

FR Notice d'installation et d'utilisation

Table de cuisson gaz

GB Instructions for installation and use

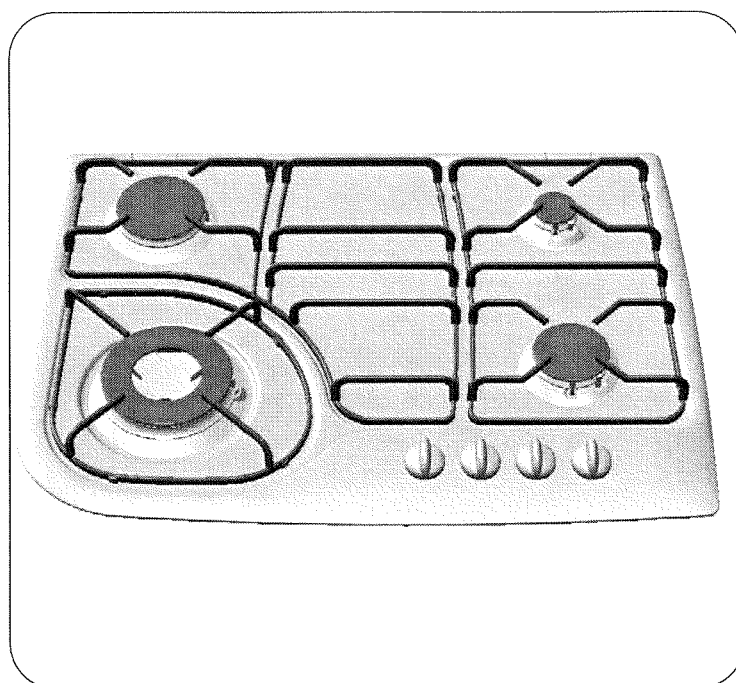
Gas hobs

PT Guia de utilização e de instalação

Placa de cozedura a gás

GR Οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης

Εστίες αερίου



Brandt

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

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir. Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle table BRANDT s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

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

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

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

La Marque BRANDT

PRESENTATION

COMMENT SE PRESENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ?	P. 3
--	------

PARTIE 1 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES	P. 4
ENCASTREMENT	P. 4
COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ?	P. 5
COMMENT IMMOBILISER LA TABLE DE CUISSON ?	P. 5
COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON A L'ÉLECTRICITÉ ?	P. 5
COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON AU GAZ DE RÉSEAU ?	P. 6
COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON AU GAZ BUTANE/PROPANE ?	P. 6
COMMENT RÉALISER LE CHANGEMENT DE GAZ DE LA TABLE DE CUISSON ?	P. 7-8
CARACTÉRISTIQUES GAZ TABLE	P. 9

PARTIE 2 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS GAZ ?	P. 10
QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS GAZ ?	P. 11
COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ?	P. 12
QUELQUES CONSEILS	P. 13
QUESTIONS/RÉPONSES	P. 14
GUIDE DE CUISSON	P. 15

Suivez le guide...



Astuce



Attention



À lire



Contacter



VOTRE TABLE DE CUISSON EST LIVRÉE

PREREGLEE POUR LE GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL)

Les tables avec un ou plusieurs brûleurs gaz doivent être installées conformément aux réglementations en vigueur et utilisées seulement dans un endroit bien aéré. Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter cette notice avant d'installer et d'utiliser votre table de cuisson.

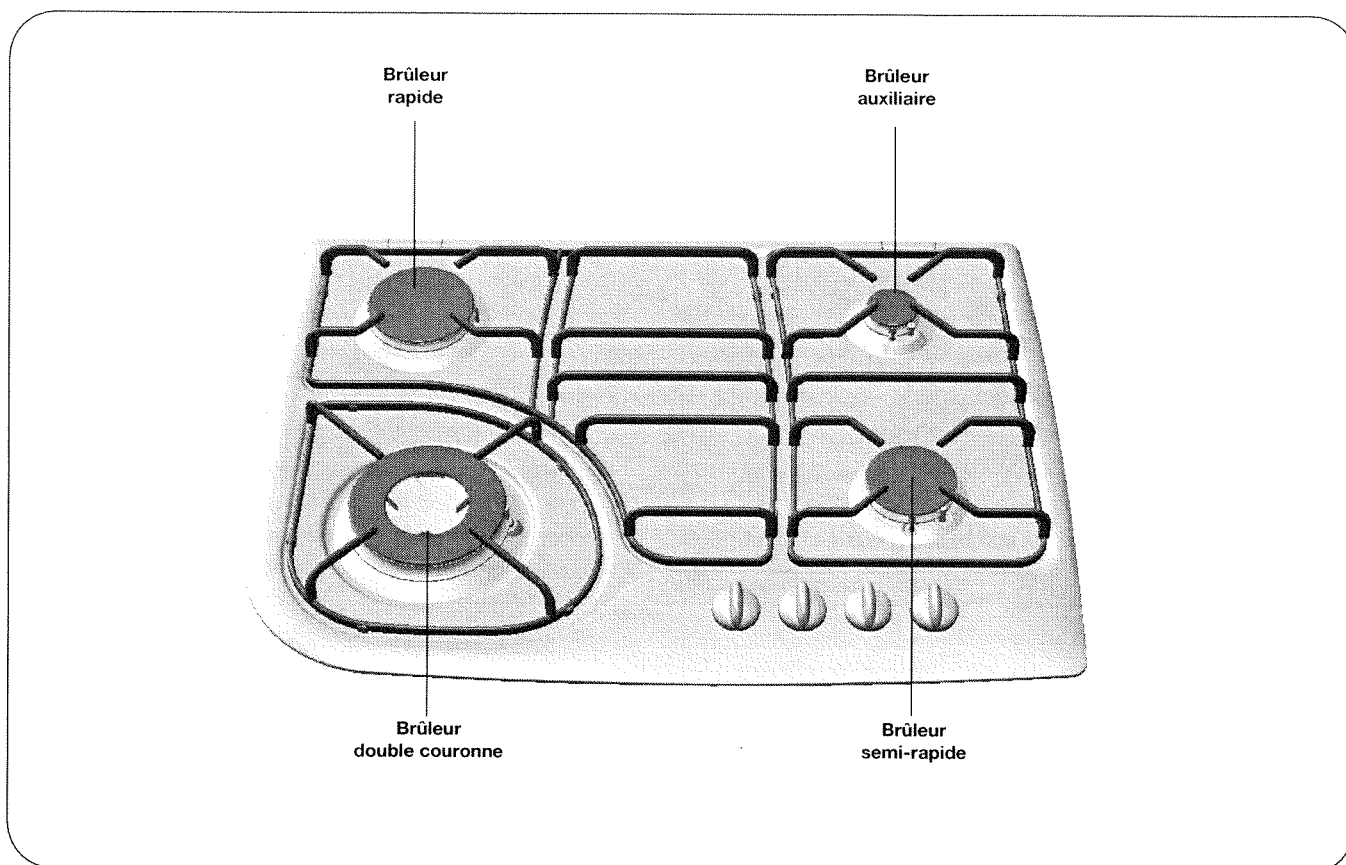
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Présentation

- COMMENT SE PRESENTE VOTRE TABLE DE CUISSON ?



Partie 1 : Pour l'installateur

INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'INSTALLATION EST NORMALEMENT RÉSERVÉE AUX INSTALLATEURS ET TECHNICIENS QUALIFIÉS.



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

- Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située sur l'appareil, ainsi que sur l'emballage.

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

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

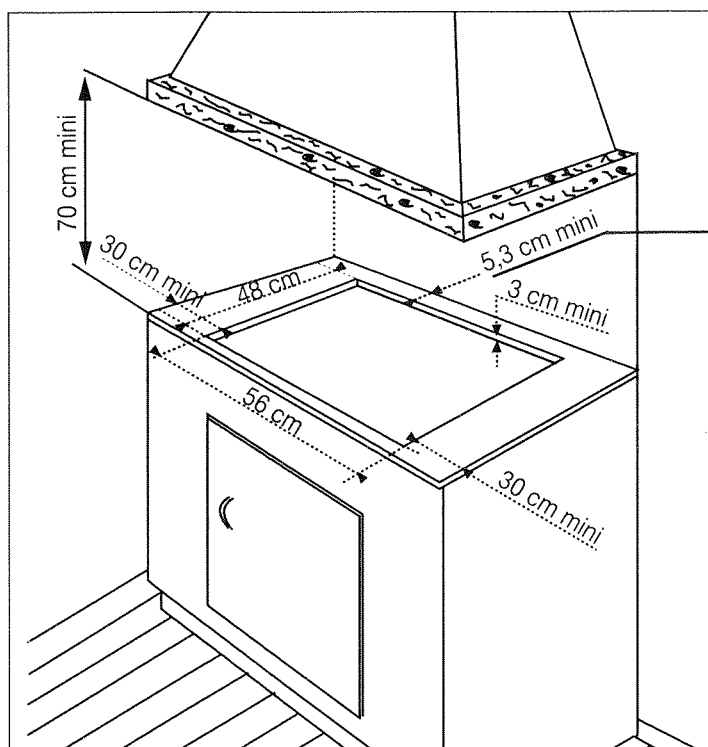
- Ces tables sont conformes aux échauffements des meubles selon la norme EN60335-2-6 de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

ENCASTREMENT

- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 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.

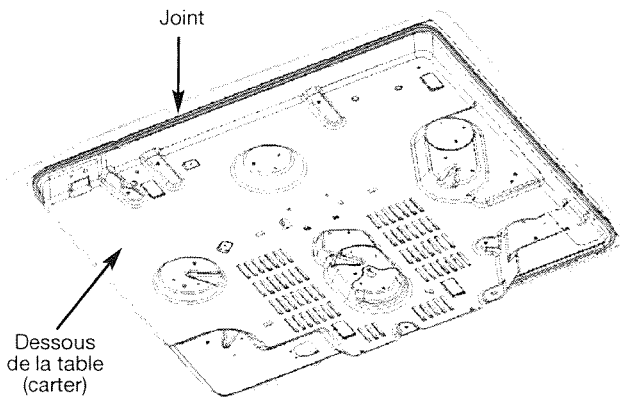


Cette dimension doit être portée à 6,5 cm si vous avez l'intention d'installer un couvercle verre (vendu en option, veuillez contacter votre revendeur).



Partie 1 : Pour l'installateur

COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ?

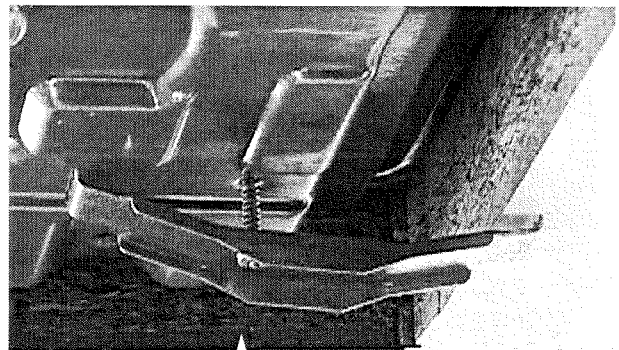
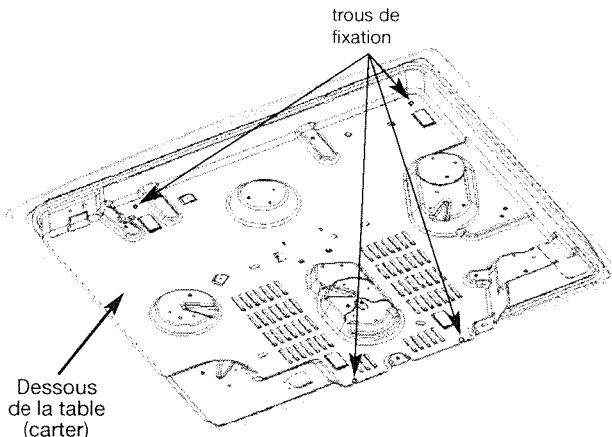


- Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table.

Avant d'encaster la table :

- 1- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, les bougies d'allumage et les tiges métalliques de la sécurité gaz.
- 2- Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du carter**. Ce joint assure l'étanchéité entre la table de cuisson et le plan de travail.
- 3- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.
- 4- Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.
- 5- Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Comment raccorder la table de cuisson à l'électricité**»).
- 6- Raccordez au gaz (voir «**Comment raccorder la table de cuisson au gaz de réseau**» ou «**Comment raccorder la table de cuisson au gaz butane/propane**»).

COMMENT IMMOBILISER LA TABLE DE CUISSON ?



Plan de travail

Patte de fixation

Si vous bridez votre table, utilisez impérativement les 4 pattes de fixation fournies dans la pochette.

COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON A L'ELECTRICITE ?

- La table de cuisson doit être raccordée sur le réseau 220/240 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

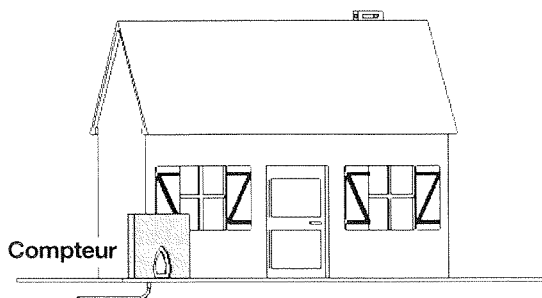
Attention : le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \perp de l'installation.

SECTION DU CÂBLE UTILISÉ	
Réseau	220/240 V ~ - 50/60 Hz
Câble H05V2V2F - T90 Réf ass. : 77X9060	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A

Partie 1 : Pour l'installateur

● COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON AU GAZ DE RESEAU ?

GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL)



REMARQUES PRÉLIMINAIRES



- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.
- Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, celui-ci doit être installé de manière qu'il ne puisse pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ou passer dans un endroit susceptible d'être encombré.
- Le tuyau de raccordement doit rester visitable sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).
- Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

RACCORDEMENTS POSSIBLES

GAZ DISTRIBUÉ PAR RÉSEAU (GAZ NATUREL)

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

1. **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).
2. **le raccordement par tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (fig.A).**
3. **Le raccordement par tuyau flexible à embouts mécaniques (fig.B).**

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



fig.A

Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

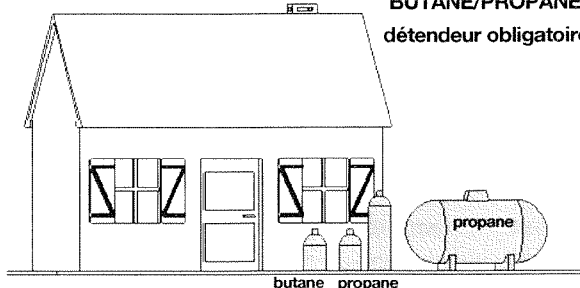


fig.B

Tuyau flexible à embouts mécaniques

● COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON AU GAZ BUTANE/PROPANE ?

