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με θερμαινόμενες επιφάνειες.

– Για λόγους ασφαλείας, μετά από κάθε χρήση, μην ξεχνάτε να κλείνετε τη γενική παροχή αερίου ή την παροχή υγραερίου βουτανίου/προπανίου της φιάλης.

– Οι εστίες φέρουν τη σήμανση συμβατότητας **CE**.

– Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.

– Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες του τοπικού δικτύου αερίου (φύση και πίεση αερίου) είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής.

– Αυτή η εστία είναι σύμφωνη με το πρότυπο EN 60335-2-6 αναφορικά με τη θέρμανση των παρεκείμενων επίπλων και με την κατηγορία 3 όσον αφορά την εγκατάσταση (σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1).

**Προσοχή**

Οι συνθήκες ρύθμισης αναγράφονται στην ετικέτα που βρίσκεται μέσα στη θήκη όπως επίσης και επάνω στο περιτύλιγμα.

Προκειμένου να ανατρέχετε με ευκολία στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας προτείνουμε να τους σημειώσετε στη σελίδα "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών" (σε αυτή τη σελίδα υποδεικνύεται επίσης το σημείο στο οποίο αναγράφονται επάνω στη συσκευή σας).

ΕΛ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**• ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

– Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, εναποθέτοντάς τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



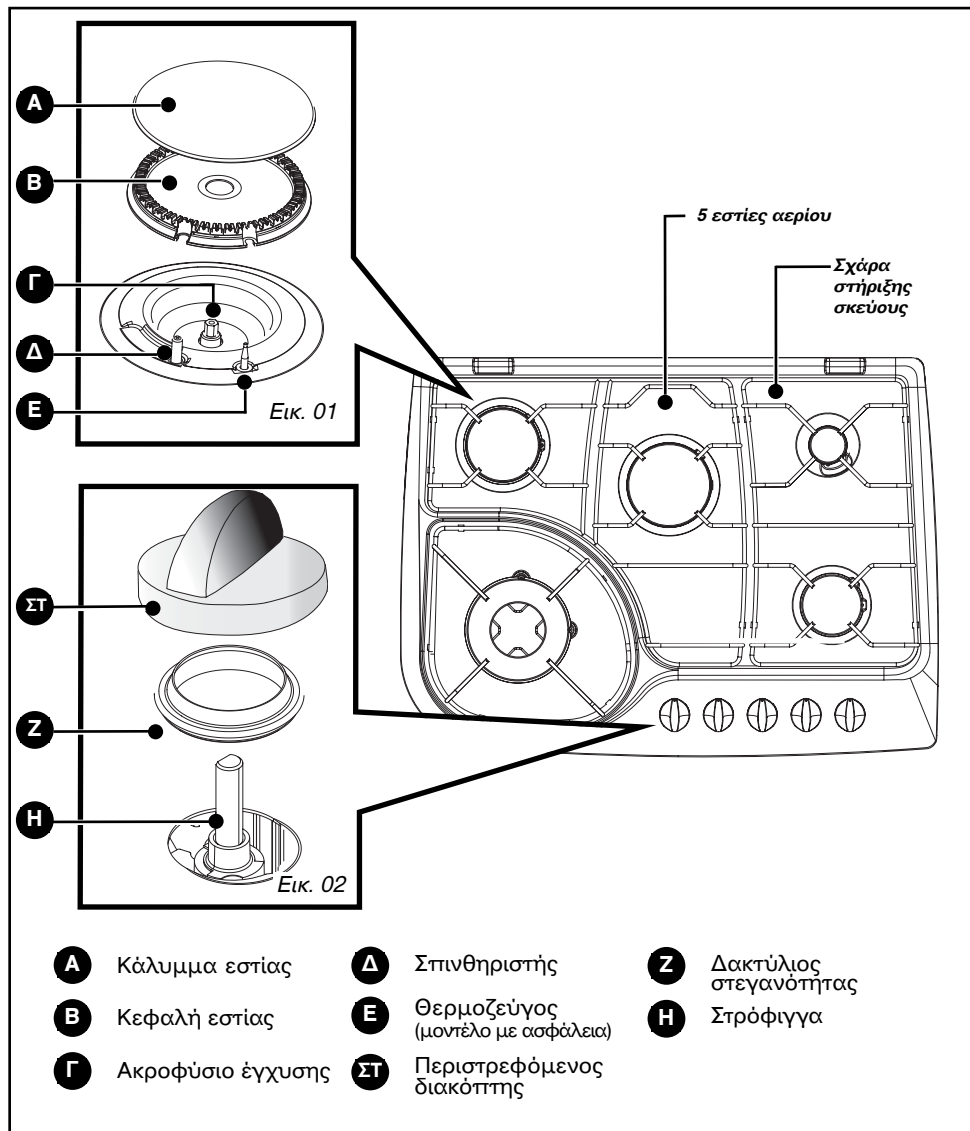
– Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Η συσκευή φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να εναποτίθενται μαζί με άλλα απορρίμματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Απευθυνθείτε στο δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών, που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

– Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

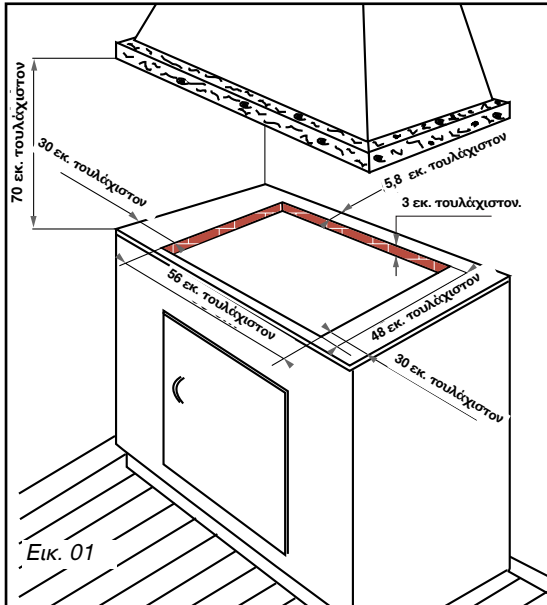
EL

• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ



Συμβουλή

Αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης ισχύουν για διάφορα μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε μερικές διαφοροποιήσεις όσον αφορά τη λειτουργία και τον εξοπλισμό της συσκευής σας σε σχέση με τις περιγραφές που παρουσιάζονται.

ΕΛ 1/ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΣΥΣΚΕΥΗ			
	Φάρδος	Βάθος	Πάχος
Κανονικό άνοιγμα επίπλου	56 εκ.	49 εκ.	ανάλογα με το έπιπλο
Άνοιγμα επίπλου Συσιστώμενο	56 εκ.	48 εκ.	ανάλογα με το έπιπλο
Διαστάσεις επάνω από τον πάγκο εργασίας	71 εκ.	52,2 εκ.	5,5 εκ.
Διαστάσεις κάτω από τον πάγκο εργασίας	55,4 εκ.	47 εκ.	3,4 εκ.

- **ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ**

Η συσκευή σας πρέπει να εντοιχιστεί στην επιφάνεια (πάχους τουλάχιστον 3 εκ.) ενός επίπλου από υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες ή το οποίο έχει επικάλυψη από παρόμοιο υλικό.

Προκειμένου να χειρίζεστε με ευκολία τα μαγειρικά σκεύη, δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί κανένα έπιπλο ή επιφάνεια σε απόσταση τουλάχιστον 30 εκ. δεξιά ή αριστερά της εστίας.

Εάν κάτω από την εστία υπάρχει ένα οριζόντιο χώρισμα, αυτό θα πρέπει να τοποθετείται 10 έως 15 εκ. σε σχέση με το κάτω τμήμα της εστίας. Σε κάθε περίπτωση, μην φυλάσσετε ψεκασπύρες ή δοχεία υπό πίεση στο τμήμα που ενδέχεται να υπάρχει κάτω από την εστία (βλ. κεφάλαιο "Κανόνες ασφαλείας").

- **ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ**

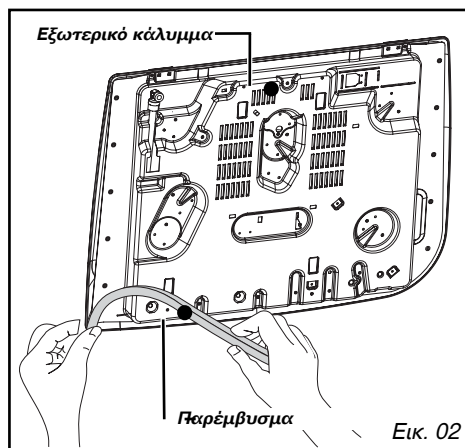
Για να διασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ της εστίας και του πάγκου εργασίας, πριν την εγκατάστασή της, κολλήστε το παρέμβυσμα που βρίσκεται στη θήκη: Σύμφωνα με το σχέδιο (Εικ. 01).

– Απομακρύνετε τις σχάρες που στηρίζουν τα σκεύη, τα καλύμματα των εστιών και τις

κεφαλές των εστιών, εντοπίζοντας τη θέση τους.

– Γυρίστε ανάποδα την εστία προσέχοντας να μην προκαλέσετε βλάβη στους περιστρεφόμενους διακόπτες και στους σπιθθηριστές.

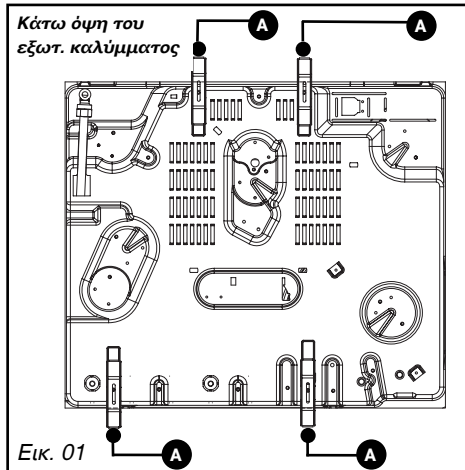
– Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ του εξωτερικού καλύμματος και του πάγκου εργασίας, κολλήστε το παρέμβυσμα **στην περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος** (Εικ. 02).



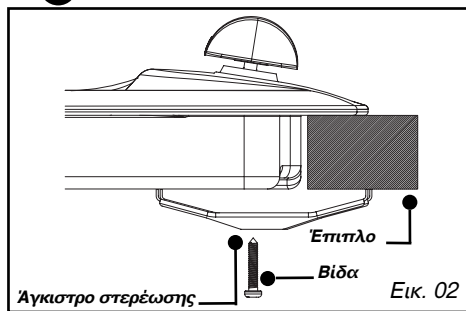
1/ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

EL

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ



Α Εξάρτημα στερέωσης



– Τοποθετήστε την εστία στο άνοιγμα του επίπλου στήριξης, φροντίζοντας να τραβήξετε την εστία προς το μέρος σας.

– Τοποθετήστε τις κεφαλές των εστιών τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.

Συνδέστε την εστία σας με το δίκτυο αερίου (ανατρέξτε στο κεφάλαιο “Σύνδεση με το δίκτυο αερίου”) και με το ηλεκτρικό δίκτυο (ανατρέξτε στο κεφάλαιο “Ηλεκτρική σύνδεση”).

– Μπορείτε να σταθεροποιήσετε, εάν επιθυμείτε, την εστία με τη βοήθεια των τεσσάρων εξαρτημάτων στερέωσης που σας παρέχονται μαζί με τις βίδες τους (Εικ. 02) και τα οποία στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που έχουν προβλεφθεί για το σκοπό αυτό σύμφωνα με το παραπάνω σχέδιο (Εικ. 01).

– Σταματήστε να βιδώνετε όταν το εξάρτημα στερέωσης αρχίσει να παραμορφώνεται. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.

• ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας σας πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220-240 V~ μέσω φις ηλεκτρικής τροφοδοσίας με 2 πόλους και γείωση σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω μίας διάταξης με αυτόματο διακόπτη, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

ΔΙΑΤΟΜΗ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ

	220-240 V~ - 50 Hz
Καλώδιο H05V2V2F - T90 Κωδ. Εξυπ. Πελ.: 77x9060	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 γείωση
Διατομή αγωγών σε mm ²	1
Ασφάλεια	10 A

**Προσοχή**

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο/κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη γείωσης ⊕ της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τον ακροδέκτη γείωσης ⊕ της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 10 αμπέρ. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή με μία ειδική διάταξη που διαθέτει η κατασκευάστρια εταιρεία ή η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της.

**Συμβουλή**

Όταν μαγειρεύετε με φυσικό αέριο, μεγάλες ποσότητες θερμότητας και υγρασίας εκλύονται στον περιβάλλοντα χώρο. Φροντίστε η κουζίνα σας να διαθέτει καλό εξαερισμό: διατηρήστε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικής εξαερώσης ή τοποθετήστε μία μηχανική διάταξη (μηχανικός απορροφητήρας). Μία έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, π.χ. το άνοιγμα του παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό εξαερισμό π.χ. την αύξηση της ισχύος του μηχανικού εξαερισμού, εάν υπάρχει. (απαιτείται παροχή αέρα τουλάχιστον 2 m³/h ανά kW ισχύος αερίου).

Παράδειγμα: 70 εκ - 4 εστίες αερίου + 1 ηλεκτρική
Συνολική ισχύς:
 $0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,3 = 8,05 \text{ kW}$
 $8,05 \text{ kW} \times 2 = 16,1 \text{ m}^3/\text{h}$ ελάχιστης παροχής αέρα.

ΕΛ 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**• ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΑΕΡΙΟΥ****• Εισαγωγικές παρατηρήσεις**

Εάν η εστία σας είναι εγκατεστημένη πάνω από ένα φούρνο ή κοντά σε θερμαινόμενα σώματα τα οποία ενδέχεται να υπερθερμάνουν τη σύνδεση, αυτή θα πρέπει υποχρεωτικά να πραγματοποιηθεί μέσα σε σκληρό αγωγό.