BUTANE/PROPANE détendeur obligatoire



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



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

Nota : vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 2,5 m/daN (m/kgF).

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

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

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans le sachet d'adaptation butane/propane fourni par votre Service Après-Vente.



fig.A

Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

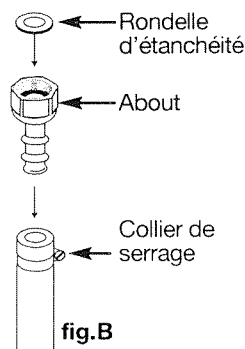


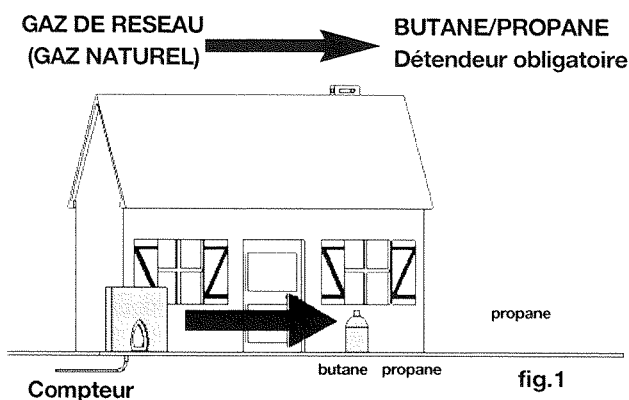
fig.B

Raccordement en tuyau souple

Partie 1 : Pour l'installateur

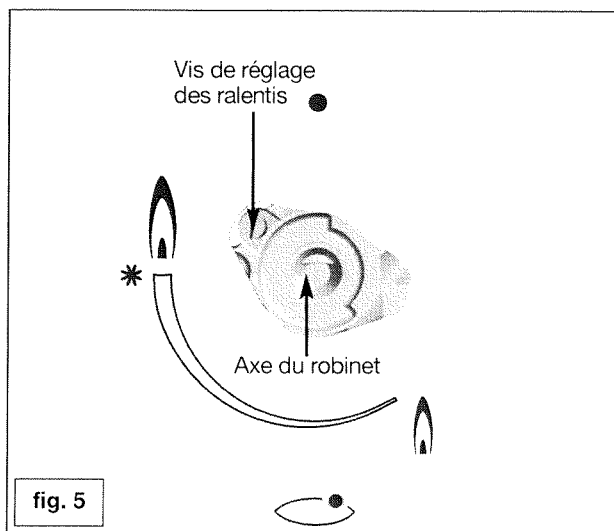
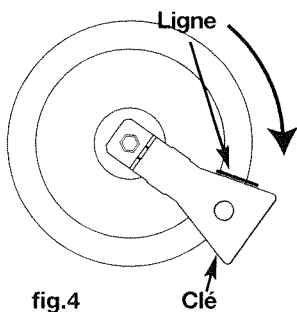
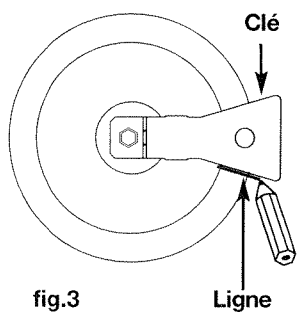
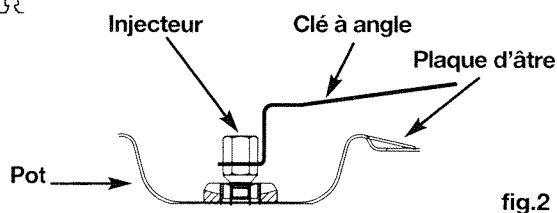
COMMENT REALISER LE CHANGEMENT DE GAZ DE LA TABLE DE CUISSON ?

Débranchez l'appareil avant toute intervention



REMARQUES PRELIMINAIRES

• Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz de réseau (gaz naturel). Le sachet d'adaptation au butane/propane est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.



PASSAGE DU GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL) EN GAZ BUTANE/PROPANE (FIG. 1)



Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- 1 ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- 2 CHANGER LES INJECTEURS
- 3 RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

1 ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "**Comment raccorder la table de cuisson au gaz butane/propane**".

2 CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez les injecteurs (à l'aide de la clef fournie dans le sachet d'adaptation) situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).
- Montez à la place les injecteurs fournis dans le sachet d'adaptation, conformément au tableau des **caractéristiques gaz** ; pour cela :
 - ⇨ Vissez-les d'abord manuellement.
 - ⇨ Engagez la clé sur l'injecteur.
 - ⇨ Vissez-les jusqu'au début du serrage (sans forcer).
 - ⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).
 - ⇨ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4).
 - Remontez les têtes, les chapeaux et les grilles de tous les brûleurs.

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

- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.
- A l'aide du petit tournevis fourni dans le sachet d'adaptation, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (fig.5) **dans le sens des aiguilles d'une montre**.
- Agir robinet par robinet.
- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation.

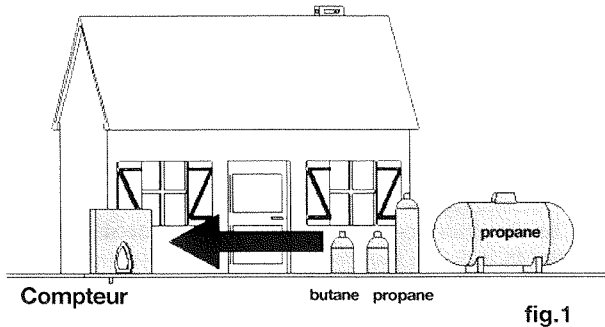
Partie 1 : Pour l'installateur

● COMMENT REALISER LE CHANGEMENT DE GAZ DE LA TABLE DE CUISSON ?

Débranchez l'appareil avant toute intervention

GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL) ← BUTANE/PROPANE
Détendeur obligatoire

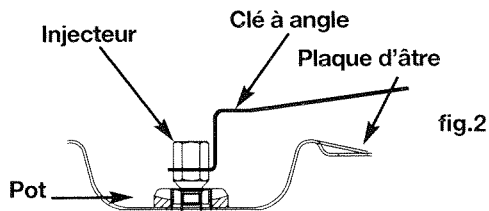
PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL (FIG. 1)).



Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- 1 ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- 2 CHANGER LES INJECTEURS
- 3 RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS

1 ADAPTEZ LE RACCORDEMENT de la table au nouveau réglage gaz. Reportez-vous au paragraphe "Comment raccorder la table de cuisson au gaz de réseau".



2 CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

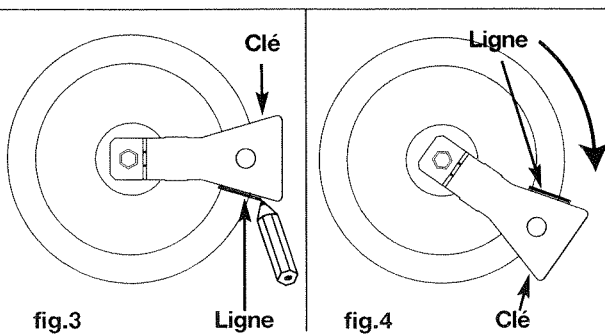
- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie par le Service Après-Vente, les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).

• Montez à la place les injecteurs gaz naturel, conformément au tableau des **caractéristiques gaz** ; pour cela :

- ⇨ Vissez-les d'abord manuellement.
- ⇨ Engagez la clé sur l'injecteur.
- ⇨ Vissez-les jusqu'au début du serrage (sans forcer).
- ⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

⇨ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (fig. 4).

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



3 RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS en procédant comme suit :

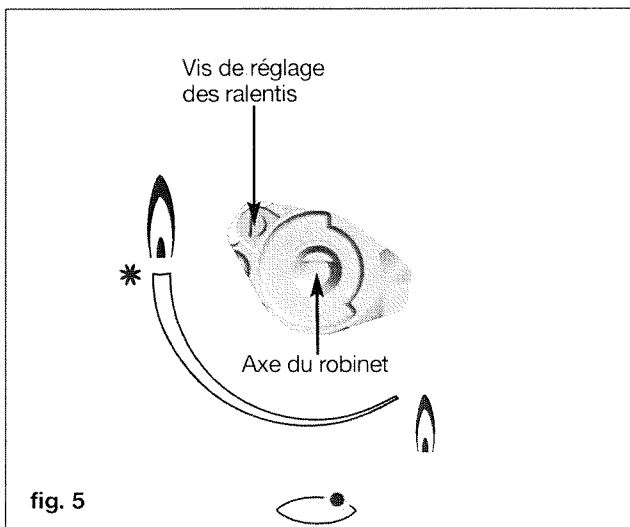
- Agissez **brûleur par brûleur** :

- allumez le brûleur, en position maximum,
- enlevez la manette du robinet correspondant,
- dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (fig.5), à l'aide du tournevis fourni par le Service Après-Vente, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette, et passez en position ralenti,

- enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes,

- remontez la manette, exécutez plusieurs manœuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon modifiez le réglage en agissant légèrement sur le vissage ou le dévissage de la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manœuvres.



Partie 1 : Caractéristiques gaz


	LPG		
	Butane	Propane	Gaz naturel
Appareil destiné à être installé en : COREE CHINE			
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28 mbar	28 mbar	20 mbar
Brûleur double couronne			
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	147
Débit calorifique nominal (kW)	3,65	3,21	4,20
Débit calorifique réduit (kW)	1,900		1,500
Brûleur rapide			
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121
Débit calorifique nominal (kW)	2,30	2,02	2,40
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870
Brûleur semi-rapide			
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,32	1,61
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615
Brûleur auxiliaire			
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,95	0,84	0,90
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350
Table 4 feux gaz			
Débit calorifique total (kW)	8,40	7,39	9,11

	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
	G30	G31	G20	G25
Appareil destiné à être installé en : PT - GR.....Cat : I12H3+ FR.....Cat : I12E+3+				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur double couronne				
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	147	147
Débit calorifique nominal (kW)	3,65	3,65	4,00	4,00
Débit calorifique réduit (kW)	1,900		1,500	
Débit horaire (g/h)	265	261		
Débit horaire (l/h)			381	443
Brûleur rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121
Débit calorifique nominal (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700	
Débit horaire (g/h)	167	164		
Débit horaire (l/h)			219	255
Brûleur semi-rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,430		0,525	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350	
Débit horaire (g/h)	69	68		
Débit horaire (l/h)			81	94
Débit calorifique total (kW)	8,40	8,40	8,65	8,65
Débit maximum (g/h)	610	600		
Débit maximum (l/h)			824	958

Partie 2 : Pour l'utilisateur


● COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS GAZ ?

ALLUMAGE DE LA TABLE AVEC SÉCURITÉ GAZ (SELON MODÈLE)

Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. :  pour le brûleur avant droit).



- 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.

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

- Pour allumer un brûleur, appuyez à fond sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  jusqu'à la position

maximum

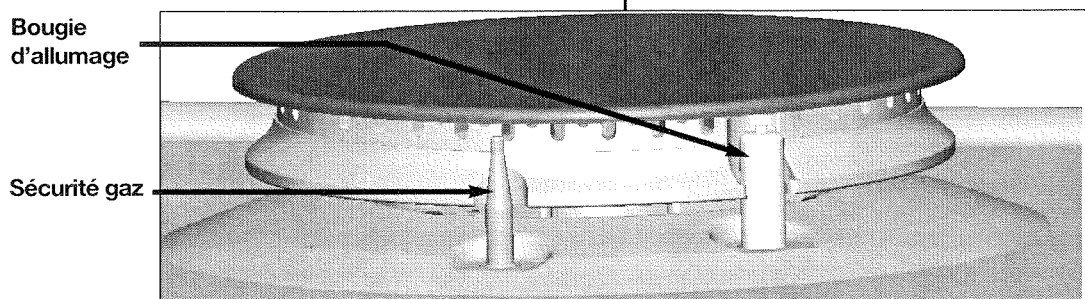


- Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .

- Le point (●) correspond à la fermeture du robinet.



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



NOTA :



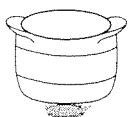
- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Votre table est munie d'un allumage intégré (selon modèle) ; il est donc normal qu'une série d'étincelles se produise sur tous les brûleurs.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez l'intervention de l'installateur.
- En cas de panne de courant, l'allumage intégré ne fonctionne pas. Vous pouvez alors utiliser des allumettes.

Partie 2 : Pour l'utilisateur

QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS GAZ ?

- Diamètres de récipients conseillés

Petit brûleur auxiliaire	Petit brûleur semi-rapide	Brûleur moyen rapide	Grand brûleur double couronne
8 à 14 cm	12 à 20 cm	16 à 22 cm	20 à 30 cm



CORRECT



INCORRECT



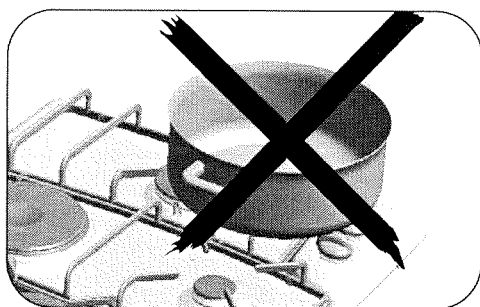
CONVEXE



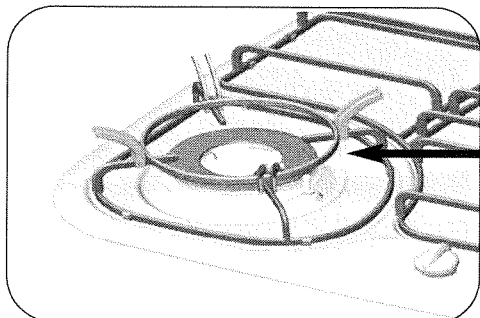
CONCAVE



- Réglez la couronne de flammes afin que celles-ci ne débordent pas du récipient.
- N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe.
- Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.



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



Grille wok

- Seules les tables de cuisson avec le brûleur "double couronne" sont équipées d'une grille support spécifique type "wok". Cette grille permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "double couronne", elle favorise la meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks.

RECOMMANDATIONS :

■ 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 d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

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

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

Partie 2 : Pour l'utilisateur

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ?



L'entretien de votre table de cuisson sera plus facile si vous l'effectuez quand elle est encore tiède. Cependant, ne nettoyez jamais votre table pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

COMMENT PROCÉDER ?	PRODUITS ET ACCESSOIRES A UTILISER
ENTRETIEN DES GRILLES ET DES BRÛLEURS GAZ	<ul style="list-style-type: none">• Crème à récurer douce.• Eponge sanitaire.• Petite brosse à poils durs.
<ul style="list-style-type: none">• 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. 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.	

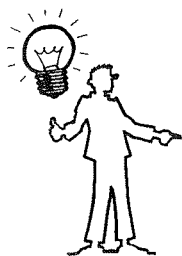


● LES DÉFAUTS D'ASPECT QUI N'ENTRAÎNENT PAS UN NON FONCTIONNEMENT OU INAPTITUDE À L'USAGE N'ENTRENT PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE.



PRÉCAUTIONS : 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...).

Partie 2 : Quelques conseils



vous cuisinerez avec plaisir en respectant quelques règles d'utilisation et un minimum d'entretien.

Allumage avec sécurité gaz

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

En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.

Utilisation des récipients

Utilisez toujours des récipients stables et à fond plat, à l'exception du brûleur "double couronne avec sa grille wok (suivant modèle). Ils doivent être résistants à la chaleur.

Conseils de cuisson

Les légumes verts (épinards, laitues, oseille...) ou les légumes riches en composés sulfurés (choux, oignons...) doivent cuire à découvert dans une grande quantité d'eau bouillante : le temps de cuisson sera accéléré, la couleur verte (pour certains légumes), la teneur en vitamines et sels minéraux préservés.

Les pâtes, le riz, les céréales, etc... se réhydratent à la cuisson et augmentent de volume : les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée pour bien diluer l'amidon. Pensez à prendre un récipient suffisamment grand pour éviter les débordements éventuels ; ne pas couvrir (risque de formation d'écume, donc de débordement).

Les champignons de couche seront pochés dans une petite quantité d'eau bouillante salée, beurrée, et citronnée.

Astuces

Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.

Chaque fois que possible, mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie d'énergie.

Entretien des récipients

• Récipients inox :

Apparition de tâches blanches :

Cause : sel ajouté à l'eau froide.

Solution : ajoutez le sel lorsque l'eau bout.

Apparition de petits points :

Cause : eau calcaire.

Solution : faites bouillir dans le récipient de l'eau vinaigrée, rincez et essuyez.

Les produits abrasifs sont formellement déconseillés pour l'inox. Leur entretien doit se faire simplement à l'éponge.

Aliments brûlés et collés au fond de la casserole :

Cause : température trop élevée.

Solution : laissez tremper la casserole ou faites bouillir de l'eau additionnée de détergent vaisselle (1dl de produit pour 1l. d'eau).





Les cocottes en fonte ne seront nettoyées qu'à l'aide d'une éponge ou brosse nylon ou d'un produit vaisselle non abrasif. Si des tâches persistent au fond, n'essayez pas de frotter mais faites bouillir un litre d'eau additionnée d'un verre d'eau de javel. Puis, pour redonner un aspect brillant, passez un peu de vinaigre. Astuce valable pour les cocottes en fonte émaillée "couleur". Pour les articles "noir mat", n'utilisez pas d'eau de javel mais seulement du vinaigre, puis huilez soigneusement et essuyez ensuite à l'aide d'un papier essuie-tout ménager.

Entretien général

Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et garantir une flamme stable et régulière.

N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement chaque pièce de brûleurs avant leur remise en place.

Partie 2 : Questions/réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'installation de la table de cuisson, où faut-il coller le joint d'étanchéité livré dans la pochette de la notice ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Le joint doit être collé sous la table (voir- chapitre "Comment installer votre table de cuisson).
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'installation, faut-il fixer la table de cuisson au plan de travail avec les pattes fournies ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Si votre plan de travail est lisse, il est conseillé de fixer la table de cuisson sur le plan de travail pour assurer un bon appui de la table et ainsi faciliter le nettoyage. (Voir chapitre "Comment immobiliser votre table de cuisson ?).
<ul style="list-style-type: none"> • Allumage des brûleurs : <ul style="list-style-type: none"> - il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton, - lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois, - il y a des étincelles, mais les brûleurs ne s'allument pas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson. - Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. - Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. - C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum pendant quelques secondes jusqu'à l'arrivée du gaz dans le brûleur. - Allumez votre brûleur en plaçant la manette entre le débit maximum  et le débit minimum .
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant 3 à 5 secondes après l'apparition des flammes. - Allumez votre brûleur en plaçant la manette entre le débit maximum  et le débit minimum .
<ul style="list-style-type: none"> • Le ralenti (débit réduit) sur les brûleurs ne tient pas ou est trop important. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs - chapitre "Caractéristiques gaz" en fin de partie 1). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). - Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir la notice - chapitre "Comment réaliser le changement de gaz").
<ul style="list-style-type: none"> • Le ralenti (débit réduit) est difficile à régler. 	<ul style="list-style-type: none"> - La phase de réglage du robinet se situe au-delà de la position du débit maximum. - Les plus petites flammes sont obtenues lorsque la manette est tournée à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
<ul style="list-style-type: none"> • Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la propreté des brûleurs, surtout des fentes sur les pièces en aluminium, et des injecteurs situés sous les brûleurs. - Vérifiez le bon assemblage des brûleurs.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la cuisson, les manettes deviennent très 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.
<ul style="list-style-type: none"> • A quoi servent les deux caches plastiques à l'arrière de la table ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Ils sont prévus pour l'installation d'un couvercle en verre vendu en option (consultez votre Service Après-Vente).
<ul style="list-style-type: none"> • Avec quoi nettoie-t-on les brûleurs ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisez une crème à récurer douce et une éponge sanitaire. Pour les tâches persistances, employer une petite brosse à poils durs (non métallique).

Partie 2 : Guide de cuisson

		SELON MODELE				
PREPARATIONS		TEMPS	DOUBLE COURONNE	RAPIDE	SEMI- RAPIDE	AUXILIAIRE
SOUPES	BOUILLONS POTAGES EPAIS	8-10 MINUTES	X	X		
POISSONS	COURT-BOUILLON GRILLÉS	8-10 MINUTES 8-10 MINUTES	X			
SAUCES	HOLLANDAISE, BÉARNAISE BECHAMEL, AURORE	10 MINUTES			X X	X X
LEGUMES	ENDIVES, EPINARDS PETITS POIS CUISINÉS TOMATES PROVENCALES POMMES DE TERRE RISSOLEES PÂTES	25-30 MINUTES 15-20 MINUTES	X X	X X X		
VIANDES	STEACK BLANQUETTE, OSSO-BUCCO ESCALOPE À LA POËLE TOURNEDOS	90 MINUTES 10-12 MINUTES 10 MINUTES	X X			
FRITURE	Frites BEIGNETS		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

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Brandt hob.

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

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

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

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

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

BRANDT.

PRESENTATION

INTRODUCING YOUR HOB P. 17

PART 1 FOR THE INSTALLER

GENERAL INFORMATION P. 18

BUILDING THE HOB IN P. 18

HOW TO INSTALL THE HOB? P. 19

HOW TO FASTEN THE HOB? P. 19

HOW TO CONNECT THE COOKING HOB
TO THE ELECTRICAL SUPPLY? P. 19

HOW TO CONNECT THE HOB TO THE NETWORK GAS ? P. 20

HOW TO CONNECT THE HOB TO LPG? P. 20

HOW TO MAKE THE CHANGE OF GAS TYPE
FOR THE COOKING HOB? P. 21-22

GAS CHARACTERISTICS P. 23

PART 2 FOR THE USER

HOW TO USE THE GAS BURNERS? P. 24

WHICH SAUCEPANS TO USE ON THE GAS BURNERS P. 25

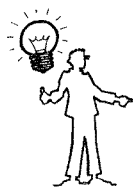
HOW TO CLEAN YOUR HOB? P. 26

ADVICE P. 27

QUESTIONS/ANSWERS P. 28

COOKING GUIDE P. 29

Look out for...



tips



warnings



things to read



contacts



YOUR COOKING HOB IS DELIVERED REGULATED

FOR MAINS GAS (NATURAL GAS).

Hobs with one or several gas burners must be installed in conformity with current regulations and used solely in an area that is well aired. These hobs have been designed to be used by householders in domestic premises.

Please read these instructions before installing and using your cooking hob.

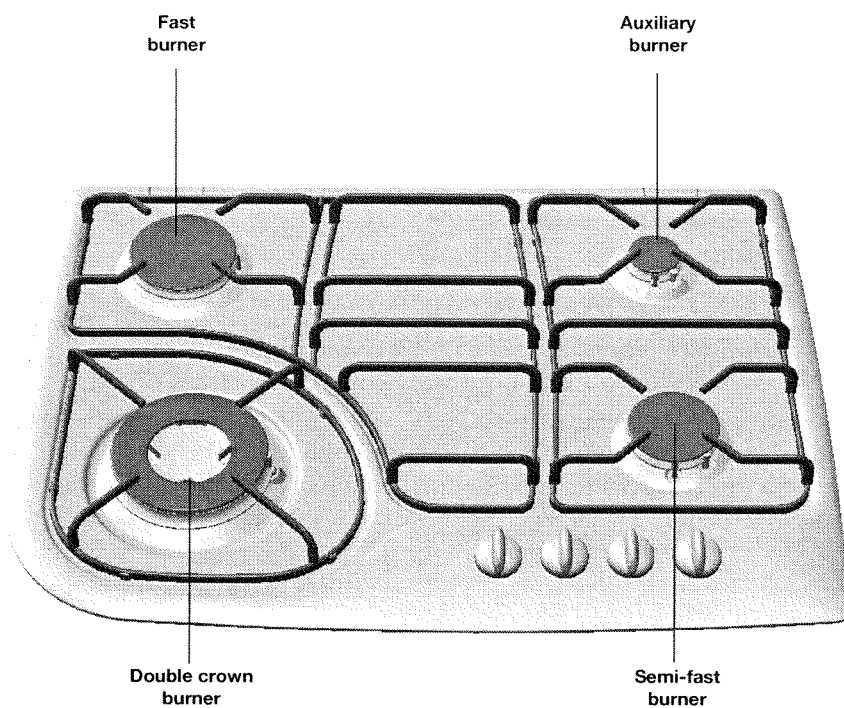
With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any changes in their technical, functional or aesthetic characteristics as a result of technical evolution.

These hobs are designed exclusively for the cooking of drinks and foodstuffs.

These products do not contain any asbestos-based component parts.

Presentation

● INTRODUCING YOUR HOB



Part 1: For the Installer

GENERAL INFORMATION

THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED BY A QUALIFIED TECHNICIAN / INSTALLER.



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

- These hobs are designed to be used by private individuals in their homes. The adjustment conditions are stated on a label in the wallet and also on the packaging.
- Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device, it must be installed in accordance with current installation regulations and used in a well-ventilated place. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

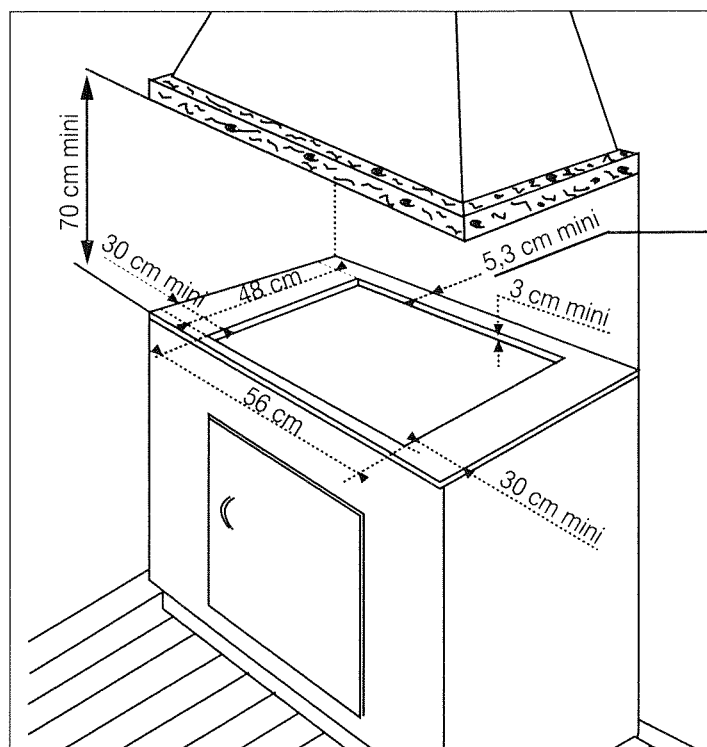
- On this subject, combustion can take place only if oxygen from the air is present, so this air must be constantly renewed and the combustion products must be evacuated (a minimum air input of 2 m³/hour per kw of gas energy is required).

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

BUILDING THE HOB IN

- The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.
- A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.

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

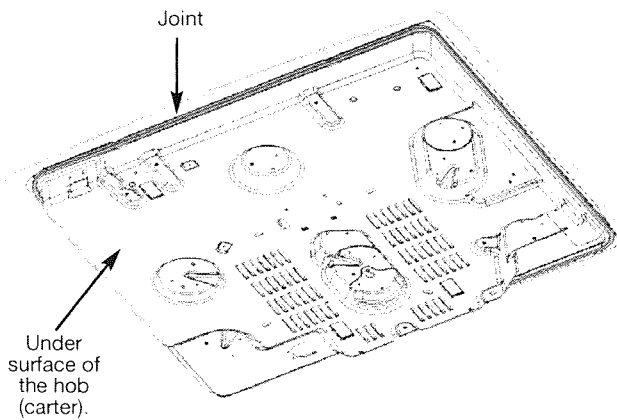


This dimension must be taken to 6.5 cm if you intend to install a glass lid. This is sold as an option, contact your reseller.



Part 1: For the Installer

HOW TO INSTALL THE HOB?



• Glue the joint supplied in the wallet before installing the hob.

Before inserting the hob:

1- Turn over the hob and pose it with precaution above the opening of the support in order not to damage the knobs, lighting stubs and the metal gas security rods.

2- Glue the foam joint delivered with the apparatus to the external rim of the carter. This joint ensures sealing between the cooking hob and the work surface.