Εάν χρησιμοποιείτε έναν εύκαμπτο αγωγό ή σωλήνα (σε περίπτωση υγραερίου βουτανίου) φροντίστε να μην έρχεται σε επαφή με κάποιο κινητό τμήμα του επίπλου και να μην να εμποδίζεται από άλλα αντικείμενα.

Η σύνδεση με το αέριο πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης.

• Φυσικό αέριο μέσω γενικής παροχής, υγραέριο προπανίου, υγραέριο βουτανίου

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις παρακάτω συνδέσεις:

– **Σύνδεση με σκληρό χάλκινο σωλήνα** με μηχανικούς βιδωτούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2). Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.

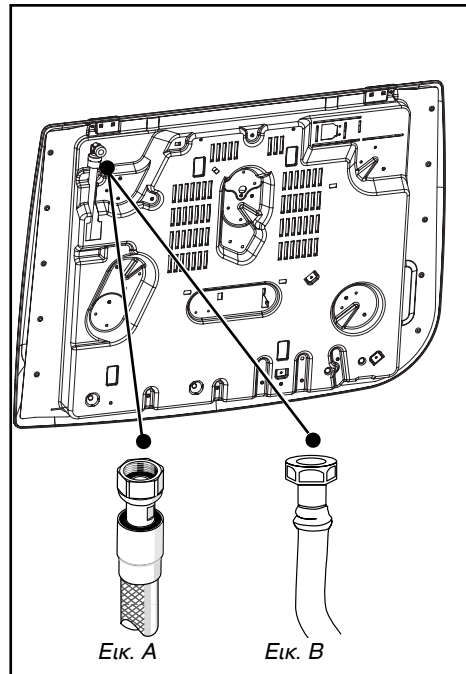
– **Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό σωλήνα** (ανοξειδωτό) με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-121), με απεριόριστη διάρκεια ζωής (Εικ. Α).

– **Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα** από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-103), με διάρκεια ζωής 10 ετών (Εικ. Β).

**Προσοχή**

Κατά τη διάρκεια της σύνδεσης της εστίας σας με το αέριο, ενδέχεται να χρειαστεί να αλλάξετε την κατεύθυνση της ένωσης των σωλήνων στη συσκευή σας:

- ↗ Αλλάξτε το δακτύλιο στεγανότητας.
- ↗ Βιδώστε το παξιμάδι της ένωσης των σωλήνων, με ροπή που να μην υπερβαίνει 17 N.m.



1/ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**EL****• Υγραέριο σε φιάλη ή δεξαμενή (βουτάνιο/προπάνιο)**

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις παρακάτω συνδέσεις:

– **Σύνδεση με σκληρό χάλκινο σωλήνα** με μηχανικούς βιδωτούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2). Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.

– **Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό σωλήνα** (ανοξειδωτο) με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-125), με απεριόριστη διάρκεια ζωής (Εικ. 01).

– **Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα** από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112), με διάρκεια ζωής 10 ετών (Εικ. 02).

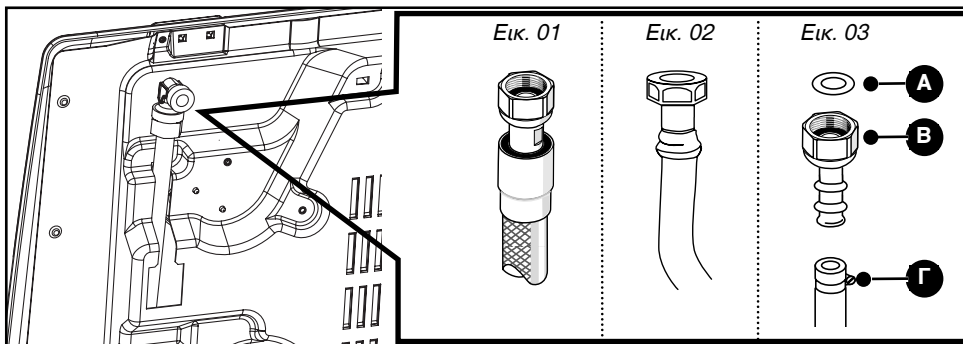
Σε μία ήδη υπάρχουσα εγκατάσταση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας εύκαμπτος σωλήνας εξοπλισμένος με δακτυλίους σύσφιξης (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110), με διάρκεια ζωής 5 ετών. Είναι απαραίτητο σε αυτή την περίπτωση να χρησιμοποιήσετε ένα ακροφύσιο χωρίς να παραβλέψετε να τοποθετήσετε ένα δακτύλιο στεγανότητας ανάμεσα στο ακροφύσιο και την ένωση των σωλήνων της εστίας (Εικ. 03).

**Συμβουλή**

Το ακροφύσιο και ο δακτύλιος στεγανότητας διατίθενται από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

**Προσοχή**

Βιδώστε το ακροφύσιο με ροπή που να μην υπερβαίνει τα 25 N.m.



- A** Δακτύλιος στεγανότητας (δεν παρέχεται)
- B** Ακροφύσιο (δεν παρέχεται)
- Γ** Δακτύλιος σύσφιξης (δεν παρέχεται)

**Προσοχή**

Όλοι οι εύκαμπτοι σωλήνες και αγωγοί με απεριόριστη διάρκεια ζωής πρέπει να έχουν μήκος τουλάχιστον 2 μέτρα και να είναι προσβάσιμοι σε όλο το μήκος τους. Πρέπει να αντικατασταθούν πριν την παρέλευση της ημερομηνίας χρήσης (αναγράφεται επάνω στο σωλήνα). Οποιοδήποτε τρόπο σύνδεσης και εάν επιλέξετε, ελέγξτε τη στεγανότητα της, μετά από την εγκατάσταση, με σαπουνόνερο.

Στη Γαλλία, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα σωλήνα ή αγωγό που να φέρει το σήμα NF Gaz



EL 1/ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**• ΑΛΛΑΓΗ ΕΙΔΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ****Προσοχή**

Η συσκευή σας έχει προ-ρυθμιστεί για τη σύνδεση με φυσικό αέριο. Προκειμένου η συσκευή να προσαρμοστεί στο βουτάνιο/προπάνιο, χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στη θήκη που περιέχει αυτές τις οδηγίες.

**Συμβουλή**

Στη Γαλλία, αυτή η εστία προσαρμόζεται επίσης στο μείγμα προπανίου ή βουτανίου. Η θήκη με τα εξαρτήματα προσαρμογής διατίθεται από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Σε κάθε αλλαγή είδους αερίου, πρέπει να προβείτε διαδοχικά στις εξής ενέργειες:

- Προσαρμόστε τη σύνδεση με το αέριο
- Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης
- Ρυθμίστε τους επιβραδυντές των στροφιγγών.

• Προσαρμόστε τη σύνδεση με το αέριο: ανατρέξτε στην παράγραφο “Σύνδεση με το αέριο”.

• Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης κατά τον ακόλουθο τρόπο:

- Απομακρύνετε τις σχάρες, τα καλύμματα και τις κεφαλές όλων των εστιών.
- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που σας παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης στο βάθος κάθε εστίας και ανασηκώστε τα (Εικ. 01).
- Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης του αντίστοιχου αερίου, στην ανάλογη θέση σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου που παρατίθεται στο τέλος του κεφαλαίου και στη συνέχεια:
- Βιδώστε αρχικά τον ακροφύσιο έγχυσης με χειροκίνητο τρόπο έως ότου ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το κλειδί πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης.
- Με τη βοήθεια ενός μολυβιού τραβήξτε μία γραμμή στο υποδεικνυόμενο σημείο (Εικ. 02).
- Γυρίστε το κλειδί προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού έως η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά του κλειδιού (Εικ. 03).

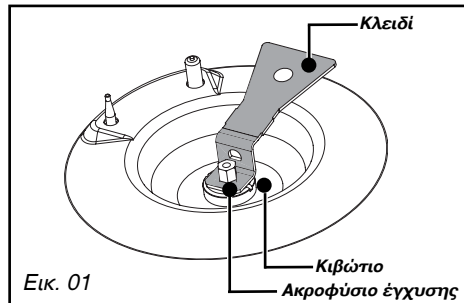
**Προσοχή**

Μην υπερβείτε αυτό το όριο καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο προϊόν.

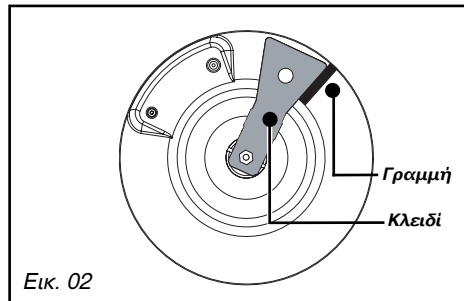
- Τοποθετήστε ξανά τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.

**Συμβουλή**

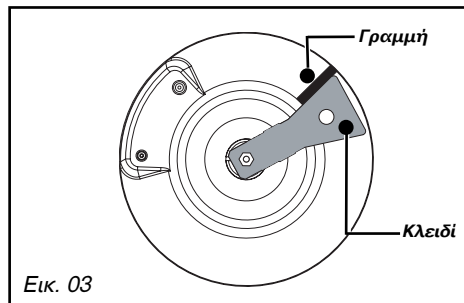
Μετά από κάθε αλλαγή είδους αερίου, σημειώστε στην ετικέτα, που βρίσκεται μέσα στη θήκη, το πλαίσιο που αντιστοιχεί στο επίπεδο αερίου. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη παράγραφο “Σύνδεση με το αέριο”.



Εικ. 01



Εικ. 02



Εικ. 03

1/ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

EL

• **Ρυθμίστε τους επιβραδυντές των στροφιγγών:** αυτοί βρίσκονται κάτω από τους περιστρεφόμενους διακόπτες (Εικ. 04).

– Ρυθμίστε διαδοχικά κάθε στροφή.
– Απομακρύνετε τους περιστρεφόμενους διακόπτες, τους δακτυλίους στεγανότητας τραβώντας τους προς τα επάνω.

- **Πέρασμα από το φυσικό αέριο ή το μείγμα προπανίου/βουτανίου στο υγραέριο βουτανίου/προπανίου.**

- Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, **βιδώστε καλά** τη χάλκινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών (κίτρινη) (Εικ. 05), **προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.**

- Επανατοποθετήστε τους δακτυλίους στεγανότητας και τους περιστρεφόμενους διακόπτες, ελέγχοντας την κατεύθυνση προσανατολισμού τους και τη σωστή τοποθέτησή τους.

- **Πέρασμα από το υγραέριο βουτανίου/προπανίου στο φυσικό αέριο ή στο μείγμα προπανίου/βουτανίου**

- Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, **ξεβιδώστε κατά δύο στροφές** τη χάλκινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών (κίτρινη) (Εικ. 05), **προς την αντίθετη κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού.**

- Επανατοποθετήστε το περιστρεφόμενο διακόπτη.

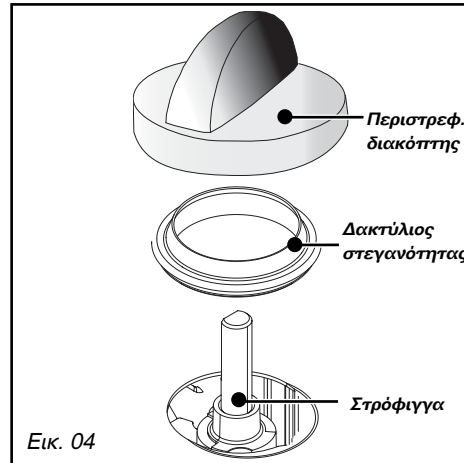
- Ανάψτε την εστία στη μέγιστη θέση, και στη συνέχεια περιστρέψτε το διακόπτη στη χαμηλή θέση.

- Απομακρύνετε εκ νέου τον περιστρεφόμενο διακόπτη, στη συνέχεια περιστρέψτε τη βίδα ρύθμισης **προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού** έως την πιο χαμηλή θέση, πριν το σβήσιμο της φλόγας.

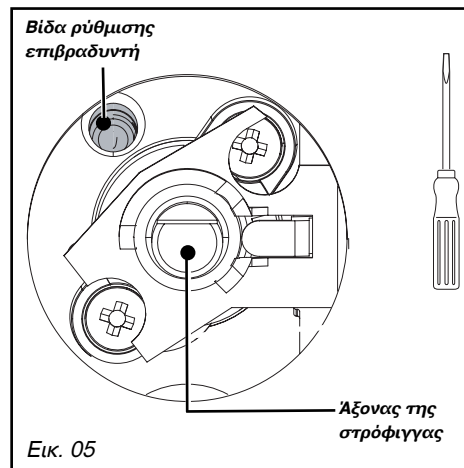
- Επανατοποθετήστε το δακτύλιο στεγανότητας και τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- Πραγματοποιήστε πολλές φορές τον προηγούμενο χειρισμό για να ρυθμίσετε τους επιβραδυντές: **η φλόγα δεν πρέπει να σβήσει.** Σε περίπτωση που η φλόγα σβήσει, ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης κατά τρόπο ώστε η φλόγα να παραμένει αναμμένη κατά τη διάρκεια των χειρισμών.

- Τοποθετήστε ξανά τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.



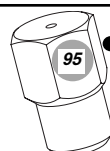
Εικ. 04



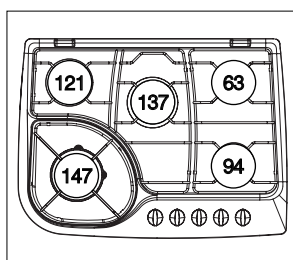
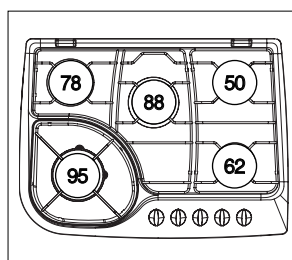
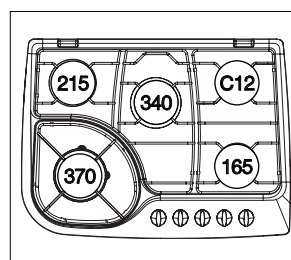
Εικ. 05

ΕΛ 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**• Τοποθέτηση των ακροφυσιών έγχυσης****ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΕΓΧΥΣΗΣ**

Ο παρακάτω πίνακας υποδεικνύει τα σημεία τοποθέτησης των ακροφυσιών έγχυσης στη συσκευή σας αναλογα με το είδος αερίου που χρησιμοποιείτε. Κάθε αριθμός αναγράφεται στο ακροφύσιο έγχυσης.



*Παράδειγμα:
τοποθέτηση ακρο-
φυσίου έγχυσης 95*

ΜΟΝΤΕΛΟ 5 ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ***Φυσικό αέριο****Υγραέριο Βουταν./Προπαν.****Μείγμα Προπαν./Βουταν.**

* Βλ. κεφάλαιο "Περιγραφή της επάνω όψης"

1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

EL

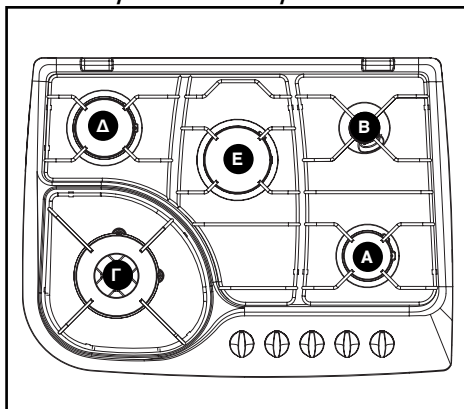
• Χαρακτηριστικά αερίου

	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR	FR
Συσκευή προς εγκατάσταση σε:	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό Αέριο	Φυσικό Αέριο	Μετγ. προπ. Μετγ. βουτ.
FRκατ.: III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	
GB - GR - PTκατ.: II2H3+					
Ροή ανά ώρα: στους 15°C υπό 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΣΤΙΑ					
Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης	78	78	121	121	215
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2,25	2,25	2,25	2,25	2,30
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,850		0,850	0,850	0,650
Ωριαία ροή (g/h)	164	161			
Ωριαία ροή (l/h)			214	249	322
ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΣΤΙΑ					
Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης	88	88	137	137	340
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,00	3,00	3,10	3,10	2,90
Μειωμένη θερμογ. δύναμη (με ασφάλεια)(kW)	0,850		0,850	0,850	0,780
Ωριαία ροή (g/h)	218	214			
Ωριαία ροή (l/h)			295	343	406
ΕΣΤΙΑ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΣΤΕΦΑΝΗ					
Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης	95	95	147	147	370
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,40	3,40	3,80	3,80	3,10
Μειωμένη θερμογ. δύναμη (με ασφάλεια)(kW)	1,450		1,400	1,400	1,300
Ωριαία ροή (g/h)	247	243			
Ωριαία ροή (l/h)			362	421	434
ΕΣΤΙΑ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ					
Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης	62	62	94	94	165
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,40
Μειωμένη θερμογ. δύναμη (με ασφάλεια)(kW)	0,700		0,650	0,650	0,550
Ωριαία ροή (g/h)	109	107			
Ωριαία ροή (l/h)			143	166	196
ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ					
Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης	50	50	63	63	C12
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0,90	0,90	0,85	0,85	1,00
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,350		0,300	0,300	0,350
Ωριαία ροή (g/h)	65	64			
Ωριαία ροή (l/h)			81	94	140
ΠΛΑΚΑ 5 ΕΣΤΙΩΝ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΣΤΕΦΑΝΗ					
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	11,05	11,05	11,50	11,50	10,70
Μέγιστη δύναμη (g/h)	803	789			
(l/h)			1095	1273	1498

ΕΛ 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

• ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΟΨΗΣ

TE 270*/* - TE 576*/*




- Α** Εστία μεσαίας ταχύτητας 1,50 kW (*)
- Β** Βοηθητική εστία 0,85 kW (*)
- Γ** Εστία διπλής στεφάνης 3,80 kW (*)
- Δ** Εστία μεγάλης ταχύτητας 2,25 kW (*)
- Ε** Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας 3,10 kW (*)

(*) Με φυσικό αέριο G20



2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**EL****• ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ**

Κάθε εστία τροφοδοτείται από μία στρόφιγγα, της οποίας το άνοιγμα πραγματοποιείται πιέζοντας και περιστρέφοντας τη στρόφιγγα προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού.



Το σημείο «I» αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

– Επιλέξτε την εστία που επιθυμείτε με τη βοήθεια των συμβόλων που βρίσκονται δίπλα στους περιστρεφόμενους διακόπτες (π.χ. : αριστερή εμπρός εστία .

Η εστία διαθέτει σύστημα ανάμματος των εστιών, ενσωματωμένο στους διακόπτες.

– Για να ανάψετε μία εστία, πατήστε το διακόπτη και περιστρέψτε τον προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού  μέχρι τη μέγιστη θέση .



– Κρατήστε πατημένο το διακόπτη για να εμφανιστούν οι σπινθήρες και να ανάψει η εστία.

Για μειωμένη απόδοση θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θέση του διακόπτη μεταξύ των συμβόλων  και .

• ΕΣΤΙΑ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΕΡΙΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)

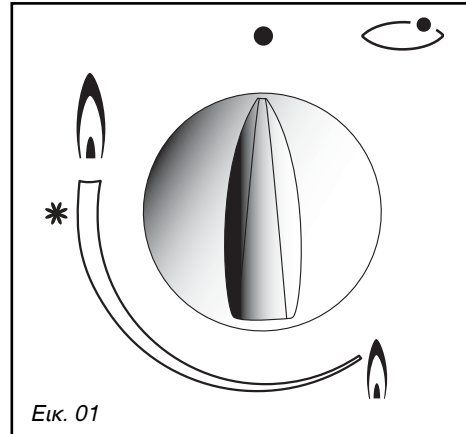
Η ασφάλεια των εστιών πραγματοποιείται μέσω ενός μεταλλικού στελέχους, που βρίσκεται δίπλα στη φλόγα.

Κάθε εστία ελέγχεται από μία στρόφιγγα με σύστημα ασφαλείας, το οποίο σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας (ξεχείλισμα, ρεύμα αέρος,...) σταματά άμεσα και αυτόματα την παροχή αερίου και εμποδίζει τη διαρροή του.

Για μειωμένη απόδοση θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θέση του διακόπτη μεταξύ των συμβόλων  και .

! Προσοχή

– Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας.

**🔍 Συμβουλή**

Σας συνιστούμε να ανάψετε την εστία διπλής στεφάνης πριν τοποθετήσετε το σκεύος, προκειμένου να βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει ανάψει σωστά.

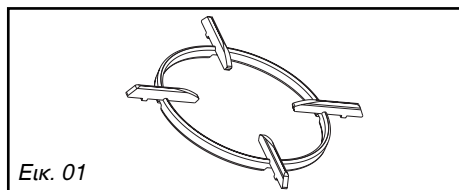
Εάν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε το διακόπτη, μην ασκήσετε πίεση. Ζητήστε την άμεση παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

Σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας, ανάψτε εκ νέου την εστία σύμφωνα με τις οδηγίες.

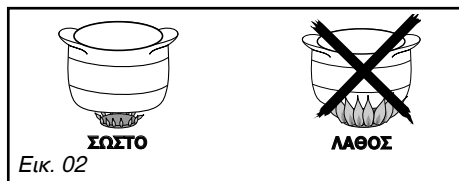
ΕΛ 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**• ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ****• Ποια εστία πρέπει να χρησιμοποιήσετε ανάλογα με το σκεύος σας**

Διάμετρος του σκεύους	Διάμετρος του σκεύους	Χρήση
20 έως 30 εκ.	Διπλή στεφάνη	
18 έως 28 εκ.	Πολύ μεγάλης ταχύτητας	Τηγάνισμα - Βράσιμο
16 έως 22 εκ.	Μεγάλης ταχύτητας	Τσιγαρίσμα τροφίμων
12 έως 20 εκ.	Μεσαίας ταχύτητας	Σάλτσες - Ζέσταμα
8 έως 14 εκ.	Βοηθητική	Σιγανό βράσιμο

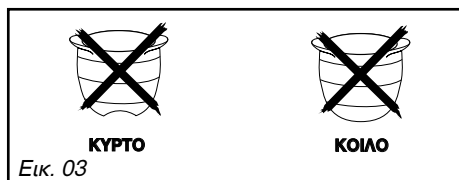
Ορισμένες συσκευές 5 εσπιών αερίου είναι εξοπλισμένες με μία σχάρα στήριξης ειδική για σκεύη "WOK" (Εικ. 01) η οποία χρησιμοποιείται μόνο στη κεντρική εστία "διπλής στεφάνης". Αυτή η σχάρα τύπου "WOK" επιτρέπει τη χρήση σκευών με κοίλο πάτο. Σε συνδυασμό με την εστία "διπλής στεφάνης", επιτρέπει την καλύτερη κατανομή της φλόγας γύρω από τα μεγάλα σκεύη όπως τα σκεύη wok και τα σκεύη για παχνία με μεγάλη διάμετρο.



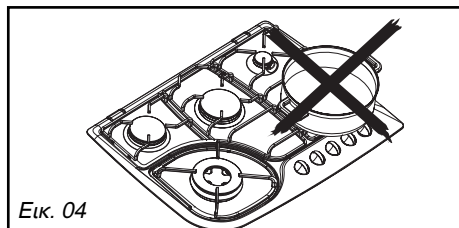
Εικ. 01



Εικ. 02



Εικ. 03



Εικ. 04

⚠ Προσοχή

– Ρυθμίστε τη στεφάνη της φλόγας κατά τρόπο ώστε η φλόγα να περιορίζεται στον πάτο του σκεύους (Εικ. 02).

– Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο χωρίς την κατάλληλη σχάρα στήριξης (Εικ. 03).

– Μην χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν εν μέρει τους διακόπτες (Εικ. 04).

– Όταν το σκεύος είναι άδειο, μην αφήνετε αναμμένη την εστία αερίου.

3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

EL

• ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	ΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ/ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
Σπινθηριστές και ακροφύσια έγχυσης	Σε περίπτωση λερώματος των σπινθηριστών, καθαρίστε τους με τη βοήθεια μίας βούρτσας με σκληρές τρίχες (όχι μεταλλική). Το ακροφύσιο έγχυσης αερίου βρίσκεται στο κέντρο της εστίας. Φροντίστε να μην το φράξετε κατά τον καθαρισμό, καθώς ενδέχεται να επηρεάσετε την απόδοση της εστίας σας. Σε αντίθετη περίπτωση, χρησιμοποιήστε μία παραμάνα για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.	· Μικρή βούρτσα με σκληρές τρίχες · Παραμάνα
Σχάρες και εστίες αερίου	Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μία μη αποξεστική κρέμα και ξεπλύνετε στη συνέχεια με νερό. Στεγνώστε προσεκτικά κάθε τμήμα της εστίας πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου την εστία.	· Κρέμα καθαρισμού · Σφουγγάρι
Σμάλτο και ανοξείδωτο ατσάλι	Πραγματοποιήστε τη συντήρηση της εστίας ενώ είναι ακόμα ζεστή για μεγαλύτερη ευκολία. Για να καθαρίσετε το σμάλτο της εστίας, χρησιμοποιήστε μία κρέμα καθαρισμού. Γυαλίστε την επιφάνεια με στεγνό πανί. Μην αφήνετε για πολύ ώρα επάνω στο σμάλτο όξινα υγρά όπως χυμός λεμονιού, ξύδι, κ.λπ... Για να καθαρίσετε τις ανοξείδωτες επιφάνειες της εστίας, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και σάπουνόνερο ή ένα ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό του ανοξείδωτου ατσαλιού.	· Κρέμα καθαρισμού · Προϊόν καθαρισμού για ανοξείδωτο ατσάλι.

**Προσοχή**

Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή σας ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
Απενεργοποιήστε όλες τις ηλεκτρικές λειτουργίες και τις λειτουργίες αερίου.