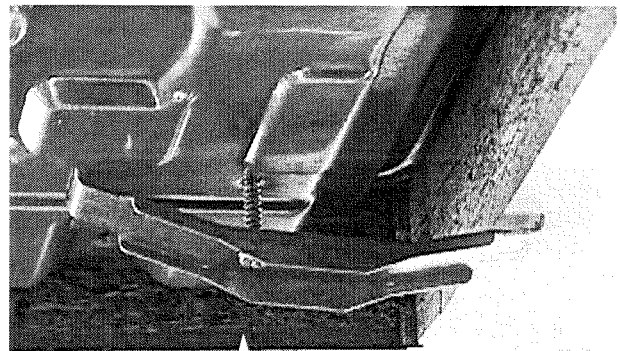
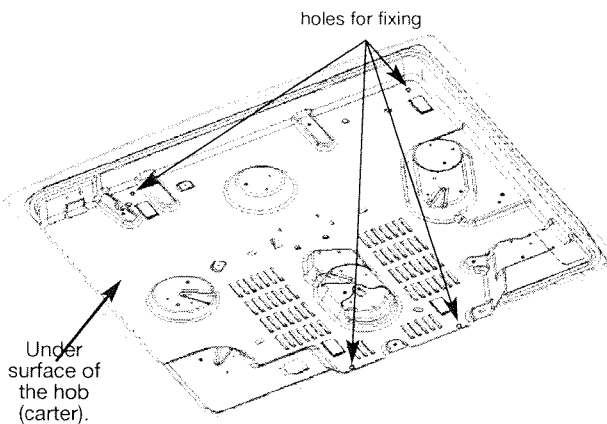
3- Place the cooking hob in the opening of the support unit taking care to centre it well in the cut-out.

4- Fit the burner heads, burner caps and the grids.

5- Connect the hob power supply cable to the electrical installation of the kitchen. See "How to connect the cooking hob to the electrical supply"?

6- Connect the gas. See "How to connect the cooking hob to mains gas" or "How to connect to connect the cooking hob to LPG gas"?

HOW TO FASTEN THE HOB?



Worktop

Fastening bracket

If you wish to clamp the hob, ensure that the four fixation plates supplied in the wallet are used.

HOW TO CONNECT THE COOKING HOB TO THE ELECTRICAL SUPPLY?

• The cooking hob must be connected to 220/240 V single phase mains supply by the intermediary of a two phase + earth homologated CEI 60083 plug or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

Warning: The protection wire (green /yellow) is connected to the earth terminal \perp of the apparatus and must be connected to the earth terminal \perp of the installation.

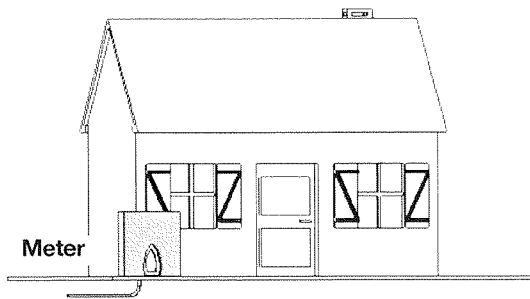
CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

Network	220/240 V \sim - 50/60 Hz
Câble H05V2V2F - T90 Réf. ASS : 77X9060	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1
Fusible	10 A

Part 1: For the Installer

● HOW TO CONNECT THE HOB TO THE NETWORK GAS ?

NETWORK GAS (NATURAL GAS)



PRELIMINARY REMARKS



- If the hob is to be installed above an oven or if other nearby heating appliances risk heating and damaging the gas hose then it is essential that a rigid pipe be installed instead.
- If a flexible hose is used (in the case of butane gas) then it must not be installed in a place where it may be in contact with a moving part of the kitchen unit or a place likely to get cluttered.
- Access to the whole length of the connection hose must be possible and the gas hose must be replaced before its use before date (indicated on the hose).
- **Whatever type of connection is chosen, check its air-tightness after installation using soapy water.**

POSSIBLE CONNECTIONS

GAS DISTRIBUTED BY THE NETWORK (NATURAL GAS)

One of the 3 following connections must be used:

1. connection with a rigid pipe (gas standard G1/2).
The connection should be made at the end of the elbow joint on the appliance.
2. connection with a reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors (fig.A)
3. connection with a flexible gas hose with threaded connectors (fig.B).

These hoses **must not exceed 2 metres** length and their entire length must be accessible.



fig.A

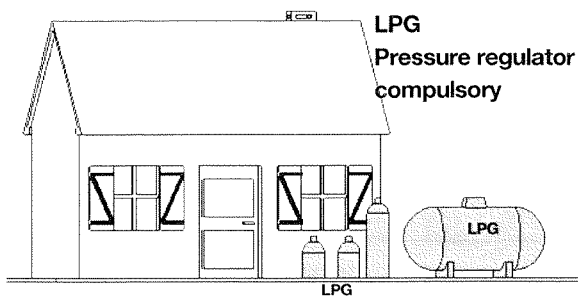
Reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors



fig.B

Flexible gas hose with threaded connectors

● HOW TO CONNECT THE HOB TO LPG?



BOTTLED OR TANKED GAS (LPG).

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

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

The connector end and washer seal can be found in the wallet.



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

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



fig.A

Reinforced, braided, flexible gas hose with threaded connectors

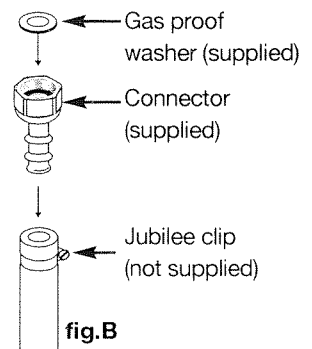


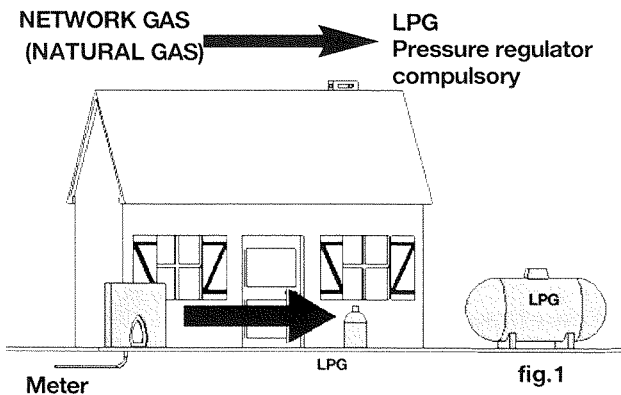
fig.B

Flexible hose connection

Part 1: For the Installer

HOW TO MAKE THE CHANGE OF GAS TYPE FOR THE COOKING HOB?

Disconnect the apparatus before intervention



CHANGING FROM NETWORK GAS (NATURAL GAS) TO LPG (FIG. 1)



When carrying out this operation, you should successively:

- ➊ ADAPT THE GAS CONNECTION
- ➋ CHANGE THE INJECTORS
- ➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

➊ ADAPT THE HOB CONNECTION to the new gas adjustment. Refer to the paragraph “How to connect the cooking hob to LPG”.

➋ CHANGE THE INJECTORS in the following way:

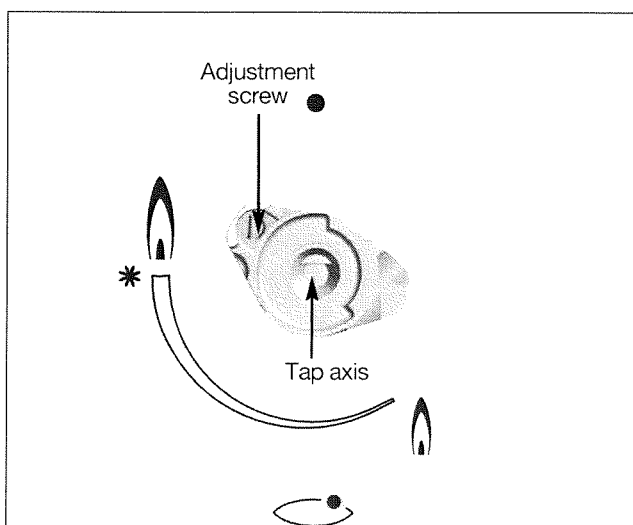
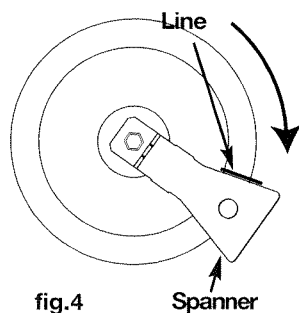
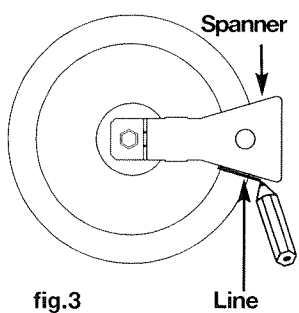
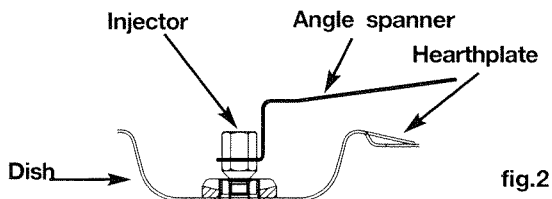
- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2).
- Replace them with the injectors supplied in the wallet, in accordance with **the gas characteristics table**; To do this:
 - ⇨ First, screw them by hand.
 - ⇨ Put the spanner well onto the injector.
 - ⇨ Screw them right in without forcing.
 - ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).
- Remount the heads, caps and grids of all the burners.

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

- Pull up the knobs and rubber seals and remove them.
- Using the small screwdriver, supplied in the wallet, **screw fully** the brass, adjustment screw (yellow) (fig. 5) **clockwise**.
- Work on **one tap at a time**.
- Put the knobs back in place making sure they are turned in the right direction.

PRELIMINARY REMARKS

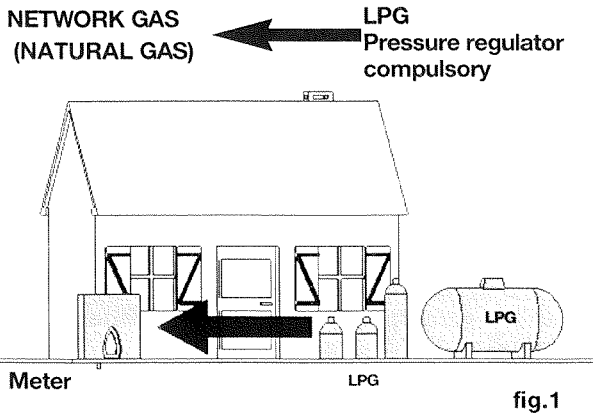
- Your cooking hob is delivered regulated for network gas (natural gas). The injectors necessary for adaptation to LPG can be found in the wallet containing the manual.



Part 1: For the Installer

● HOW TO MAKE THE CHANGE OF GAS TYPE FOR THE COOKING HOB?

Disconnect the apparatus before intervention



CHANGING FROM LPG TO NETWORK GAS (NATURAL GAS) (FIG. 1)



When carrying out this operation, you should successively:

- ➊ ADAPT THE GAS CONNECTION
- ➋ CHANGE THE INJECTORS
- ➌ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

➊ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "How to connect the cooking hob to network gas".

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

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

- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2).

- Replace them with the injectors supplied in the wallet, in accordance with the **gas characteristics table** at the end of this instruction manual. To do this:

- ⇨ First, screw them by hand.

- ⇨ First, screw on the injector tightly by hand.

- ⇨ Screw them right in without forcing.

- ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).

- ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).

- Remount the heads, caps and grids of all the burners.

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

- Work on **one burner at a time**:

- light the burner and turn the knob to maximum position

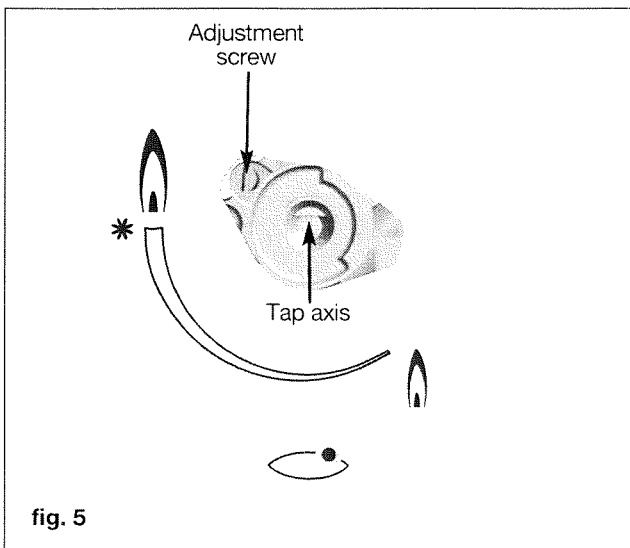
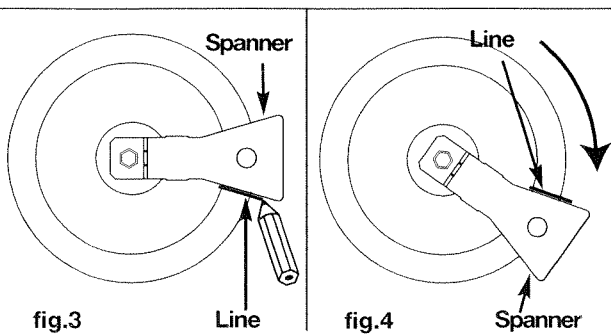
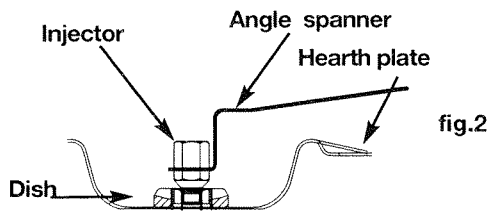
- remove the knob and rubber seal of the corresponding tap,

- using the screwdriver, supplied in the wallet, unscrew the yellow, brass, adjustment screw (fig.5) **turning it round twice, anti-clockwise**.

- put back the knob, and turn it to minimum position,

- Remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames,

- put back the knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished**. Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.



Part 1: Gas characteristics

Appliance designed for installation : COREA . CHINA	LPG		
	Butane	Propane	Natural gas
	28 mbar	28 mbar	20 mbar
Double crown burner			
Indicator marked on injector	95	95	147
Nominal heat rating (kW)	3,65	3,21	4,20
Low heat rating (kW)	1,900		1,500
Fast burner			
Indicator marked on injector	78	78	121
Nominal heat rating (kW)	2,30	2,02	2,40
Low heat rating (kW)	0,830		0,870
Semi-fast burner			
Indicator marked on injector	62	62	94
Nominal heat rating (kW)	1,50	1,32	1,61
Low heat rating (kW)	0,620		0,615
Auxiliary burner			
Indicator marked on injector	50	50	63
Nominal heat rating (kW)	0,95	0,84	0,90
Low heat rating (kW)	0,300		0,350
Hob with 4 gas rings			
Total nominal heat rating (kW)	8,40	7,39	9,11

In case of gas change, please contact your after sales service.