**Συμβουλή**

– Προτιμήστε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα της εστίας σας στο χέρι και όχι στο πλυντήριο πιάτων.
– Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την εστία σας.
– Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

ΕΛ 4 / ΜΙΚΡΕΣ ΒΛΑΒΕΣ ΚΑΙ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**• ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

<i>ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:</i>	<i>ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:</i>
<ul style="list-style-type: none"> Κατά το άναμμα των εστιών: Δεν παράγονται σπινθήρες κατά το πάτημα του διακόπτη. 	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε την ηλεκτρολογική σύνδεση της συσκευής. Ελέγξτε ότι οι σπινθηριστές είναι καθαροί. Ελέγξτε ότι οι εστίες είναι καθαρές και ότι έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Εάν η εστία είναι εντοχισμένη στον πάγκο εργασίας, ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα στήριξης δεν έχουν φθαρεί. Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.
<ul style="list-style-type: none"> Κατά το πάτημα του διακόπτη, εμφανίζονται σπινθήρες σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα. 	Είναι φυσιολογικό. Το σύστημα ανάφλεξης είναι κεντρικό και ελέγχει όλες τις εστίες ταυτόχρονα.
<ul style="list-style-type: none"> Σε σιγανή φωτιά, η εστία σβήνει ή οι φλόγες παραμένουν δυνατές. 	<ul style="list-style-type: none"> Αποφεύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο. Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του είδους αερίου και των εγκατεστημένων ακροφυσίων έγχυσης (βλ. τοποθέτηση των ακροφυσίων έγχυσης (βλ. τοποθέτηση των ακροφυσίων έγχυσης στο κεφάλαιο "Αλλαγή είδους αερίου"). Υπενθύμηση: οι εστίες παραδίδονται ρυθμισμένες για σύνδεση με αέριο δικτύου (φυσικό αέριο). Ελέγξτε ότι οι βίδες επιβράδυνσης της φλόγας είναι ρυθμισμένες σωστά (βλ. παράγραφο "Αλλαγή είδους αερίου")
<ul style="list-style-type: none"> Οι φλόγες είναι ακανόνιστες. 	<ul style="list-style-type: none"> Ελέγξτε ότι οι εστίες και τα ακροφύσια έγχυσης κάτω από τις εστίες είναι καθαρά, ελέγξτε τη συναρμολόγηση των εστιών, κ.λπ... Ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό υγραέριο στη φυάλη.
<ul style="list-style-type: none"> Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος οι διακόπτες θερμαίνονται. 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιείτε μικρές κασαρόλες πάνω στις εστίες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις μεγαλύτερες εστίες που είναι απομακρυσμένες από τους διακόπτες. Τοποθετήστε την κασαρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.
<ul style="list-style-type: none"> Εάν η εστία είναι εξοπλισμένη με ασφάλεια αερίου: κατά το άναμμα, οι φλόγες ανάβουν και στη συνέχεια, όταν πάψετε να πιέζετε το διακόπτη, σβήνουν. 	<ul style="list-style-type: none"> Πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε τους πατημένους για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστούν φλόγες. Ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα της εστίας είναι καλά τοποθετημένα. Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι. Αποφεύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο. Ανάψτε την εστία πριν τοποθετήσετε πάνω της το σκεύος.

5 / ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ**• ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΕΡΙΟ**

	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΔΙΓΛΗΣ ΣΤΕΦΑΝΗ	ΠΟΛΥ ΜΕΓ. ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ
ΣΟΥΠΙΕΣ	Ζωμοί Παχύρευστες σούπες	8-10 λεπτά	X	X	X		
ΨΑΡΙΑ	Ζωμός Μαγείρεμα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X	X X			
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ολλαντές, μπεαρνέζ Μπεσασμέλ, ορόρ	10 λεπτά				X X	X X
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίδια, σπανάκι Μαγειρεμένος αρακάς Τομάτες προβενσάλ Τσιγάρισμα πατατών Ζυμαρικά	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	X	X X X X	X X X		
ΚΡΕΑΤΑ	Φιλέτο Μπιλακέτ, όσο μπούκο Φιλέτο στο πηγάνι Μπριζόλα	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X X	X X X			
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες		X X	X X			
ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ	Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Σοκολάτα Κρέμα Καφές (μικρή καφετιέρα)	25 λεπτά 3-4 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά		X X	X	X X X	X X X X

Brandt

FR 02 *Dear Customer,*

EL 21 *You have just acquired a **BRANDT** hob and we would like to thank you.*

EN 39

PT 57 *We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.*

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of ovens, microwaves, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** hob.*

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information

BRANDT

www.brandt.com

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.



Important:

Warning: *Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.*

EN **TABLE OF CONTENTS**

• Safety Recommendations	41
• Environmental Protection	42
• Description of Your Appliance	43
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Proper Positioning	44
• Flush Mounting	44
• Tips for Flush Mounting	45
• Electrical Connection	45
• Gas Connection	46
• Changing the Gas Supply	48
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top	52
• Switching on gas burners	53
• Cookware to be used with gas burners	54
3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance	55
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• During operation	56
5 / COOKING CHART	
• Gas cooking guide	56
6 / AFTER-SALES SERVICE	76

SAFETY RECOMMENDATIONS

EN

• SAFETY RECOMMENDATIONS

- We have designed this cooking hob for use by private persons in their homes.
- This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.
- All cooking should take place under your surveillance.
- These cooking hobs are meant to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in compliance with all applicable laws. Special attention should be given to applicable regulations concerning ventilation.
- Do not store **CLEANING** products or **FLAMMABLE** products (aerosol cans or containers under pressure, as well as papers, cookbooks, etc.) in the cabinet underneath your cooking hob.
- If you use a drawer located under the hob, we recommend that you avoid storing in it items that are heat sensitive (plastic, papers, aerosol cans, etc.).
- Your hob should be disconnected from power and fuel supplies (electricity and gas) before any repairs.
- When you connect the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob, ensure that they are not in contact with the cooking zones.
- As a safety measure, do not forget to close the general supply tap for gas distributed by pipe or the tap of the tank for butane or propane gas after use.
- The **CE** compliance designation is affixed to these hobs.
- Installation should only be performed by installers and qualified technicians.
- Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.

– This hob complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets and the Class 3 standard with regard to installation (according to the EN 30-1-1 standard).



Warning

The required settings for the hob are written on a sticker located in the plastic bag, as well as on the packaging.

In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note them on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page (this page also explains to you where to find this information on your appliance).

EN ENVIRONMENTAL PROTECTION

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

– This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.



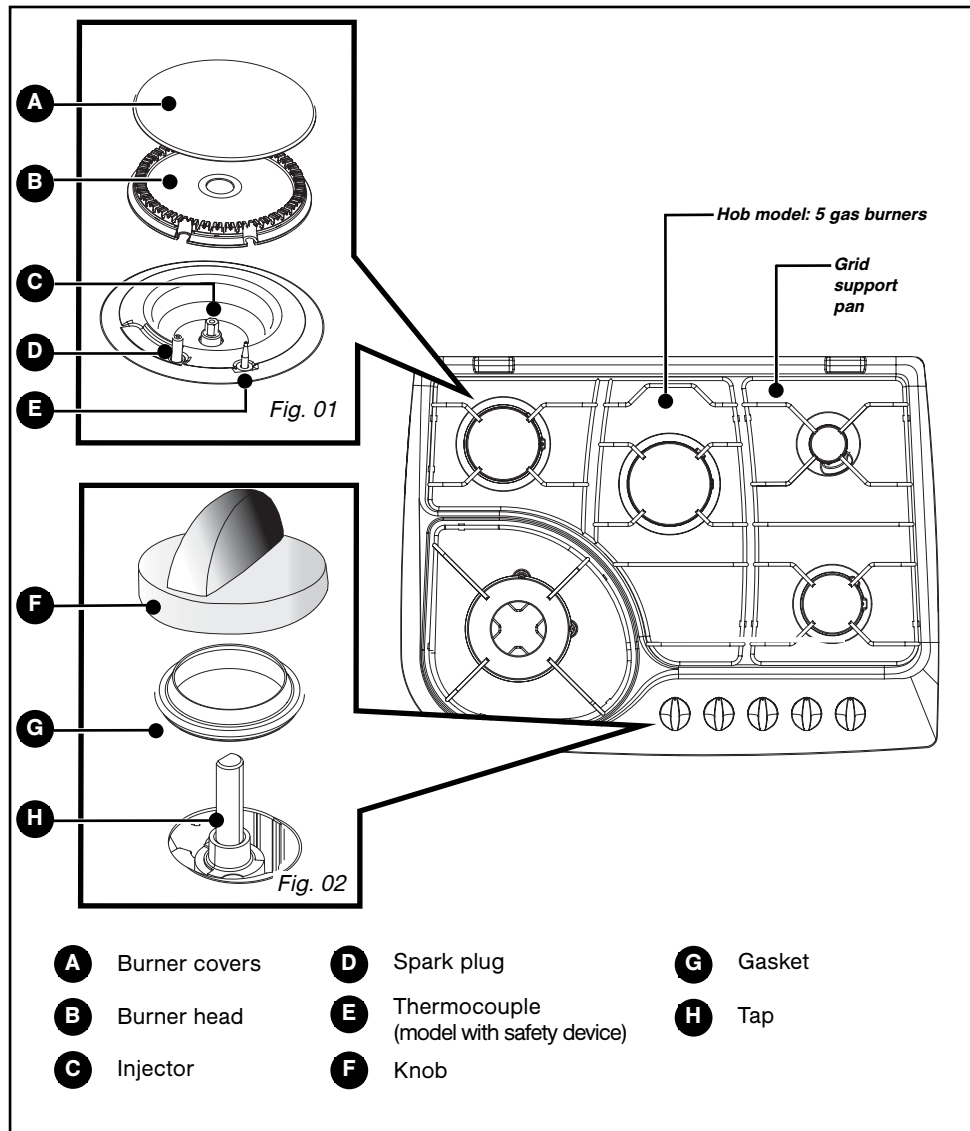
– Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

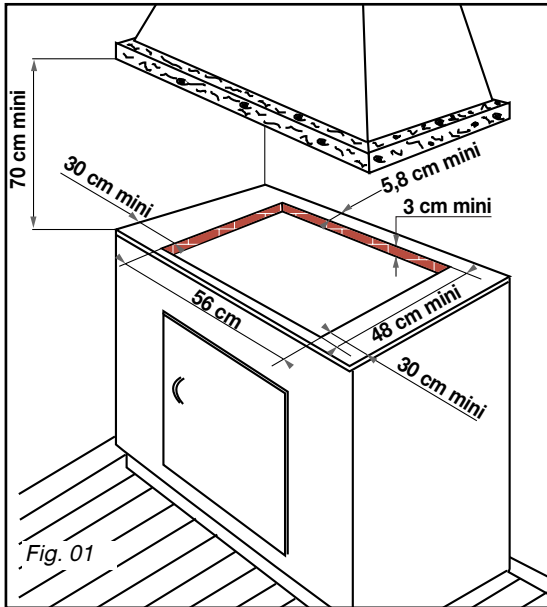
EN

• **DESCRIPTION OF YOUR HOB**



Tip
 This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.

EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



APPLIANCE			
	Width	Depth	Thickness
Cut cabinet standard	56 cm	49 cm	next cabinet
Cut cabinet recommended	56 cm	48 cm	next cabinet
Dimensions total above the work top	71 cm	52.2 cm	5.5 cm
Dimensions total below the work top	55.4 cm	47 cm	3.4 cm

• **PROPER POSITIONING**

Your appliance should be built in the surface of a support cabinet that is a minimum of three cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material. So as not to disturb movement of cooking utensils, there should not be to the right or left or back any obstacle within 30 cm of the hob.

If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See "Safety Recommendations" chapter).

• **FLUSH MOUNTING**

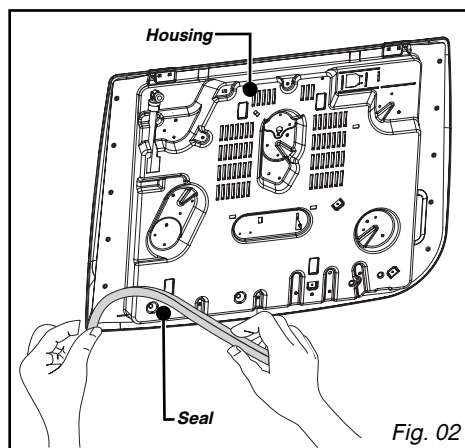
To ensure that the hob and the work top are leaktight, glue the seal provided in the front pocket before installing the hob: Follow the diagram (Fig. 01).

– Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their

positions.

– Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.

– To ensure a tight seal between the housing and the work top, glue the foam seal **along the exterior edge of the housing** (Fig. 02).



1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

EN

• TIPS FOR FLUSH MOUNTING

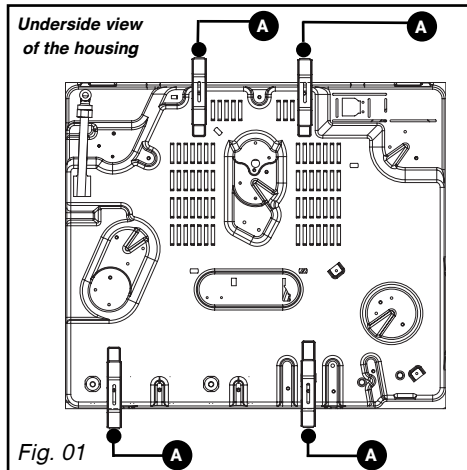


Fig. 01

A Mounting brackets

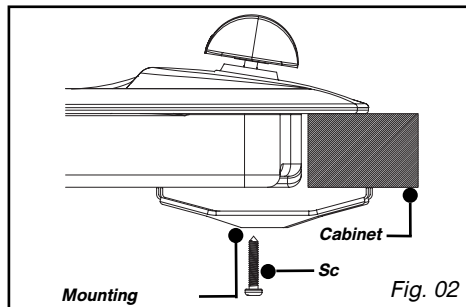


Fig. 02

- Place your hob in the opening of the support cabinet, carefully pulling the table toward you.
- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.
- Connect your hob to the gas supply (See “Gas Connection” chapter) and to the power supply (See “Electrical Connection” chapter).
- If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**
- Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed. **Do not use a screwdriver.**

• ELECTRICAL CONNECTION

Your hob must be connected to the 220-240 V~ monophasic grid via a 2-pole electrical outlet plug + standardised CEI 60083 ground or an all-pole cut-off device, in compliance with the current regulations.

The plug of the electrical outlet must be accessible after installation.

CABLE CROSS-SECTION TO BE USED

220-240 V~ - 50 Hz	
H05V2V2F -T90 cable Ref. After-sales service: 77x9060	3 conductors including one ground wire
Cross-section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A

Warning

The safety wire (green/yellow) is connected to the appliance's ground terminal \oplus and must be linked to the installation's ground terminal \oplus . The fuse in your set-up must be 10 amperes. If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.

Tip

Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed. Make sure that your kitchen is well-ventilated: keep natural ventilation orifices in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood). Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; for example, by opening a window or more effective ventilation; by increasing power to the mechanical ventilation, if you have it. (A minimum air flow of 2 m³/h per kW of gas power is required).

Example: 70 cm, 4 gas burners + 1 electrical cooking zone

Total power: 0.85 + 1.5 + 2.4 + 3.3 = 8.05 kW

8.05 kW x 2 = 16.1 m³/h minimum flow.

EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

• GAS CONNECTION

• Preliminary comments

If your hob is installed above an oven or if proximity to other heating elements poses a threat of overheating the connection, you must insulate the cable in a rigid pipe.

If a hose or soft pipe (in the case of butane gas) is used, it should not come into contact with a moving part of the cabinet, nor should it pass through a location that may become blocked.

The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

• Gas distributed by pipe; natural gas, propane-air gas or butane-air gas

For your safety, you must choose from the three following connection options:

– **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

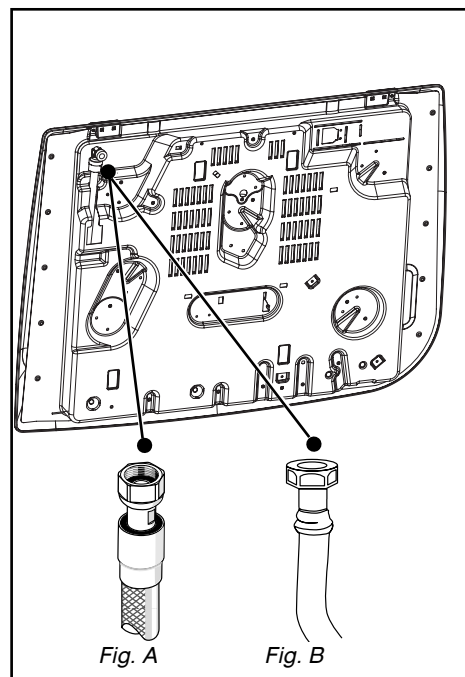
– **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with NF D 36-121 standard) whose service life is unlimited (Fig. A).

– **Connection with a reinforced rubber hose** with screw-on **mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-103 standard) whose service life is 10 years (Fig. B).

⚠ Warning

When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance:

- ① **Change the gasket.**
- ② **Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.**



1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

EN

• **Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)**

For your safety, you must choose from the three following connection options:

– **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

– **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) with screw-on **mechanical connectors** (compliant with NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).

– **Connection with a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with the XP D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).

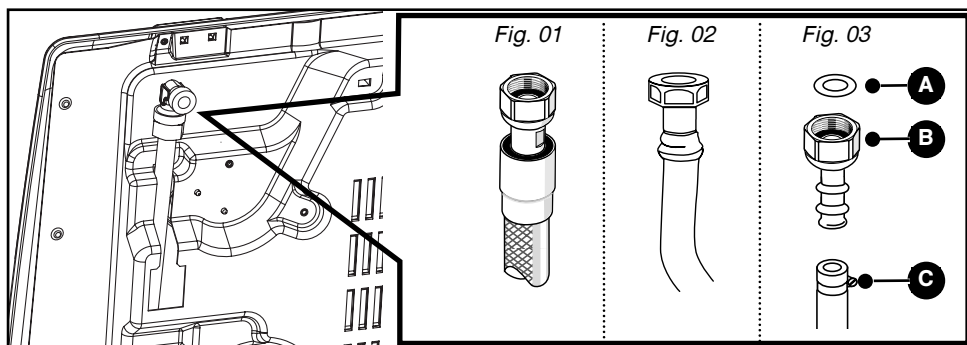
In an existing system, a soft pipe fitted with clamps (compliant with the XP D 36-110 standard) whose service life is five years may be used. It is necessary in this case to use an adaptor without forgetting to fit a sealing washer between the adaptor and the hob's elbow. (Fig. 03).

**Tip**

You can obtain the adaptor and the sealing washer from your After-Sales Service Department.

**Warning**

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.



- A** Sealing washer (not provided)
- B** Adaptor (not provided)
- C** Clamp (not provided)

**Warning**

All soft pipes and hoses whose service life is limited must have a maximum length of two meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (indicated on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is air tight, after installation, with soapy water. In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz



EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**• CHANGING THE GAS SUPPLY**

Warning
Your appliance is sold pre-set for natural gas.
The injectors required for adaption to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.



Tip
In France, this hob can also be adapted to propane/butane-air gas. The adaptation kit is supplied on request by your After-Sales Service Department.

Each time you change the gas supply, you must complete the following:

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections.

• **Adapt the gas connection:** Refer to the “Gas Connection” section.

• **Change the injectors,** proceeding as follows:

- Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
- Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (Fig. 01).
- Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the positioning of the injectors and the table of gas properties at the end of this section; to do so:
 - First screw them in manually until the injector locks into place.
 - Apply the wrench to the injector as far as it will go.
 - Draw a line on the burner plate using a pencil at the place indicated (Fig. 02).
 - Turn the wrench clockwise until the line appears on the other side (Fig. 03).



Warning
Exceeding this limit may damage the product.

- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



Tip
Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the plastic bag. Refer to the corresponding “Gas Connection” section.

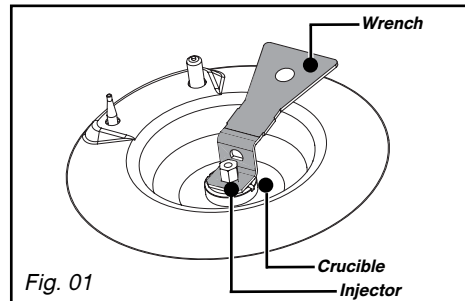


Fig. 01

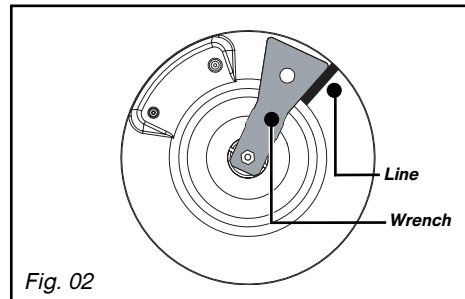


Fig. 02

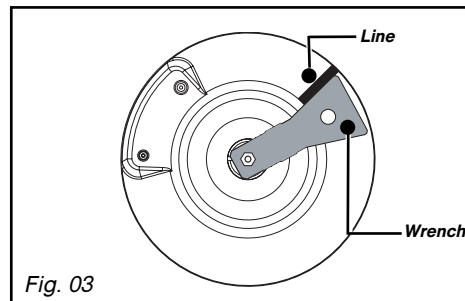


Fig. 03

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN**

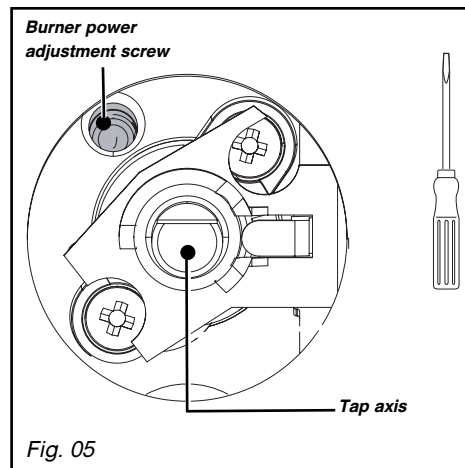
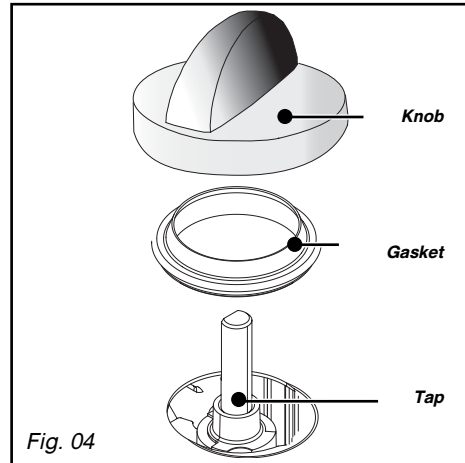
- **Adjust the hob connections:** they are located underneath the knobs (*Fig. 04*).
 - Proceed one tap at a time.
 - Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

- Natural gas or propane/butane-air gas passage

- With a small flat-head screwdriver, **screw in all the way** the brass (yellow) burner power screws (*Fig. 05*), **in a clockwise direction**.
- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

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

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (*Fig. 05*), using a small flat-head screwdriver, **turn twice counterclockwise**.
- Replace the knob.
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.
- Remove the knob again, then turn the burner power screws **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.
- Replace the gasket and knob.
- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.
- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



EN 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

• Markings on the injectors

MARKINGS ON THE INJECTORS

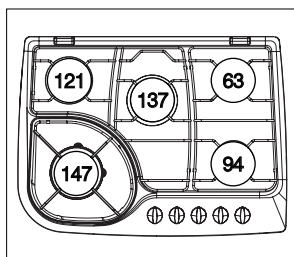
The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used.
Each number is marked on the injector.



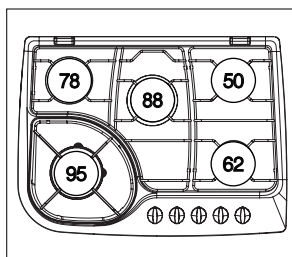
Example:
Injector marking 95

MODEL: FIVE GAS BURNERS *

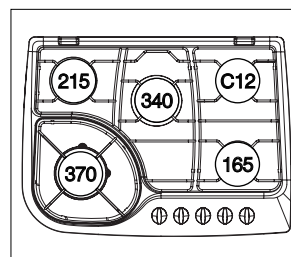
Natural Gas



Butane/Propane Gas



Propane/Butane-Air Gas



* See "Description of the Top" chapter

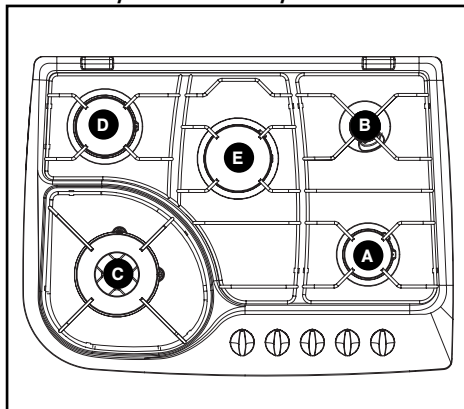
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN****• Gas properties**

	GB - GB GR - PT	GB - GB GR - PT	GB - GB GR - PT	GB	GB
Appliance intended to be installed in:	Butane	Propane	Gas	Gas	Propane-Air Gas Butane-Air Gas
GBcat: III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
GB - GR - PTcat: II2H3+					
Hourly rate below: At 15° C under 1013 mbars	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
HIGH-SPEED BURNER					
Marking engraved on injector	78	78	121	121	215
Nominal heat release rate (kW)	2.25	2.25	2.25	2.25	2.30
Reduced heat release rate (kW)	0.850		0.850	0.850	0.650
Hourly rate (G/H)	164	161			
Hourly rate (l/h)			214	249	322
SUPER FAST BURNER					
Marking engraved on injector	88	88	137	137	340
Nominal heat release rate (kW)	3.00	3.00	3.10	3.10	2.90
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.850		0.850	0.850	0.780
Hourly rate (G/H)	218	214			
Hourly rate (l/h)			295	343	406
DOUBLE CROWN BURNER					
Marking engraved on injector	95	95	147	147	370
Nominal heat release rate (kW)	3.40	3.40	3.80	3.80	3.10
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	1.450		1.400	1.400	1.300
Hourly rate (G/H)	247	243			
Hourly rate (l/h)			362	421	434
SEMI-FAST BURNER					
Marking engraved on injector	62	62	94	94	165
Nominal heat release rate (kW)	1.50	1.50	1.50	1.50	1.40
Reduced heat release rate (with safety) (kW)	0.700		0.650	0.650	0.550
Hourly rate (G/H)	109	107			
Hourly rate (l/h)			143	166	196
AUXILIARY BURNER					
Marking engraved on injector	50	50	63	63	C12
Nominal heat release rate (kW)	0.90	0.90	0.85	0.85	1.00
Reduced heat release rate (kW)	0.350		0.300	0.300	0.350
Hourly rate (G/H)	65	64			
Hourly rate (l/h)			81	94	140
FIVE GAS BURNERS WITH DOUBLE CROWN					
Total heat release rate (kW)	11.05	11.05	11.50	11.50	10.70
Maximum flow rate (G/H)	803	789			
(l/h)			1095	1273	1498

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• DESCRIPTION OF THE TOP

TE 270*/* - TE 576*/*



- A** Semi-fast burner 1.50 kW (*)
- B** Auxiliary burner 0.85 kW (*)
- C** Double crown burner 3.80 kW (*)
- D** High-speed burner 2.25 kW (*)
- E** Super fast burner 3.10 kW (*)


(*) Power obtained with natural gas G20

2 / USING YOUR APPLIANCE**EN**



- **SWITCHING ON GAS BURNERS**


Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise motion.



The "1" point corresponds to closing the tap.

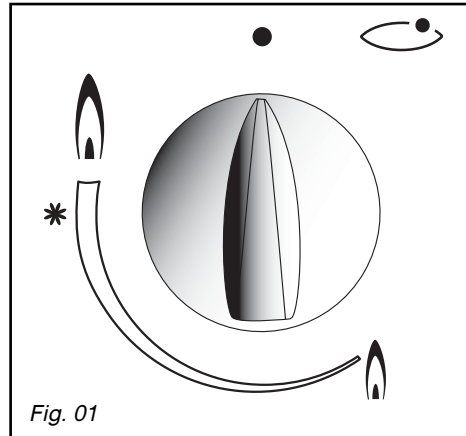
– Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: front left burner .

Your hob is fitted with a burner-lighting system built into the knobs.

– To light a burner, press on the knob and turn it in a counterclockwise direction  to the maximum setting .

– Continue to press  on the knob to produce a series of sparks until the burner lights.

The setting for more moderate flame intensities are between the symbol  and the symbol .



Tip
 In order to ensure the proper lighting of the double crown burner, we suggest that you light it before placing cookware on it.



When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Request an emergency service call for the installer.

If the flame goes out accidentally, reignite normally following the starter instructions.

- **HOB WITH GAS SECURITY DEVICE (according to model)**

The burner safety measure is a metal rod located directly to the side of the flame.

Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system that, in the event of accidental flame extinction (spills, draughts, etc.), quickly and automatically cuts the gas supply and prevents it from being released.

The setting for more moderate flame intensities are between symbol  and the symbol .



Warning

– Hold the knob completely pressed down for a few seconds after the flame appears to trigger the safety system.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

- **COOKWARE TO BE USED WITH GAS BURNERS**

- *Which burner should you use depending on your cookware?*

Diameter of the cookware	Diameter of the cookware	Use
20 to 30 cm	Double crown	
18 to 28 cm	Super fast	Frying - Boiling
16 to 22 cm	High-speed	Searing foods
12 to 20 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
8 to 14 cm	Auxiliary	Gentle simmer

Some five-burner gas hobs are equipped with a specific "WOK" type support grid (Fig. 01) to be used only on the central "double crown" burner. This "WOK" type grid allows the use of concave cookware. Combined with the "double crown" burner it allows for better flame distribution around large cookware such as woks and paella dishes with large diameters.

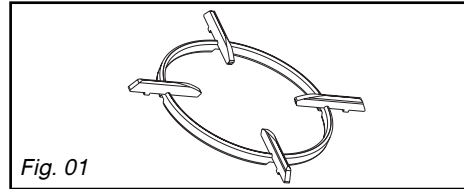


Fig. 01

Warning – Adjust the ring of flames so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 02).

- Do not use concave or convex cookware without the adequate supports (Fig. 03).
- Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 04).
- Do not leave a gas burner operating with empty cookware.

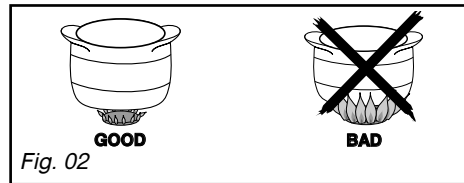


Fig. 02

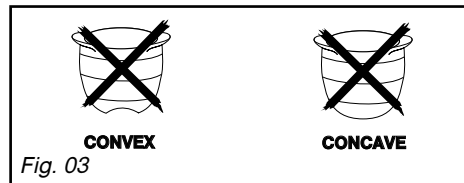


Fig. 03

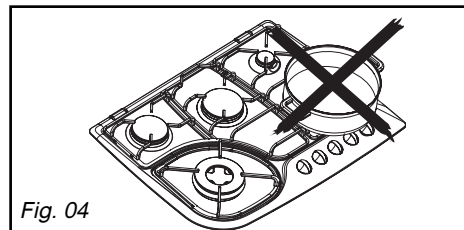


Fig. 04

3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE**EN****• MAINTAINING YOUR APPLIANCE**

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the centre of the burner in the shape of a dish. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin
Of the pan supports and gas burners	If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scrubbing cream . Cleaning sponge
Of the enamel or stainless steel	It will be easier to maintain your hob if you clean it before it has completely cooled down. To clean the hob's enamel, use a scrubbing cream. Polish it with a dry cloth. Do not allow acidic liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel. To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available special stainless steel product.	. Gentle scrubbing cream . Commercially available specialised stainless steel product.

**Warning**

Never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.

**Tip**

- **It is better to clean the parts of the hob by hand rather than in the dishwasher.**
- **Do not use an abrasive sponge to clean your hob.**
- **Do not use steam cleaning.**

EN 4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES**• DURING OPERATION**

<ul style="list-style-type: none"> Lighting the burners: There are no sparks when you press the knobs. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the electrical connection of your appliance. Check that the spark plugs are clean Check that the burners are clean and properly assembled If the hob is attached to the work top, check that the mounting brackets are not deformed. Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging.
<ul style="list-style-type: none"> When you press on a knob, there are sparks on all of the burners simultaneously. 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The lighting function is centralised and controls all of the burners simultaneously.
<ul style="list-style-type: none"> In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high. 	<ul style="list-style-type: none"> Avoid strong air currents in the room. Check that the gas type being used corresponds to the injectors installed (Read about markings on the injectors in the "Changing the Gas Supply" chapter). Reminder: The cooking hobs are sold pre-set for use with network gas (natural gas). Check that the burner power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).
<ul style="list-style-type: none"> The flames look irregular or uneven. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc... Check that there is enough gas in the bottle.
<ul style="list-style-type: none"> During cooking, the knobs become hot. 	<ul style="list-style-type: none"> Use small saucepans on the burners located closest to the knobs. Large cookware should be used on the largest burners, which are farther away from knobs. Properly place the saucepan in the centre of the burner.
<p>If the hob has a gas safety device: during lighting, the flames light, then go out as soon as the knob is released.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames. Check that the parts of the burner are correctly mounted. Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging. Avoid strong draughts in the room. Light your burner before placing your saucepan on it.

5 / COOKING CHART**• GAS COOKING GUIDE**

	PREPARATIONS	TIMES	DOUBLE CROWN	LARGE FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	X	X		
FISH	Court-bouillon Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes				X X	X X
VEGETABLES	Endives, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Golden brown potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X	X X X X	X X X		
MEATS	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X	X X X X			
FRIED FOODS	French fries Fritters		X X	X X			
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Crème anglaise Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X	X	X X X	X X X

Brandt

FR 02

Estimado(a) Cliente,

EL 21

*Acabou de adquirir uma placa de cozinha **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência*

EN 39

PT 57

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT** encontrará também uma vasta escolha de fornos, fornos microondas, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com a sua nova placa **BRANDT**.*

Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site www.brandt.com.

BRANDT

www.brandt.com

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



Importante:

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

PT ÍNDICE

• Instruções de segurança	59
• Protecção do ambiente	60
• Descrição do aparelho	61
1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO	
• Escolha do local de instalação	62
• Encastramento	62
• Conselhos para o encastramento	63
• Ligação eléctrica	63
• Ligação do gás	64
• Mudança de gás	66
2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO	
• Descrição da parte de cima	70
• Acendimento dos bicos de gás	71
• Recipientes adaptados aos bicos de gás	72
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO	
• Limpar o aparelho	73
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Durante a utilização	74
5 / TABELA DE COZEDURAS	
• Guia de cozedura a gás	74
6 / SERVIÇO PÓS-VENDA	76

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**PT****• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

– Esta placa de cozinha foi concebida para uma utilização por particulares numa habitação.

– Esta placa deve ser instalada em conformidade com a legislação em vigor e utilizada unicamente em locais bem ventilados. Consulte este guia antes de instalar e de utilizar o seu aparelho.

– As cozeduras devem ser realizadas sob a sua vigilância.

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

– Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de evacuação de produtos de combustão, devendo ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos em vigor. Dedicar especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

– Não guarde no móvel situado sob a placa de cozinha produtos de **LIMPEZA** ou **PRODUTOS INFLAMÁVEIS** (pulverizadores ou recipientes sob pressão, papéis, livros de receitas, etc.)

– Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).

– Antes de qualquer intervenção, desligue a placa da alimentação (eléctrica e gás).

– Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.

– Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.

– Estas placas estão assinaladas com a marcação de conformidade **CE**.

– A instalação da placa é reservada aos instaladores e técnicos qualificados.

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

– Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis e da classe 3 no respeitante à instalação (conforme norma EN 30-1-1).

**Atenção**

As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página “Serviço Pós-Venda e Relações com o Consumidor” (esta página também lhe indica onde encontrar as referências no aparelho).

PT PROTECÇÃO DO AMBIENTE

• PROTECÇÃO DO AMBIENTE

– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Por isso, participe na reciclagem dos mesmos e contribua, assim, para a protecção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para este efeito.



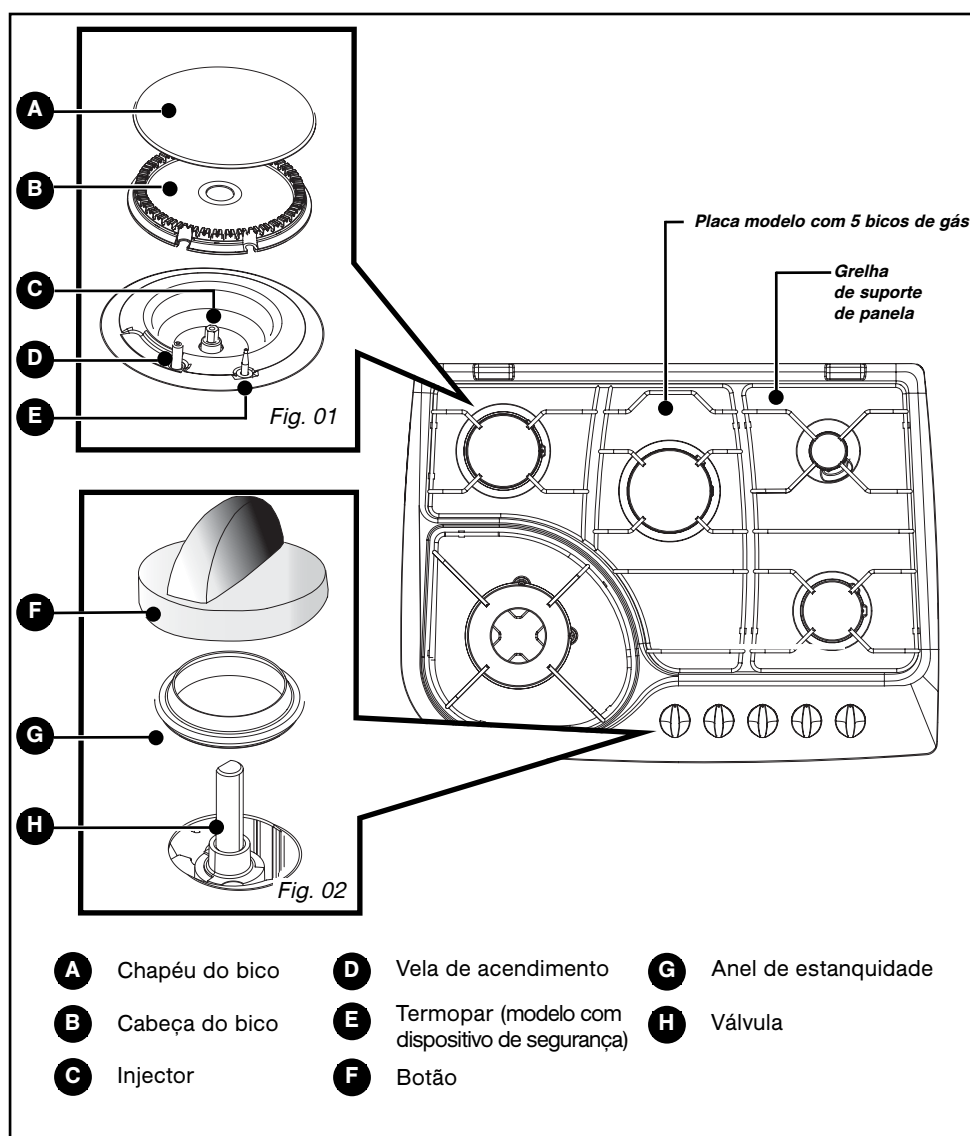
– O seu aparelho contém também inúmeros materiais recicláveis. Por esta razão, está marcado com este símbolo a fim de lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os restantes resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será, pois, efectuada nas melhores condições, de acordo com a directiva europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à câmara municipal da sua residência ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados, localizados mais perto da sua residência.

– Agradecemos, desde já, a sua colaboração na protecção do ambiente.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

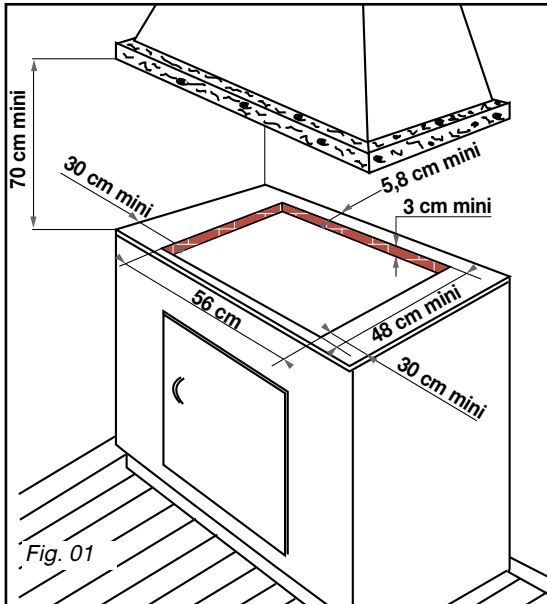
PT

• **DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA**



Conselho Este guia de instalação e de utilização é válido para diversos modelos, pelo que é possível que constate algumas pequenas diferenças entre a sua placa e as presentes descrições.

PT 1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO



APARELHO			
	Largura	Profundidade	Espessura
Corte armário padrão	56 cm	49 cm	segundo móvel
Corte armário recomendado	56 cm	48 cm	segundo Móvel
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	71 cm	52,2 cm	5,5 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	55,4 cm	47 cm	3,4 cm

• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.

Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar, quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se imperativamente entre 10 cm e 15 cm em relação à parte superior da bancada de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (ver capítulo "Instruções de segurança").

• ENCASTRAMENTO

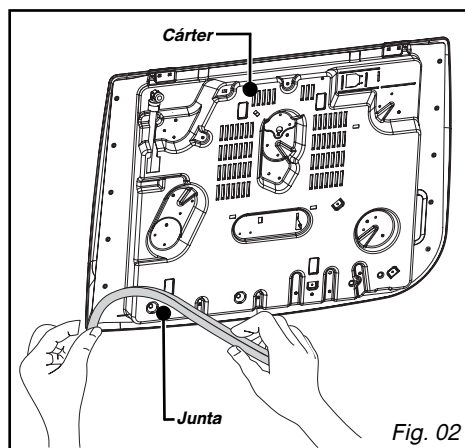
De modo a garantir a estanquidade entre a placa e a bancada de trabalho, cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa:

Respeitar as indicações do esquema (Fig. 01).

– Retire as grelhas de suporte das panelas, os chapéus dos bicos e as cabeças dos bicos, sem se esquecer de anotar as respectivas posições.

– Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do móvel para não danificar os botões nem as velas de acendimento.

– Para garantir a boa vedação entre o cárter e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma no contorno exterior do cárter (Fig. 02).



1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

PT

• CONSELHOS PARA O ENCASTRAMENTO

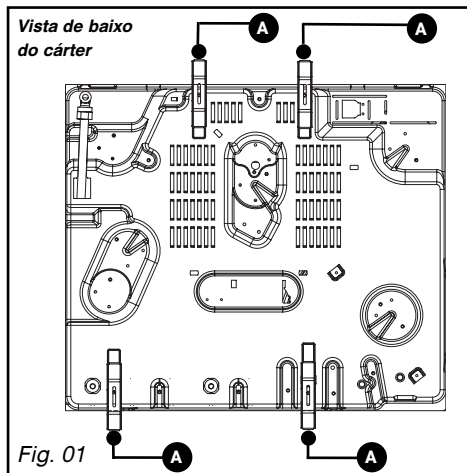
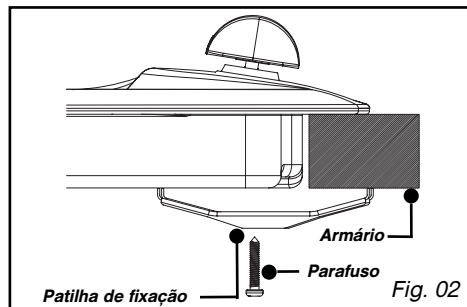


Fig. 01

A Patilha de fixação



Patilha de fixação Fig. 02

- Coloque a placa de cozinha na abertura do móvel de suporte, tendo o cuidado de puxar a placa para si.
 - Instale as cabeças dos bicos, os chapéus e as grelhas de suporte para as painéis. Ligue a placa ao sistema de gás (ver capítulo “Ligação de gás”) e à corrente eléctrica (ver capítulo “Ligação eléctrica”).
 - Se desejar, poderá imobilizar a placa com as quatro patilhas e os parafusos fornecidos (Fig. 02), que se fixam aos quatro cantos do cárter. **Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito, conforme indicado na imagem acima (Fig. 01).**
 - Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.
- Não utilizar aparafusadora.

• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A placa deve ser ligada à rede 220-240 V~ monofásica através de uma tomada eléctrica de 2 pólos + terra) normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omni-polar, em conformidade com as regulamentações em vigor.

A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cabo H05V2V2F -T90 Ref. SPV: 77x9060	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm ²	1
Fusível	10 A

⚠ Atenção

O fio de protecção (verde/amarelo) é ligado ao borne de terra ⊕ do aparelho e deve ser ligado ao borne de terra ⊕ da instalação. O fusível da instalação deve ser de 10 amperes. Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, que poderá ser adquirido junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.

🔍 Conselho

A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. **Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação: mantenha abertos os orifícios de ventilação natural da sua residência ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com ventilação mecânica).** O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir. (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³ /h por kW de potência de gás).

Exemplo: 70 cm - 4 bicos de gás +1 disco eléctrico

Potência total: $0,85 + 1,5 + 2,4 + 3,3 = 8,05$ kW
 $8,05$ kW x 2 = 16,1 m³/H de débito mínimo.

PT 1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

• LIGAÇÃO DO GÁS

• Notas preliminares

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade de outros aparelhos produtores de calor, pode provocar um risco de aquecimento da ligação, é obrigatória uma ligação com tubos rígidos.

No caso de se utilizar um tubo flexível ou um tubo maleável (como é o caso do gás butano), este não deverá entrar em contacto com partes móveis do armário nem passar em zonas que possam ser obstruídas.

A ligação do gás deve ser realizada em conformidade com a legislação em vigor no país da instalação.

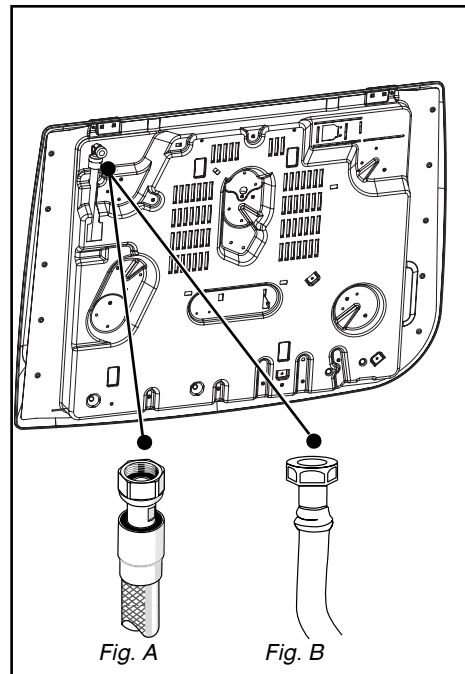
• Gás distribuído por canalização de gás natural, ar propano ou ar butano

Por questões de segurança, o utilizador deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo flexível metálico** (inox) ondulado com encaixes mecânicos aparafusáveis (em conformidade com a norma NF D 36-121), cujo tempo de vida é ilimitado (Fig. A).

– **Ligação com tubo flexível** em borracha reforçada, com encaixes mecânicos aparafusáveis (em conformidade com a norma NF D 36-103), cujo tempo de vida é de 10 anos (Fig. B).



⚠ Atenção

Se quando efectuar a ligação de gás da placa, tiver de mudar o sentido do cotovelo montado na mesma:

- ① Substitua a anilha de estanquidade.
- ② Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT****• Gás distribuído em botija ou reservatório (gás butano/propano)**

Por questões de segurança, o utilizador deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo flexível metálico** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (em conformidade com a norma NF D 36-125), cujo tempo de vida é ilimitado (Fig. 01).

– **Ligação com tubo flexível** em borracha reforçada, **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (em conformidade com a norma XP D 36-112), cujo tempo de vida é de 10 anos (Fig. 02).

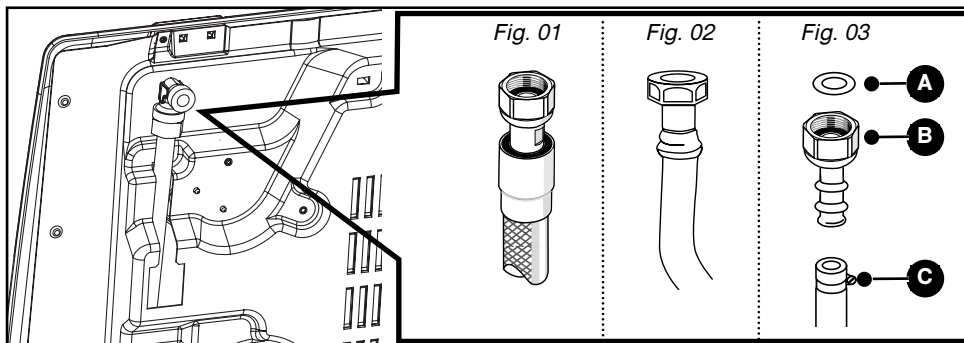
Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (em conformidade com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma extremidade, sem esquecer de colocar uma anilha de estanquidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Fig. 03).

**Conselho**

A extremidade e a anilha de estanquidade podem ser adquiridas junto do Serviço Pós-Venda.

**Atenção**

Aperte a extremidade sem ultrapassar um binário de 25 N.m.



- A** Anilha de estanquidade (não incluída)
- B** Extremidade (não incluída)
- C** Braçadeira de aperto (não incluída)

**Atenção**

Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida é limitado devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar acessíveis em todo o seu comprimento. A substituição dos mesmos deve efectuar-se antes de atingida a data limite de utilização (indicada no tubo). Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a estanquidade da ligação, usando uma solução de água e sabão.

Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação NF Gaz



PT 1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**• MUDANÇA DE GÁS**

Atenção
Esta placa de cozinha é fornecida previamente regulada para o gás natural. Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.



Conselho
Em França, esta placa também pode ser adaptada ao ar propanado/butanado. A saqueta de adaptação é fornecida mediante pedido pelo seu Serviço Pós-Venda.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Substituir os injectores
- Regular os redutores das válvulas.

• **Adapte a ligação do tipo de gás:** consulte o parágrafo “**Ligação de gás**”.

• **Substitua os injectores**, procedendo como se segue:

- Retire as grelhas, os chapéus e as cabeças de todos os bicos.
- Com a chave fornecida, desaperte os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (Fig. 01).
- Instale os injectores do gás correspondente no lugar dos anteriores, colocando-os de acordo com as indicações dos injectores e da tabela das características do gás; para tal:
 - Aperte-os primeiro manualmente até bloquear o injector.
 - Depois, aperte bem os injectores com a chave.
 - Com um lápis, faça um traço na placa de fornalha, tal como indicado (Fig. 02).
 - Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até o traço aparecer no outro lado (Fig. 03).

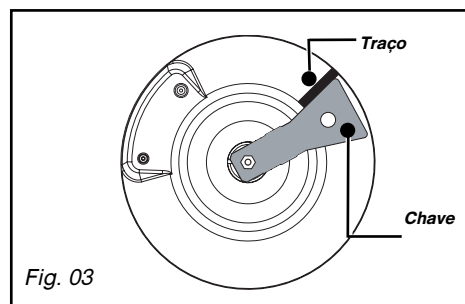
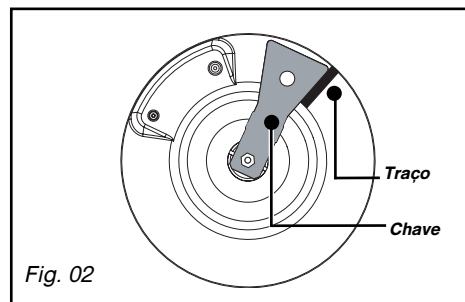
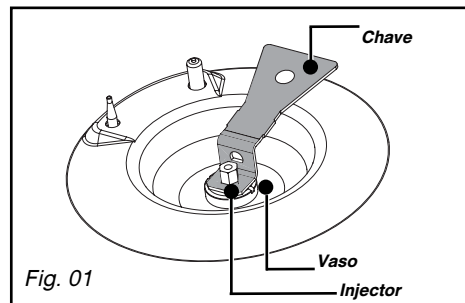


Atenção
Não ultrapassar este limite para não correr o risco de danificar o produto.

- Montar novamente as cabeças dos bicos, os chapéus e as grelhas de suporte das painéis.



Conselho
Cada vez que mudar de gás, marque a casa que corresponde ao novo tipo de gás na etiqueta existente na bolsa. Ver parágrafo “**Ligação de gás**” correspondente.



1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT**

• **Regular os redutores das válvulas:** estes encontram-se por baixo dos botões (Fig. 04).
 – Proceda válvula por válvula.
 – Retire os botões e os anéis de estanquidade, puxando-os para cima.

- Passagem do gás natural ou ar propanado/butanado para o gás butano/propano

- Com uma chave de fendas pequena, **aperte a fundo** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (Fig. 05), **no sentido dos ponteiros do relógio**.

- Volte a instalar os anéis de estanquidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação. Verifique se os botões estão devidamente inseridos.

- Passagem do gás butano/propano para gás natural ou para ar butanado/propanado

- Com uma chave de fendas pequena, **desaperte** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (Fig. 05), **desaparafusando 2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.

- Volte a instalar o botão.

- Acenda o bico no máximo e passe para a posição mínima.

- Retire novamente o botão e rode o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros do relógio** até obter a posição mais baixa antes de as chamas se extinguirem.

- Volte a instalar o anel de estanquidade e o botão.

- Faça vários exercícios de passagem de débito máximo para o mínimo: **a chama não deve apagar-se**; se isso suceder, desaperte o parafuso de regulação até a chama ter uma força adequada durante estes exercícios.

- Montar novamente as cabeças dos bicos, os chapéus e as grelhas de suporte das painéis.

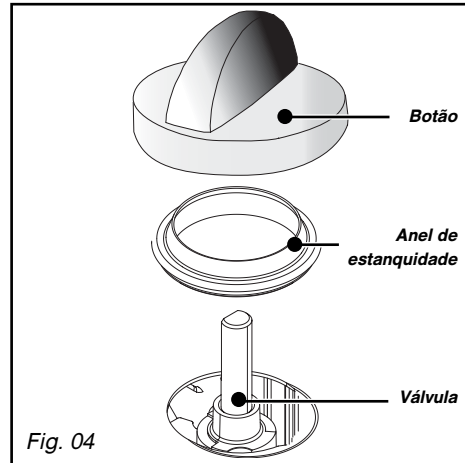


Fig. 04

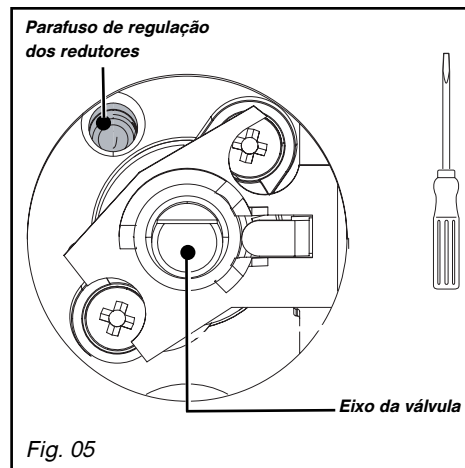


Fig. 05

PT 1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

• Localização dos injectores

LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

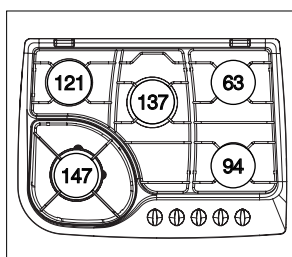
O quadro abaixo indica as implantações dos injectores na placa de cozinha, em função do gás utilizado.
O número está assinalado no próprio injector.