Part 2: For the User

● HOW TO USE THE GAS BURNERS?



LIGHTING A HOB WITHOUT A SAFETY DEVICE (DEPENDING ON MODEL)

- Each burner is supplied by a tap. To turn the tap on, press the knob down and turn it anti-clockwise



The gas is turned off when the knob points to (●)

- Select the required burner using the symbols near the control knobs (e.g. ☺ for the front right burner).

- To turn the gas down the knob should be turned from  to .



- Your hob is fitted with gas-lighters that are integrated into the control knobs.



LIGHTING A HOB WITH A SAFETY DEVICE (DEPENDING ON MODEL)

- The burners are fitted with a safety device in the form of a metal rod placed close to the flame on each burner.

- Select the required burner using the symbols near the control knobs (e.g. ☺ for the front right burner).

- Each burner is fitted with a safety control tap that cuts off the gas rapidly and automatically if ever the flame goes out by accident (overflows, draughts, etc.).

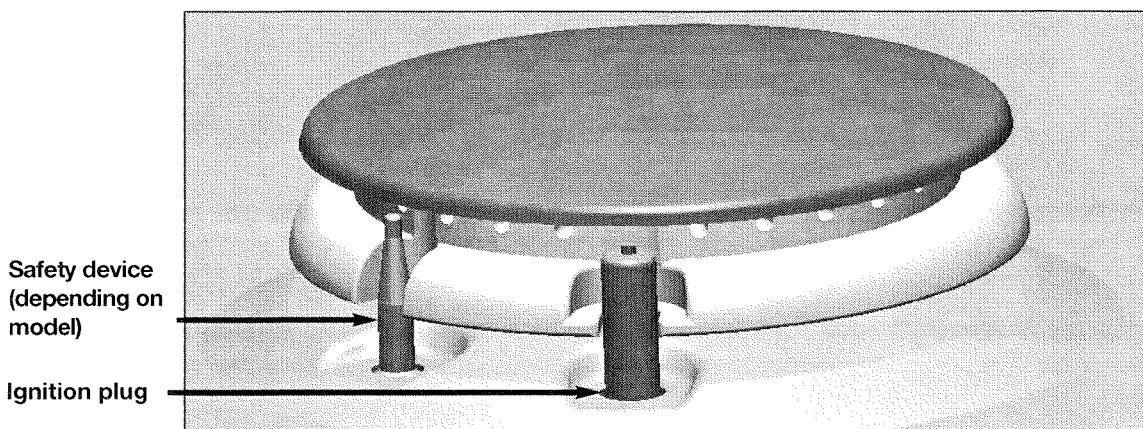
- To light up a burner, press down firmly on the knob and turn it anti-clockwise  to the maximum position .

- To turn the gas down the knob should be turned from  to .

- Your hob is fitted with gas-lighters that are integrated into the control knobs.



When the flame appears keep the knob well pressed down for 3 to 5 seconds to activate the safety device.



NOTE :

- If the flame is accidentally extinguished just re-light it normally following the ignition instructions.
- **Your hob is equipped with an integrated ignition device** ; it is, therefore, normal that a series of sparks is produced on all the burners.
- If it becomes difficult to turn a knob **DO NOT FORCE IT**. The installer have to see it immediately.
- In case of a power cut, automatic lighting will not work. In these circumstances, matches may be used

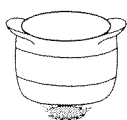


Part 2: For the User

● WHICH SAUCEPANS TO USE ON THE GAS BURNERS

- Use saucepans with the following diameters

Auxiliary burner	Semi-fast burner	Fast burner	Double crown burner
8 to 14 cm	12 to 20 cm	16 to 22 cm	20 to 30 cm



RIGHT



WRONG



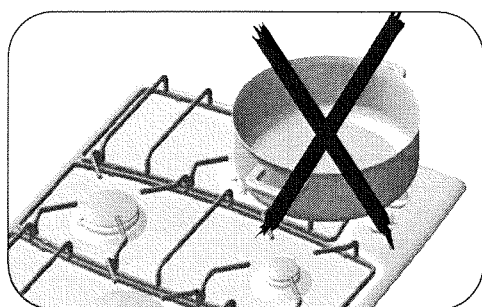
CONVEX



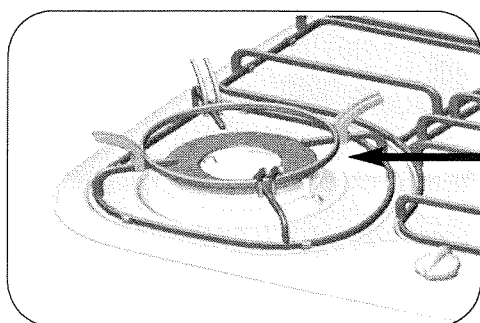
CONCAVE



- Set the flame so that it does not lick up the side of the saucepan.
- Do not use a saucepan with a convex or concave base.
- Do not leave an empty saucepan on the gas.



- Do not use saucepans that partially cover the knobs.



- The hob is equipped with a specific "Wok" grid support. This allows using receptacles with a concave base. Associated with a "Double crown" burner, it gives a better distribution of flames over large receptacles such as Woks and paella dishes of wide diameter.

RECOMMENDATIONS:

■ Using a gas-cooking appliance produces heat and humidity in the room in which it is installed. Your kitchen should be well ventilated.

Keep all natural vents open or install a mechanical ventilation device (mechanical cooker hood).

■ Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate extra ventilation - opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2 m³/hour per kW of gas energy is required).

Example: 4 burner hob

Total power: $0.95 + 1.50 + 2.30 + 3.65 = 8.4$ kW

8.4 kW x 2 = 16.8 m³/hour minimum air-supply.

■ As a safety measure, remember **to turn off** the network gas mains or the tap on the LPG cylinder after use.

Part 2: For the User

HOW TO CLEAN YOUR HOB?



It is easier to clean your hob before it has completely cooled. However, you should never clean your appliance while it is on. Turn all the switches to the zero position.

HOW TO PROCEED?	PRODUCTS AND ACCESSORIES TO USE
MAINTENANCE OF THE PAN SUPPORTS AND GAS BURNERS	<ul style="list-style-type: none">• A mild paste cleaner.• Kitchen sponge.• Small hard-bristled brush
<ul style="list-style-type: none">• For difficult stains use a non-abrasive paste, then rinse with clean water. Wipe the burner caps carefully before using your hob again. If the gas holes on the burner get clogged or the ignition plugs get dirty clean them with a small hard-bristled brush (non-metallic).• The gas injector is the pot-shaped part in the middle of the burner. Be careful not to obstruct it when cleaning, as this would interfere with the performance of your hob.	

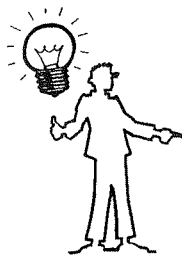


● DEFECTS IN APPEARANCE THAT DO NOT LEAD TO THE NON-FUNCTIONING OF THE HOB OR THE IMPOSSIBILITY OF USING IT ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.



PRECAUTIONS: Keep away **cleaning products** or **flammable products** (sprays or pressurized containers) from the support furniture under the cooking hob. This also applies to paper and cook books...

Part 2: Advice



You will have pleasure in cooking by respecting some operating, cleaning and maintenance rules.

Lighting with the cut-off safety system

(depending on model)

Keep the knob pressed down completely for 3 to 5 seconds after the burner has lit up to start up the safety system.

If there is an electricity cut, the burner required can be lit by using a match and pressing down on the corresponding control knob at the same time.

Use of saucepan

Always use saucepan that are stable and flat-bottomed. Except when using the "Double crown" burner with its Wok grid. Pans must be heat resistant.

Cooking tips

Green vegetables (spinach, lettuce and sorrel) or vegetables rich in sulphur components (cabbage and onions) should be cooked uncovered with a large quantity of boiling water. The cooking time will be accelerated. The green colour (for certain vegetables) as well as the vitamin and mineral salts contents will be preserved.

Pasta and rice, cereals etc. absorb water during cooking and increase in volume. Cook them in a large quantity of boiling, salted water to dilute the starch well. Make sure you use a receptacle large enough to avoid boiling over. Do not cover (risk of froth forming and therefore boiling over).

Mushrooms can be poached in a small amount of salted boiling water, buttered and sprinkled with lemon juice.

Tips

As soon as water boils reduce the flame, you will thus limit the risks of overflowing.

Each time that it is possible put a cover on the pan : this is energy saving.

Saucepan maintenance

• - Stainless steel saucepans: :

white stains appear :

Cause: salt added to cold water.

Solution: add the salt when the water boils.

small spots appear :

Cause: hard water.

Solution: put vinegar in water and boil in the saucepan; rinse and wipe dry.

Abrasive products should never be used on stainless steel saucepans. They should be simply cleaned with a sponge.

The food burns and sticks to the bottom of saucepan :

Cause: temperature too high.

Solution: Soak the pan or boil it with water dosed with washing up liquid (1 part of product to 10 parts of water).

Pressure cookers in cast iron are cleaned with a sponge, nylon brush by or a non-abrasive washing product. If the marks persist, do not scrub but boil up a litre of water with a glass of bleach added. Then, in order to give a shiny aspect, rinse with a little vinegar. This is a useful hint for pressure cookers or coloured enamel pans. For black, mat articles, do not use bleach but only vinegar and then carefully oil, wiping off afterwards with kitchen roll tissue.

General maintenance

Clean your burners regularly : it is essential for keeping them in good working order and guarantees a stable and regular flame.

Do not forget the spark plugs. Dry each part of the burners correctly before replacing them.

Part 2: Questions / answers

QUESTIONS	ANSWERS
<ul style="list-style-type: none"> • <i>When installing the hob, where should the watertight seal, supplied in the bag, be stuck?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - The seal should be stuck under the hob (see chapter "How to install the hob"?).
<ul style="list-style-type: none"> • <i>During installation, must the cooking hob be fixed to the work surface with the supplied brackets?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - If your work surface is smooth, it is advised to fix the cooking hob to the work surface to ensure stable operation and facilitate cleaning. See chapter, "How to fix the hob in place"?).
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lighting the burners:</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>When the knob or button is pressed, there are no sparks,</i> - <i>When one knob is pressed, the ignition plugs spark on all the burners at once,</i> - <i>There are sparks but the burners do not light.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the electrical connection of the hob. - Check that the ignition plugs are clean. - Check that the burners are correctly assembled and clean. - This is normal. The ignition function is centralised and controls all the burners simultaneously. - Check that the gas supply has been turned on. - If your gas is supplied by a bottle or a tank, check that these are not empty. - If you have just installed the hob or changed the bottle of gas, keep the knob pressed down and turned to the highest position for 3 to 5 seconds until the gas reaches the burners.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>If the hob is fitted with a gas cut-off safety device; the flame lights up and then dies when the knob is released.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Press down on the knob firmly and hold it down for 3 to 5 seconds after the burner has lit up.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Low flame (reduced flow) is hard to adjust.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - The smallest flames are obtained when the knob is turned anti clockwise as far as possible.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>The flames are not regular.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the burners are clean, especially the slits on the aluminium parts and the injectors located under the burners. - Check the burners position.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>The knobs become very hot during cooking.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Use small saucepans on the burners near the knobs. Large saucepans should be placed on the large burners farthest away from the knobs. - Centre the saucepan correctly on the burner. It should not overlap onto the knobs
<ul style="list-style-type: none"> • <i>What are the two plastic blanks at the back of the hob used for?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - They are designed for installation of a glass lid sold as an option (consult your after-sales service).
<ul style="list-style-type: none"> • <i>What is used to clean the burners ?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Use a smooth grinding cream and a cleaning sponge. For stubborn stains, use a small, hard brush (non-metallic).

Part 2: Cooking guide

GAS

DEPENDING ON MODEL

PREPARATIONS		TIME	DOUBLE CROWN	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	BROTHS	8-10 MINUTES	X			
	THICK SOUPS			X		
FISH	COURT-BOUILLON	8-10 MINUTES	X			
	GRILLED	8-10 MINUTES	X			
SAUCES	HOLLANDAISE, BEARNAISE				X	X
	BECHAMEL, AURORE	10 MINUTES			X	X
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH		X			
	PEAS IN SAUCE	25-30 MINUTES		X		
	PROVENCE TOMATOES	15-20 MINUTES		X		
	FRIED POTATOES			X		
	PASTA		X			
MEAT	STEACK		X			
	BLANQUETTE, OSSO-BUCCO	90 MINUTES	X			
	FRIED ESCALOPE	10-12 MINUTES	X			
	TOURNEDOS (CAST IRON GRILL)	10 MINUTES	X			
FRYING	CHIPS		X			
	FRITTERS		X			
DESERTS	RICE PUDDING	25 MINUTES			X	X
	STEWED FRUIT	15-20 MINUTES			X	
	PANCAKES	3-4 MINUTES		X		
	CHOCOLATE	3-4 MINUTES				X
	CUSTARD	10 MINUTES			X	
	COFFEE (SMALL COFFEE-POT)					X

Estimado(a) Cliente, ,

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

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

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

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

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente manual).

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

A Marca BRANDT.

APRESENTAÇÃO

COMO SE APRESENTA A SUA PLACA DE COZEDURA

P. 31

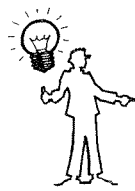
PARTE 1 PARA O INSTALADOR

INFORMAÇÕES GERAIS	P. 32
ENCASTRAMENTO	P. 32
COMO INSTALAR A PLACA DE COZEDURA?	P. 33
COMO IMOBILIZAR A PLACA DE COZEDURA?	P. 33
COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA À ELECTRICIDADE?	P. 33
COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA AO GÁS DA REDE?	P. 34
COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA AO GÁS BUTANO/PROPANO?	P. 34
COMO REALIZAR A MUDANÇA DO GÁS NA PLACA DE COZEDURA?	P. 35-36
CARACTERÍSTICAS DO GÁS	P. 37

PARTE 2 PARA O UTILIZADOR

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES DE GÁS?	P. 38
QUE RECIPIENTES UTILIZAR SOBRE OS BICOS DE GAS?	P. 39
COMO LIMPAR A PLACA DE COZEDURA?	P. 40
ALGUNS CONSELHOS	P. 41
QUESTÕES/REPOSTAS	P. 42
GUIA DE COZEDURA	P. 43

Siga o guia...



Astúcia



Atenção



A ler



Contactar



A SUA PLACA DE COZEDURA E FORNECIDA REGULADA PREVIAMENTE PARA FUNCIONAR COM O GÁS NATURAL.

As placas munidas de bicos de gás devem ser instaladas de acordo com as regulamentações em vigor e utilizadas unicamente em local bem arejado.

Estas placas de cozedura foram concebidas para serem utilizadas por particulares em local de habitação.

Consulte este folheto antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozedura.

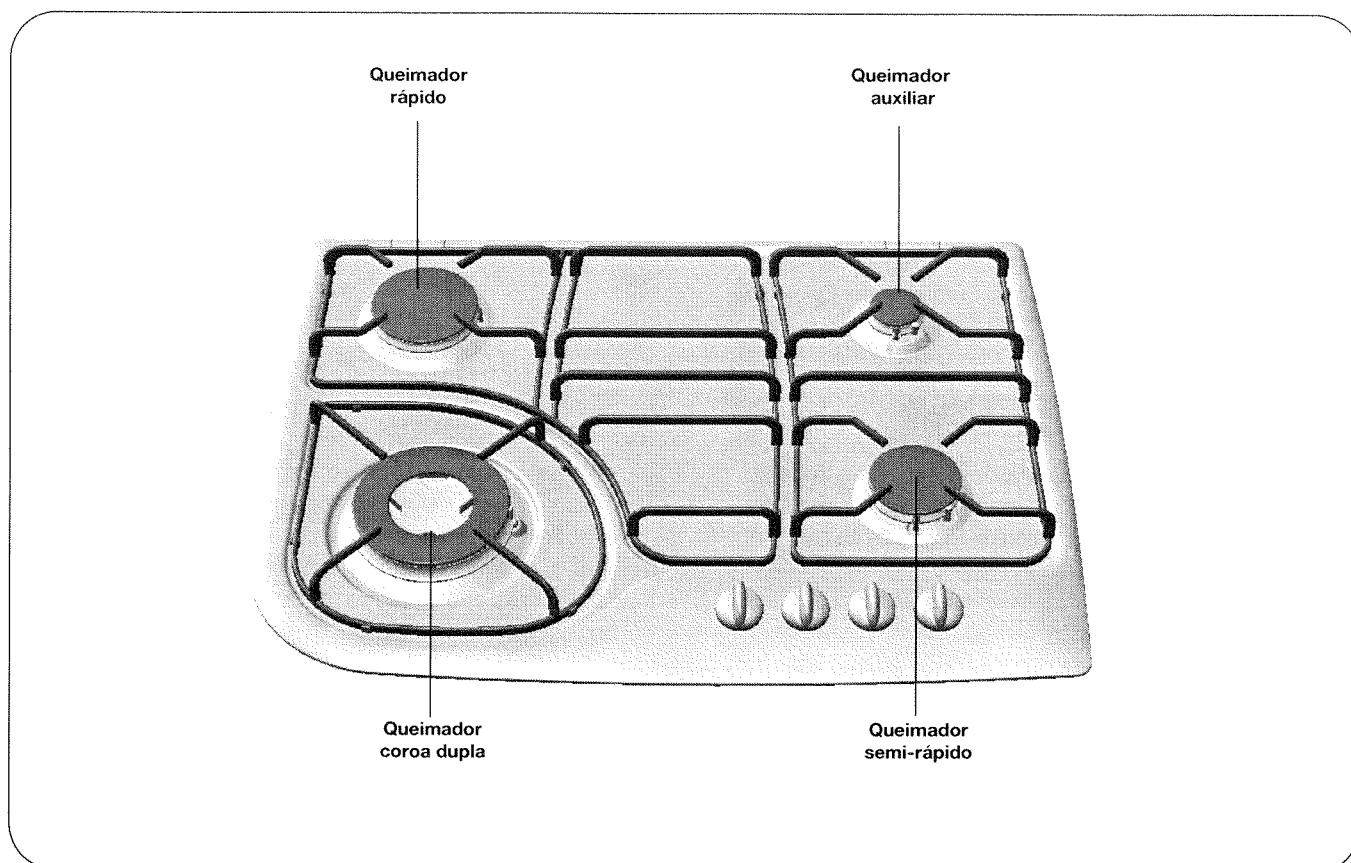
Com a preocupação de aperfeiçoar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de efectuar qualquer tipo de modificação das respectivas características ligadas à sua evolução técnica.

Estas placas de cozedura destinam-se exclusivamente à cozedura de bebidas e de géneros alimentícios.

Estes produtos não contêm nenhum componente à base de amianto.

Apresentação

- COMO SE APRESENTA A SUA PLACA DE COZEDURA



Parte 1: Para o instalador

INFORMAÇÕES GERAIS

A INSTALAÇÃO É NORMALMENTE RESERVADA AOS INSTALADORES E TÉCNICOS QUALIFICADOS.



- **Antes da instalação, assegure-se que as condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e a regulação do aparelho sejam correspondentes.**

- Estas placas foram concebidas para serem utilizadas por particulares em edifícios de habitação. As condições de regulação estão inscritas sobre uma etiqueta situada no saquinho incluído na embalagem, bem como na própria embalagem.

- Não estando ligada a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão, a placa deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada em local bem arejado. Deve-se

observar em especial as disposições relativas à ventilação.

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

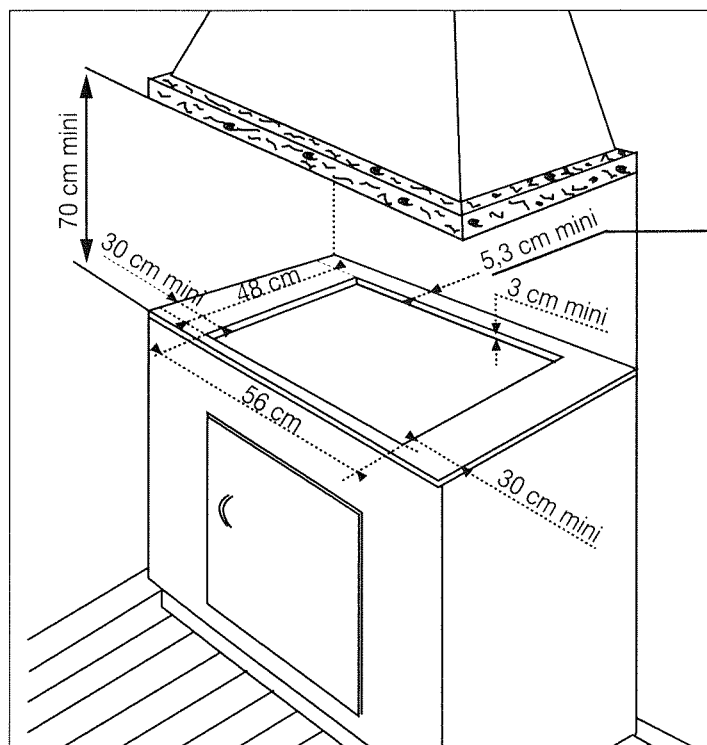
- Estas placas norma EN 60.335.2.6, no que diz respeito ao aquecimento dos móveis, e de classe 3, no que diz respeito à instalação (norma EN.30.1.1).

ENCASTRAMENTO

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

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

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

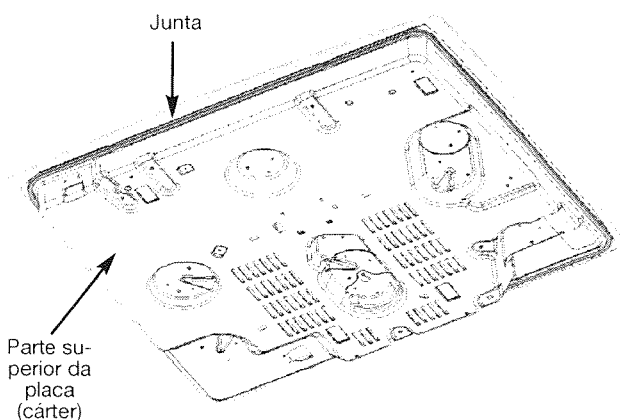


Esta dimensão passará a ser de 6,5 cm se tiver a intenção de instalar uma tampa de vidro, (vendido em opção, por favor contacte o seu revendedor).



Parte 1: Para o instalador

COMO INSTALAR A PLACA DE COZEDURA?



Antes de instalar a placa, é necessário colar a junta fornecida dentro do saquinho.

1- Volte a placa de cima para baixo e pouse-a com cuidado por cima do móvel para não danificar os manipuladores, os pares termoelectricos e as velas de acendimento.

2 - Cole a junta de espuma, fornecida juntamente com o aparelho, **sobre o rebordo externo do cárter**. Esta junta assegura a estanquidade entre a placa de cozedura e a superfície de trabalho.

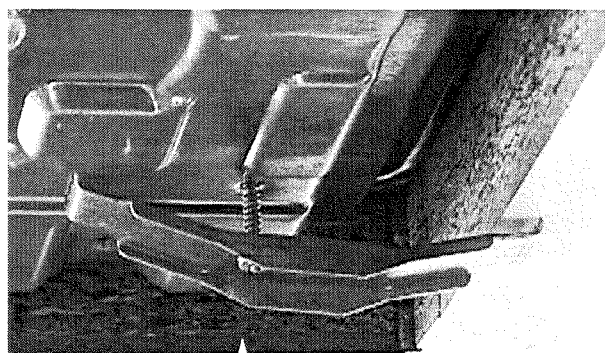
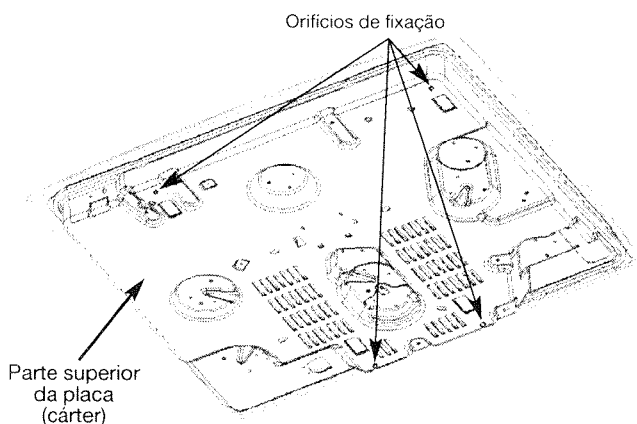
3 - Insira a placa de cozedura na abertura do móvel de suporte fazendo atenção para que fique bem centrada em relação ao recorte.

4 - Instale as cabeças de queimadores, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.

5 - Ligue o cabo de alimentação da placa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver "**Ligação eléctrica**").

6- Ligue ao gás (ver "**Como ligar a placa de cozedura ao gás distribuído pela rede**" ou "**Como ligar a placa de cozedura ao gás butano/propano**").

COMO IMOBILIZAR A PLACA DE COZEDURA?



Superfície de trabalho

Patilhas de fixação

Se fixar a sua placa, utilize imperativamente as 4 patilhas de fixação fornecidas na bolsinha.

COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA À ELECTRICIDADE?

A placa de cozedura deve estar ligada à rede 220/240 V monofásico por intermédio de uma tomada eléctrica 2 fases + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omni-polar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3mm.

Atenção: o fio de protecção (verde/amarelo) está ligado ao terminal de terra \oplus do aparelho e deve estar ligado ao terminal de terra \oplus da instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR

Rede	220/240 V \sim - 50/60 Hz
Cabo H05V2V2F - T90 Ref ass. : 77X9060	3 conductores um dos quais de ligação à terra
Secção dos dois conductores em mm ²	1
Fusível	10 A

Parte 1: Para o instalador

● COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA AO GÁS DA REDE?

GÁS DA REDE (GÁS NATURAL)



OBSERVAÇÕES PRELIMINARES

- Se a placa de cozedura for instalada por cima de um forno ou na proximidade de outros elementos aquecedores, o conjunto pode ocasionar o aquecimento da ligação ao gás, por conseguinte, este deve ser realizado imperativamente através de um tubo rígido.
- Se se utilizar um tubo mole (caso do gás butano), este deve ser instalado de forma a que não possa entrar em contacto com uma parte móvel do mobiliário ou passar em sítio susceptível de ser obstruído.
- O tubo de ligação deve permanecer acessível sobre todo o seu comprimento e deve ser substituído antes da data limite de utilização (indicada no tubo).
- Seja qual for o meio de ligação escolhido, assegure-se da impermeabilidade, após instalação, passando sobre as juntas água com sabão dissolvido.



LIGAÇÕES POSSÍVEIS

GÁS DISTRIBUÍDO PELA REDE (GÁS NATURAL).

Escolher exclusivamente uma das três ligações seguintes:

1. a ligação em tubo rígido (apelação norma gás G1/2).

Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado no aparelho.

2. a ligação por tubo flexível metálico ondulado com extremidades mecânicas (fig.A).

3. a ligação por tubo flexível às extremidades mecânicas (fig.B).

O comprimento máximo destes tubos deve ser de 2 metros e eles devem ficar acessíveis sobre todo o seu comprimento



fig.A

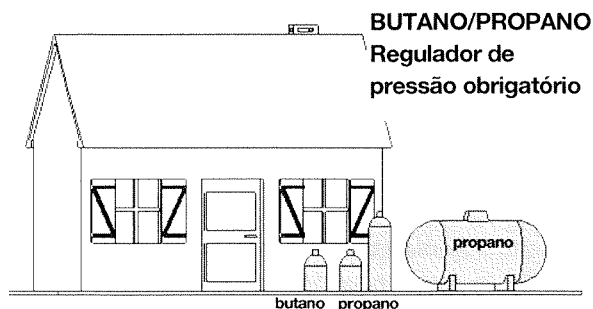
Tubo flexível metálico ondulado com extremidade mecânica



fig.B

Tubo flexível com extremidade Mecânica

● COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA AO GÁS BUTANO/PROPANO?



GÁS DISTRIBUÍDO POR BOTIJA OU RESERVATÓRIO (GÁS BUTANO/PROPANO).

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

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



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

Em caso de instalação já existente, em que seja impossível utilizar um tubo flexível, pode-se sempre efectuar a ligação com um tubo mole (comprimento máximo de 2 metros) munido de duas braçadeiras de aperto: uma sobre a extremidade (fig.B), e a outra sobre o regulador de pressão, sem esquecer de colocar um anel de estanquidade entre a extremidade e o cotovelo da placa.

O saquinho de adaptação ao gás butano/propano é fornecido pelo seu Serviço Pós-Venda, mediante solicitação.