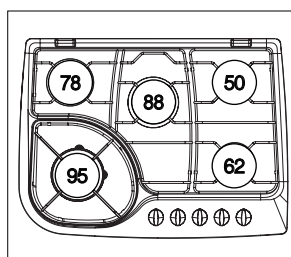
Exemplo:
indicação do injector 95

MODELO COM 5 BICOS GÁS *

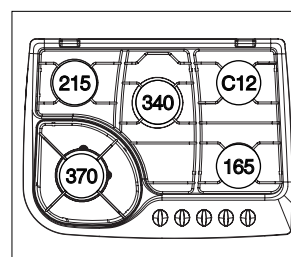
Gás Natural



Gás Butano/Propano



Ar propanado/Ar Butanado



* Ver capítulo "Descrição da parte de cima da placa"

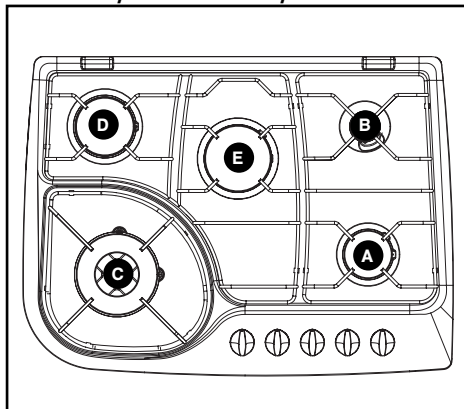
1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT****•Características do gás**

	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR	FR
Aparelho destinado a ser instalado em:	Butano	Propano	Gás Natural	Gás Natural	Ar propanado
FRcat.: III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
GB - GR - PTcat.: II2H3+					
Fluxo horário abaixo: a 15°C sob 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BICO RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	78	78	121	121	215
Débito calorífico nominal (kW)	2,25	2,25	2,25	2,25	2,30
Débito calorífico reduzido (kW)	0,850		0,850	0,850	0,650
Débito horário (G/H)	164	161			
Débito horário (l/h)			214	249	322
BICO GRANDE RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	88	88	137	137	340
Débito calorífico nominal (kW)	3,00	3,00	3,10	3,10	2,90
Fluxo calorífico reduzido (com segurança) (kW)	(kW)	0,850	0,850	0,850	0,780
Débito horário (G/H)	218	214			
Débito horário (l/h)			295	343	406
BICO COROA DUPLA					
Indicação marcada no injector	95	95	147	147	370
Débito calorífico nominal (kW)	3,40	3,40	3,80	3,80	3,10
Fluxo calorífico reduzido (com segurança) (kW)	(kW)	1,450	1,400	1,400	1,300
Débito horário (G/H)	247	243			
Débito horário (l/h)			362	421	434
BICO SEMI-RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	62	62	94	94	165
Débito calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,40
Fluxo calorífico reduzido (com segurança) (kW)	(kW)	0,700	0,650	0,650	0,550
Débito horário (G/H)	109	107			
Débito horário (l/h)			143	166	196
BICO AUXILIAR					
Indicação marcada no injector	50	50	63	63	C12
Débito calorífico nominal (kW)	0,90	0,90	0,85	0,85	1,00
Débito calorífico reduzido (kW)	(kW)	0,350	0,300	0,300	0,350
Débito horário (G/H)	65	64			
Débito horário (l/h)			81	94	140
PLACA COM 5 BICOS DE GÁS COM COROA DUPLA					
Débito calorífico total (kW)	11,05	11,05	11,50	11,50	10,70
Débito máximo (G/H)	803	789			
Débito máximo (l/h)			1095	1273	1498

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO

• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA

TE 270*/* - TE 576*/*



- A** Bico semi-rápido 1,50 kW (*)
- B** Bico auxiliar 0,85 kW (*)
- C** Bico com coroa dupla 3,80 kW (*)
- D** Bico rápido 2,25 kW (*)
- E** Bico grande rápido 3,10 kW (*)

(*) Potências obtidas com gás natural G20

2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO**PT****• ACENDIMENTO DOS BICOS DE GÁS**

Cada bico é alimentado por uma válvula cuja abertura é feita, carregando e girando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

O ponto "●" corresponde ao fecho da válvula.

– Escolha o bico que pretende utilizar com o auxílio dos símbolos situados perto dos botões (ex.: Bico dianteiro esquerdo ◁).

Esta placa possui um sistema de acendimento dos bicos integrado nos botões.

– Para acender um bico, carregue no botão e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros ◁ do relógio conduzindo-o para o máximo ▲.

– Continue a carregar no botão para desencadear uma série de faíscas até o bico se acender.

Para reduzir o débito, orientar o botão entre o símbolo ▲ e o símbolo ▲.

• PLACA COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DO GÁS (segundo modelo)

A segurança dos bicos é materializada por uma barra metálica, situada directamente junto da chama.

Cada bico é controlado por uma válvula equipada com um dispositivo de segurança que, em caso de extinção accidental da chama (derrame, correntes de ar, etc.), corta rápida e automaticamente a alimentação de gás e impede que este se escape.

Para reduzir o débito, orientar o botão entre o símbolo ▲ e o símbolo ▲.

⚠ Atenção

– Continuar a carregar bem no botão durante alguns segundos após o aparecimento da chama para desencadear o sistema de segurança.

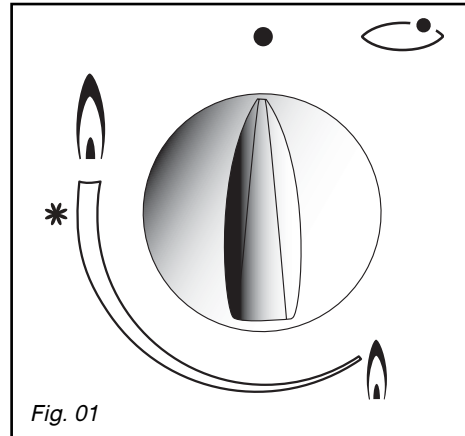


Fig. 01

📢 Conselho

Para garantir o bom acendimento do bico de coroa dupla, aconselhamos a que acenda antes de colocar os recipientes.

Quando um botão ficar difícil de rodar, não o force. Solicite com urgência a intervenção do instalador.

Em caso de extinção accidental da chama, basta acender de novo normalmente, seguindo as instruções de acendimento.

PT 2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO**• RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DE GÁS****• Que bico utilizar em função do recipiente?**

Diâmetro do recipiente	Diâmetro do recipiente	Uso
20 a 30 cm	Coroa dupla	
18 a 28 cm	Grande rápido	Fritos - Fervura
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos - Aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Apurar

Algumas placas de 5 bicos de gás estão equipadas de uma grelha de suporte específica tipo "WOK" (Fig. 01) apenas utilizável no bico central "Coroa dupla". Esta grelha tipo "WOK" permite a utilização de recipientes de fundo côncavo. Combinada com o bico de "coroa dupla", esta grelha permite uma melhor repartição da chama nos recipientes de grande dimensão, como os woks e os recipientes para arroz à valenciana.

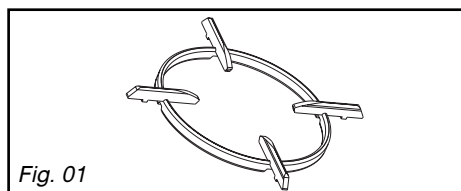


Fig. 01

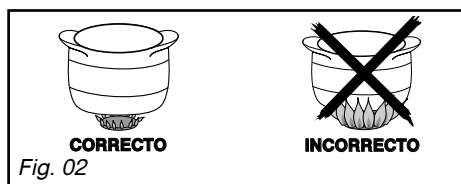


Fig. 02

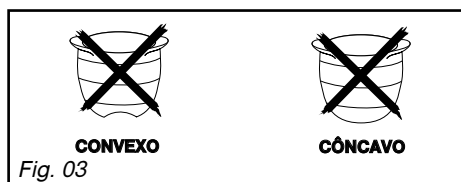


Fig. 03

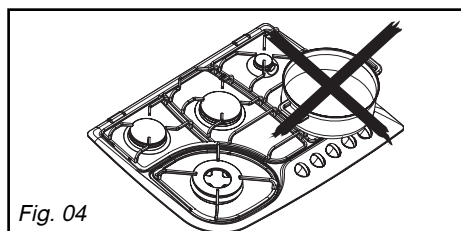


Fig. 04

⚠ Atenção

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Fig. 02).

– Não utilize recipientes de fundo côncavo ou convexo sem o suporte adequado (Fig. 03).

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões (Fig. 04).

– Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.

3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO**PT****• LIMPAR O APARELHO**

LIMPEZA	COMO LIMPAR?	PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Das velas e dos injectores	Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica). O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de entupimento, utilize um alfinete para desobstruir o injector.	. Escovinha de pêlo duro. . Alfinete
Das grelhas e dos bicos de gás	Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxagúe com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Detergente suave em creme para esfregar. . Esponja sanitária.
Do esmalte ou do aço inoxidável	A limpeza da placa torna-se mais fácil se for feita antes do arrefecimento total da mesma. Para limpar o esmalte da placa, utilize um detergente de limpeza em creme e dê e dê brilho com um pano seco. Não deixe permanecer líquidos ácidos, tais como sumo de limão, vinagre, etc. durante muito tempo no esmalte. Para limpar as partes de aço inoxidável da placa, utilize uma esponja molhada em água diluída com um detergente suave ou um produto do comércio especial para aço inoxidável.	. Detergente suave em creme para esfregar. . Produto especial para aço inoxidável à venda no comércio.

**Atenção**

Nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Desligue todos os comandos eléctricos e todos os comandos de gás.

**Conselho**

- Lave, de preferência, os elementos da placa à mão em vez de os lavar na máquina de lavar louça.
- Não utilize o esfregão das esponjas para limpar a placa de cozinha.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor.

PT 4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES**• DURANTE A UTILIZAÇÃO**

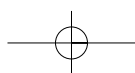
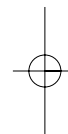
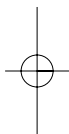
<i>SE CONSTATAR QUE:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
<ul style="list-style-type: none"> Acendimento dos bicos Não há faíscas ao se carregar nos botões. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique a ligação eléctrica da placa de cozinha. Verifique se as velas de acendimento estão limpas. Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. Se a placa estiver encravada na bancada de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas. Verifique se os anéis de estanquidade situados por baixo dos botões não estão fora do sítio.
<ul style="list-style-type: none"> Quando se carrega num botão, há produção de faíscas em todos os bicos ao mesmo tempo. 	É normal. A função de acendimento é centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
<ul style="list-style-type: none"> No mínimo, o bico apaga-se ou então as chamas são importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> Evite fortes correntes de ar na cozinha. Verifique se os injectores instalados correspondem ao gás utilizado (ver localização dos injectores no capítulo "Mudança de gás"). Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural). Verifique se os parafusos estão devidamente regulados no mínimo (ver parágrafo "Mudança de gás").
<ul style="list-style-type: none"> As chamas têm um aspecto irregular. 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique o estado de limpeza dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos mesmos, etc... Verifique se a botija tem gás suficiente.
<ul style="list-style-type: none"> Durante a cozedura, os botões ficam quentes. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilize panelas pequenas nos bicos situados perto dos botões. Os grandes recipientes devem ser colocados nos bicos maiores, os mais afastados dos botões. Colocar as panelas bem no centro do bico, sem que estas fiquem em cima dos botões.
<p>Se a placa estiver provida do dispositivo de segurança do gás: quando se acende a placa, as chamas acendem-se e, depois, apagam-se de imediato assim que se deixa de premir o botão.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Carregue bem nos botões e mantenha a pressão durante alguns segundos após o aparecimento das chamas. Verifique se as peças do bico estão bem instaladas. Verifique se os anéis de estanquidade situados por baixo dos botões não estão fora do sítio. Evite fortes correntes de ar na cozinha. Acenda o bico antes de colocar a panela.

5 / TABELA DE COZEDURAS**• GUIA DE COZEDURA A GÁS**

	PREPARAÇÕES	TEMPO	COROA DUPLA	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	AUXILIAR
SOPA	Caldos Sopas espessas	8-10 minutos	X	X	X		
PEIXE	Cozido Grelhado	8-10 minutos 8-10 minutos	X	X X			
MOLHOS	Holandês, Bearnês Bechamel, aurore	10 minutos				X X	X X
LEGUMES	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X	X X X X	X X X		
CARNE	Bife Guisados de carne branca, Osso-bucco Escalopes fritos Tournedos	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X	X X X			
FRITOS	Batata frita Rissóis		X X	X X			
SOBREMESAS	Arroz-doce Compotas de fruta Crepes Chocolate Leite-creme Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X	X	X X X	X X X

NOTES

PT



EL 6 / Τεχνική υποστήριξη:

Οι ενδεχόμενες επεμβάσεις πάνω στη συσκευή σας θα πρέπει να διενεργούνται:

- είτε από τον προμηθευτή σας,
- είτε από το κατά τόπους εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Σε περίπτωση που τηλεφωνήσετε, θα πρέπει να αναφέρετε όλα τα στοιχεία της συσκευής σας (μοντέλο, τύπο και αριθμό σειράς). Τα στοιχεία αυτά αναγράφονται στην ετικέτα των χαρακτηριστικών του κατασκευαστή που βρίσκεται πάνω στη.

EN 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

In the unlikely event of there being a problem with your appliances please call the number below quoting the model number of your appliance – this can be found on the ratings plate. Our trained staff are available to advise or book a service call with one of our authorized service agents.

Service lines Mon - Sat 9am – 6pm Sun 10am – 4pm

Cooking 0115 976 6937

For any other information on our products please contact us at:

Brandt UK
Intec 4
Wade Road
Basingstoke
RG4 8NE

Tel: 01256 308000
www.Brandtuk.com

PT 6 / SERVIÇOS AUTORIZADOS

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

TE270*/* - TE576*/*

9963-6361 - 06/05