Tubo flexível metálico ondulado com extremidades mecânicas

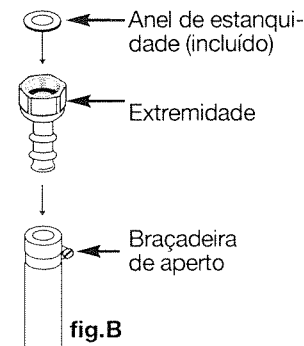


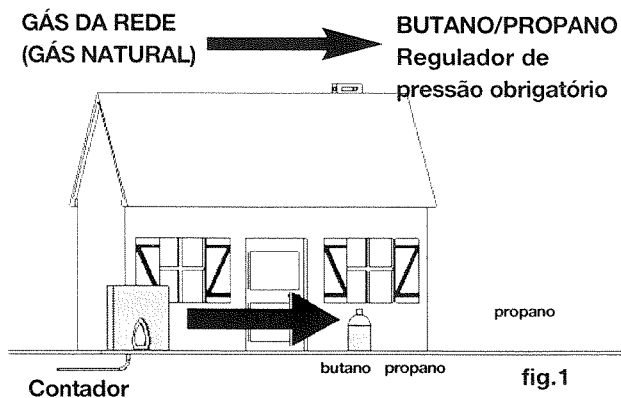
fig.B

Ligação por tubo mole do tipo

Parte 1: Para o instalador

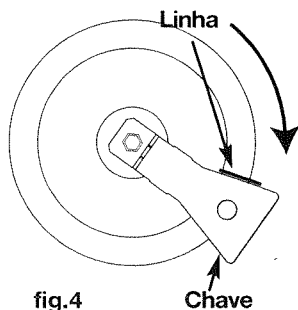
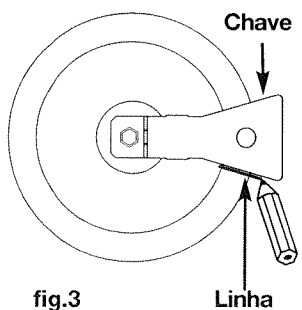
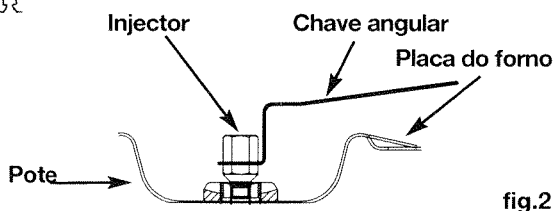
COMO REALIZAR A MUDANÇA DO GÁS NA PLACA DE COZEDURA?

Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção



CONSELHOS PRELIMINARES

• Esta placa de cozimento é fornecida previamente regulada para o (gás natural). O saquinho de adaptação ao gás butano/propano é fornecido pelo seu Serviço Pós-Venda, mediante solicitação.



PASSAGEM DO GÁS DA REDE (GÁS NATURAL) A GÁS BUTANO/PROPANO (FIG. 1)



Quando efectuar esta operação deverá succe-
sivamente:

- ➊ ADAPTAR A LIGAÇÃO DO GÁS
- ➋ MUDAR OS INJECTORES
- ➌ REGULAR OS DISPOSITIVOS DE RALENTI DAS TORNEIRAS

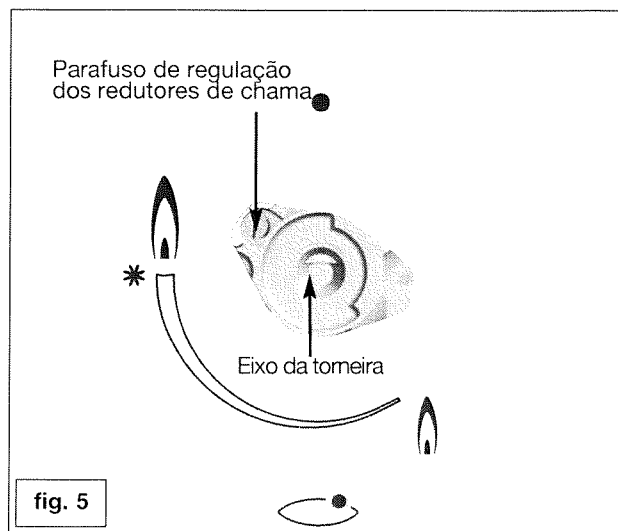
➊ **ADAPTE A LIGAÇÃO** da placa à nova regulação de gás. Reporte-se ao parágrafo “Como ligar a placa de cozimento ao gás butano/propano?”.

➋ **MUDE OS INJECTORES** procedendo da seguinte maneira:

- Retire as grelhas, os chapéus, os cabeções e as cabeças de todos os bicos.
- Desenrosque coma chave incluída na embalagem os injectores situados no fundo de cada vaso e retire-os (fig 2).
- Monte os injectores fornecidos no saquinho separado, seguindo as instruções do quadro de características do gás que se encontra no fim deste folheto; para o efeito:
 - ⇨ Enrosque-os primeiro manualmente.
 - ⇨ Engate bem a chave no injetor.
 - ⇨ Aparafuse-os até começar a apertar (sem forçar).
 - ⇨ Trace uma linha sobre a placa do forno com um lápis no sítio indicado (fig. 3).
 - ⇨ Gire a chave no sentido dos ponteiros de um relógio até que a linha apareça do outro lado (fig. 4).
- Torne a montar as cabeças dos bicos, os chapéus e as grades de suporte dos tachos.

➌ **REGULE OS RALENTIS DAS TORNEIRAS** situados sob os manipulados procedendo como se descreve abaixo:

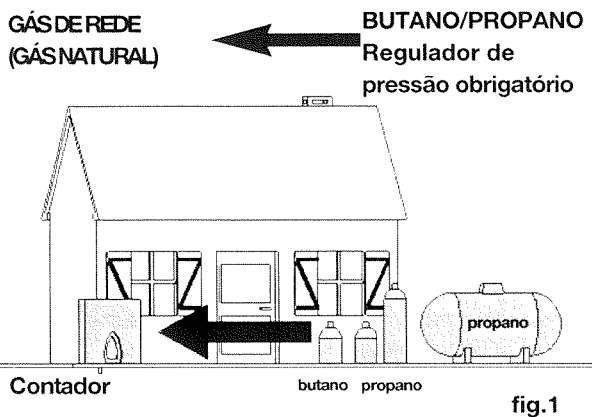
- Retire as manetes e os anéis de vedação, puxando ambos para cima.
- Com uma chave de fendas de ponta chata **enrosque bem** o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelos) (fig. 5), **no sentido dos ponteiros de um relógio**.
- Em seguida, para cada torneira.
- Volte a montar os manipulados estando atento ao seu sentido de orientação.



Parte 1: Para o instalador

● COMO REALIZAR A MUDANÇA DO GÁS NA PLACA DE COZEDURA?

Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção



PASSAGEM DO GÁS BUTANO/PROPANO AO GÁS DE REDE (GÁS NATURAL) (FIG. 1)



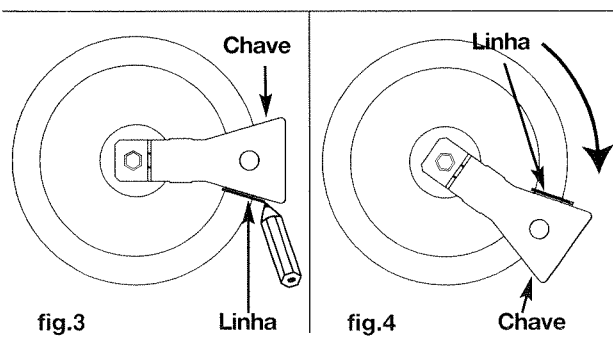
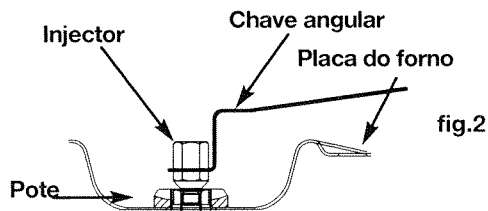
Quando efectuar esta operação deverá sucessivamente:

- 1 ADAPTAR A LIGAÇÃO DO GÁS
- 2 MUDAR OS INJECTORES
- 3 REGULAR OS DISPOSITIVOS DE RALENTI DAS TORNEIRAS

1 ADAPTE A LIGAÇÃO da placa à nova regulação de gás. Reporte-se ao parágrafo “**Como ligar a placa de cozedura ao gás de rede?**”.

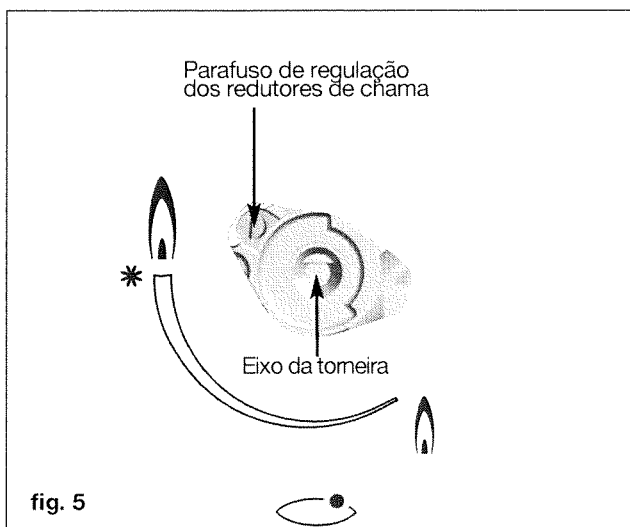
2 MUDE OS INJECTORES procedendo da seguinte maneira:

- Retire as grades, os chapéus e as cabeças de todos os bicos de gás.
- Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (fig. 2).
- No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado no final deste capítulo; para tal:
 - ⇨ Primeiro enrosque os difusores manualmente.
 - ⇨ Engate bem a chave no injector.
 - ⇨ Aparafuse-os até começar a apertar (sem forçar).
 - ⇨ Trace uma linha sobre a placa do forno com um lápis no sitio indicado (fig. 3).
 - ⇨ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (fig. 4).
- Torne a montar as cabeças dos bicos, os chapéus e as grades de suporte dos tachos.



3 REGULE OS RALENTIS DAS TORNEIRAS situados sob os manipuladores procedendo como se descreve abaixo:

- Efectue esta operação para todas as torneiras:
 - acenda o bico em posição máxima,
 - retire o manipulador da torneira correspondente,
 - desaperte o parafuso de latão de regulação dos ralenti, (amarelos) (fig.5) com a chave de fendas incluída no saquinho **dê 2 voltas no sentido inverso dos ponteiros de um relógio.**
 - torne a montar o manipulador e passe em posição ralenti,
 - Retire novamente a manete, em seguida gire o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros de um relógio** até à posição mínima antes da extinção da chama,
 - torne a montar o manipulador, execute várias manobras de passagem do débito máximo ao ralenti: **a chama não deve apagar-se**; senão modifique a regulação apertando ou desapertando o parafuso de regulação de maneira a obter o porte correcto da chama durante estas manobras.



Parte 1: Características do gás


Aparelho destinado a ser instalado em : COREE CHINE	LPG		Gás natural
	Butano	Propano	
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	28 mbar	28 mbar	20 mbar
Bico de coroa dupla			
Marca gravada sobre o injector	95	95	147
Débito calorífico nominal (kW)	3,65	3,21	4,20
Débito calorífico reduzido (kW)	1,900		1,500
Bico rápido			
Marca gravada sobre o injector	78	78	121
Débito calorífico nominal (kW)	2,30	2,02	2,40
Débito calorífico reduzido (kW)	0,830		0,870
Bico semi-rápido			
Marca gravada sobre o injector	62	62	94
Débito calorífico nominal (kW)	1,50	1,32	1,61
Débito calorífico reduzido (kW)	0,620		0,615
Bico auxiliar			
Marca gravada sobre o injector	50	50	63
Débito calorífico nominal (kW)	0,95	0,84	0,90
Débito calorífico reduzido (kW)	0,300		0,350
Placa 4 bicos de gás			
Débito calorífico total (kW)	8,40	7,39	9,11

Aparelho destinado a ser instalado em : PT - GR.....Cat : I12H3+ FR.....Cat : I12E+3+	Butano G30	Propano G31	Gás natural	
			G20	G25
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Bico de coroa dupla				
Marca gravada sobre o injector	95	95	147	147
Débito calorífico nominal (kW)	3,65	3,65	4,00	4,00
Débito calorífico reduzido (kW)	1,900		1,500	
Débito horário (g/h)	265	261		
Débito horário (l/h)			381	443
Bico rápido				
Marca gravada sobre o injector	78	78	121	121
Débito calorífico nominal (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30
Débito calorífico reduzido (kW)	0,830		0,700	
Débito horário (g/h)	167	164		
Débito horário (l/h)			219	255
Bico semi-rápido				
Marca gravada sobre o injector	62	62	94	94
Débito calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débito calorífico reduzido (kW)	0,430		0,525	
Débito horário (g/h)	109	107		
Débito horário (l/h)			143	166
Bico auxiliar				
Marca gravada sobre o injector	50	50	63	63
Débito calorífico nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85
Débito calorífico reduzido (kW)	0,300		0,350	
Débito horário (g/h)	69	68		
Débito horário (l/h)			81	94
Débito calorífico total (kW)	8,40	8,40	8,65	8,65
Débito máximo (g/h)	610	600		
Débito máximo (l/h)			824	958



Parte 2: Para o utilizador



● COMO UTILIZAR OS BICOS DE GÁS?

ACENDIMENTO DA PLACA COM SISTEMA DE SEGURANÇA GÁS (CONSOANTE O MODELO)

Escolha o bico que quer acender orientando-se pelo símbolos situados junto das manetes (ex. :  para o queimador anterior direito).

- Cada bico é controlado por uma válvula munida de um **sistema de segurança** que, em caso de extinção acidental da chama (trasbordamento, corrente de ar, etc.) corta rápida e automaticamente a entrada de gás e impede o escape deste último.
- A sua placa está apetrechada com um sistema de acendimento dos bicos integrado nas manetes.

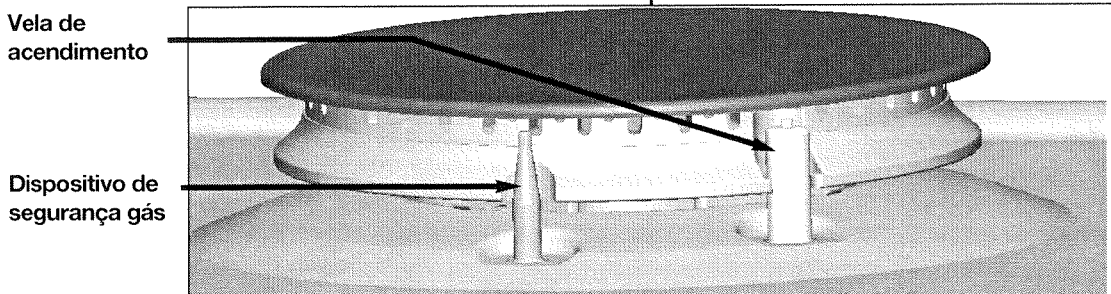
- Para acender, carregue na manete e gire-a no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio  até atingir a posição máxima .

- A posição de fluxo reduzido situa-se entre o símbolo  e o símbolo .

- O ponto (●) corresponde ao fecho da torneira.



Mantenha o manípulo completamente premido durante alguns segundos após o aparecimento da chama para engatar o sistema de segurança.



NOTA :



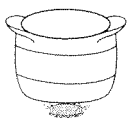
- Em caso de extinção acidental da chama, basta tornar a acender normalmente, seguindo as instruções de acendimento.
- A sua placa está apetrechada com um sistema de acendimento integrado (consoante o modelo): é portanto normal que uma série de faíscas se produza sobre todos os queimadores.
- Quando se torna difícil de mover um manípulo, **NÃO FORCE**. Peça ao seu instalador para intervir com urgência.
- Em caso de corte de corrente, o sistema de acendimento integrado ou o sistema de acendimento por botão deixa de funcionar. Utilize então fósforos.

Parte 2: Para o utilizador

QUE RECIPIENTES UTILIZAR SOBRE OS BICOS DE GÁS?

- Diâmetros aconselhados para os recipientes

Bico pequeno auxiliar	Bico pequeno semi-rápido	Bico médio rápido	Bico grande coroa dupla
8 a 14 cm	12 a 20 cm	16 a 22 cm	20 a 30 cm



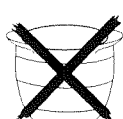
SIM



NÃO



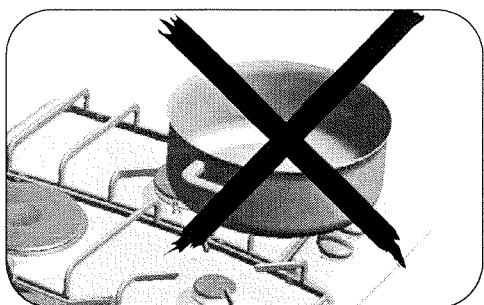
CONVEXO



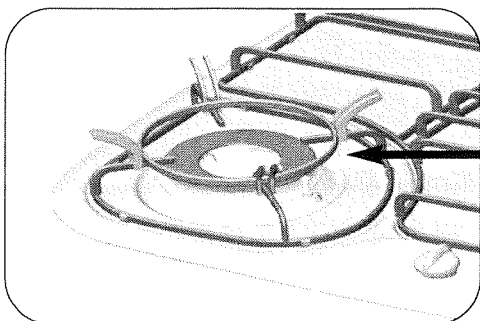
CONCAVO



- Regule a coroa de chamas de modo a não ultrapassar o contorno do recipiente.
- Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.
- Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.



- Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.



Grade wok

- Apenas as placas de cozedura com o queimador "coroa dupla" estão equipadas com uma grade de suporte específica tipo "wok". Esta grade de tipo "WOK" permite utilizar os recipientes com fundo côncavo. Associado ao queimador "Coroa dupla", ela permite uma melhor distribuição das chamas em redor dos grandes recipientes tais como os wok.

RECOMENDAÇÕES:

- A utilização de um aparelho de cozedura a gás conduz à produção de calor e de humidade no local em que ele está instalado. Tome precauções de modo a arejar correctamente a sua cozinha. Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (ventilador mecânico).
- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou, quando existe um ventilador mecânico, o aumento da respectiva potência para obter uma ventilação mais eficaz (é necessário um débito de entrada de ar de pelo menos 2 m³/h por kW de potência de gás).
- Por medida de segurança, após utilização, não se esqueça de fechar a torneira de comando geral do gás de rede ou a torneira da botija de gás butano/propano.

Parte 2: Para o utilizador

COMO LIMPAR A SUA PLACA DE COZEDURA?



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

	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
LIMPEZA DAS GRADES E DOS BICOS DE GÁS	<ul style="list-style-type: none">• Caso as manchas resistam à limpeza utilize uma pasta não abrasiva e enxagúe em seguida com água limpa. Limpe cuidadosamente cada peça do bico antes de voltar a utilizar a sua placa de cozedura. Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica).• O injectador de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tigela. Faça atenção para não obstruir o injectador enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa..	<ul style="list-style-type: none">• Pasta de limpeza suave.• Esponja sanitária. • Escovinha de pêlo duro.

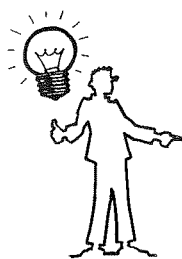


● NÃO ESTÁ INCLUIDO NO ÂMBITO DA GARANTIA, QUALQUER DEFEITO DE ASPECTO QUE NÃO IMPLIQUE O NÃO FUNCIONAMENTO OU A IMPOSSIBILIDADE DE UTILIZAÇÃO DO APARELHO.



PRECAUÇÕES: não deve arrumar no móvel situado sob a sua placa de cozedura os **produtos de limpeza** ou os **produtos inflamáveis** (nebulizador ou recipiente sob pressão, assim como papéis, livros de receitas...).

Parte 2: Alguns conselhos



Cozinhará com prazer se respeitar algumas regras de utilização e um mínimo de limpeza.

Acendimento com sistema de segurança gás

Mantenha o manipulador completamente premido durante alguns segundos após o aparecimento da chama para engatar o sistema de segurança.

Em caso de avaria eléctrica, é possível acender o queimador aproximando um fósforo do queimador desejado e mantendo ao mesmo tempo a pressão sobre o manipulador correspondente.

Utilização dos recipientes

Utilize sempre recipientes estáveis e com fundo plano, excepto no caso do queimador de "coroa dupla" com a sua grade de wok (consoante o modelo). Os recipientes devem ser resistentes ao calor.

Conselhos de cozedura

Os legumes verdes (espinafres, alfaces, azedas..) ou os legumes constituídos por sulfuretos (couves, cebolas...) devem cozer num tacho sem tampa com uma grande quantidade de água fervente: o tempo de cozedura será acelerado, a cor verde (para certos legumes), o teor de vitaminas e sais minerais será assim preservado.

As massas, o arroz, os cereais, etc... hidratam-se durante a cozedura e aumentam de volume: deve cozê-los numa grande quantidade de água fervente salgada para diluir correctamente o amido. Não se esqueça de utilizar um recipiente suficientemente grande para evitar eventuais derrames: não tapar (perigo de formação de espuma e portanto de derrame).

Os cogumelos de estufa serão escalfados numa pequena quantidade de água fervente salgada, com manteiga e limão.

Astúcias

Assim que a água estiver a ferver, reduza o débito do bico de gás; deste modo, limitará os riscos de derrame.

Sempre que possível, coloque uma tampa nos tachos: realizará economias de energia.

Manutenção dos recipientes

• Recipientes de aço inoxidável :

aparecimento de manchas brancas :

Causa : sal posto em água fria.

Solução : junte o sal quando a água ferver.

aparecimento de pintinhas :

Causa : água calcária.

Solução : ferva água com vinagre no recipiente, passe por água limpa e enxugue.

Os produtos abrasivos são formalmente desaconselhados para o inox. A sua manutenção deverá ser realizada simplesmente utilizando uma esponja.

Alimentos queimados e colados ao fundo do tacho :

Causa : temperatura demasiado alta.

Solução : deixe o tacho embebido em água ou deixe ferver água com um líquido detergente para loiça (1 dl de produto para 1l de água).

Os tachos de ferro fundido serão apenas limpos com a ajuda de uma esponja ou escova de nylon ou de um detergente para a loiça que não seja abrasivo. Se as manchas no fundo persistirem, não tente esfregar mas faça ferver um litro de água adicionada com um copo de lixívia.





Em seguida, para restituir um aspecto brilhante, passe um pouco de vinagre. Esta Astúcia funciona para os tachos de ferro fundido esmaltado "coloridos". Para os artigos "preto mate", não utilize água com lixívia mas unicamente vinagre, em seguida unte cuidadosamente com óleo e limpe depois servindo-se para tal de papel multiusos.

Limpeza geral

Limpe regularmente os seus bicos de gás: é essencial para o seu bom funcionamento e garante uma chama estável e regular.

Não esqueça as velas de ignição. Seque correctamente cada uma das peças dos bicos de gás antes de a voltar a colocar.

Parte 2: Questões/repostas

QUESTÕES	RESPOSTAS
<ul style="list-style-type: none"> • Quando se instala a placa de cozedura, onde se deve colar a junta de impermeabilidade incluída na bolsinha que vem com este manual? 	<ul style="list-style-type: none"> - A junta deve ser colada por debaixo da placa (ver capítulo " Como instalar a placa de cozedura").
<ul style="list-style-type: none"> • Por ocasião da instalação, é necessário fixar a placa de cozedura na superfície de trabalho com as patilhas incluídas? 	<ul style="list-style-type: none"> - Se a sua superfície de trabalho for lisa, aconselha-se que fixe a placa de cozedura à superfície de trabalho para assegurar um apoio correcto da placa e assim facilitar a limpeza. (Ver capítulo "Como imobilizar a sua placa de cozedura?").
<ul style="list-style-type: none"> • Acendimento dos bicos : <ul style="list-style-type: none"> - A faísca não aparece quando se carrega nos manípulos ou no botão. - Quando se carrega no manípulo, aparecem faíscas simultaneamente em todos os bicos., - aparecem faíscas, mas os bicos não acendem. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se a placa de cozedura está ligada à electricidade. - Verifique se as velas de acendimento estão limpas. - Verifique se os bicos estão limpos e correctamente montados. - É normal. A função de acendimento é centralizada e comanda todos os bicos ao mesmo tempo. - Verifique se a chegada do gás está aberta. - Se tiver gás em botija ou em depósito, verifique se os contentores não estão vazios. - Se acabou de instalar a placa ou de mudar a botija de gás, mantenha o manípulo pressionado em posição de abertura máxima durante alguns segundos até à chegada do gás ao queimador. - Acenda o seu queimador colocando o manípulo entre o débito máximo  e o débito mínimo .
<ul style="list-style-type: none"> • Se a placa estiver munida de um sistema de segurança gás: por ocasião do acendimento, as chamas acendem-se e em seguida apagam-se mal deixe de pressionar o manípulo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pressionar até ao fundo os manípulos e manter esta pressão durante 3 a 5 segundos após o aparecimento das chamas. - Acenda o seu queimador colocando o manípulo entre o débito máximo  e o débito mínimo .
<ul style="list-style-type: none"> • O redutor de chama (débito mínimo) dos bicos não se mantém aceso ou está muito forte. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o gás utilizado corresponde aos injectores instalados (ver a marcação dos injectores - capítulo "Características do gás", parte 1). Observação: as placas de cozedura são fornecidas reguladas de origem para o gás da rede (gás natural). - Verifique se os parafusos do redutor estão bem regulados (ver no manual - capítulo "Como realizar a mudança do gás").
<ul style="list-style-type: none"> • O ralenti (débito reduzido) é difícil de regular. 	<ul style="list-style-type: none"> - A fase de regulação da torneira situa-se para além da posição do débito máximo. - As chamas mais pequenas são obtidas quando a manete tiver rodado até ao fundo no sentido inverso dos ponteiros de um relógio.
<ul style="list-style-type: none"> • As chamas têm um aspecto irregular 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a limpeza dos bicos, sobretudo das fendas sobre as peças de alumínio, bem como a dos injectores situados por debaixo dos bicos - Verifique se os bicos estão correctamente montados.
<ul style="list-style-type: none"> • Durante a cozedura, os manípulos aquecem. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilize tachos pequenos sobre os bicos que se encontram perto dos manípulos. Os recipientes grandes devem ser postos sobre os bicos maiores, mais afastados dos manípulos. - Instalar convenientemente o tacho no centro do bico. O tacho não deve invadir o espaço dos manípulos.
<ul style="list-style-type: none"> • Para que servem as duas tampas de plástico nas traseiras da placa? 	<ul style="list-style-type: none"> - Estão previstos para a instalação de uma tampa de vidro, vendida em opção (consulte o seu Serviço Pós-Venda).
<ul style="list-style-type: none"> • Que produtos utilizar para limpar os queimadores? 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilize um creme de limpeza macio e uma esponja sanitária. Para as manchas persistentes, utilize uma escovinha com pêlos duros (não metálica).

Parte 2: Guia de cozedura

		CONSOANTE O MODELO				
PREPARAÇÕES		TEMPO	DUPLA COROA	RÁPIDO	SEMI- RÁPIDO	AUXILIAR
SOPAS	CALDOS CREMES ESPESSOS	8-10 MINUTOS	X	X		
PEIXES	COZIDOS GRELHADOS	8-10 MINUTOS 8-10 MINUTOS	X			
MOLHOS	BEARNES, HOLANDES BECHAMEL, AURORA	10 MINUTOS			X X	X X
LEGUMES	ENDIVIAS, ESPINAFRES ERVILHAS COZINHADAS TOMATES A PROVENÇAL BATATAS CORADAS MASSAS	25-30 MINUTOS 15-20 MINUTOS	X X	X X X		
CARNES	BIFES GUISADO DE VITELA, OSSO-BUCO ESCALOPE NA FRIGIDEIRA TORNEDOS	90 MINUTOS 10-12 MINUTOS 10 MINUTOS	X X			
FRITOS	FRITOS PASTÉIS FRITOS		X X			
SOBREMESAS	ARROZ DOCE COMPOTAS DE FRUTA CREPES CHOCOLATE CREME INGLESA CAFÉ (CAFETEIRA PEQUENA)	25 MINUTOS 3-4 MINUTOS 3-4 MINUTOS 10 MINUTOS		X	X X X	X X X

Αξιότιμη πελάτισσα. Αξιότιμε πελάτη.

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

Οι ομάδες έρευνας δημιουργούν για εσάς νέες γενιές προϊόντων και συσκευών για να είναι το μαγείρεμα καθημερινή απόλαυση. Με απλές γραμμές και μοντέρνα αισθητική, ο νέος σας φούρνος Brandt ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζει τα άπογα διευκολύνοντας τη χρήση και τις επιδόσεις του ψησίματος.

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

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

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

Η μάρκα BRANDT.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ σελ. 45

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ σελ. 46

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ σελ. 46

ΠΩΣ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ. 47

ΠΩΣ ΝΑ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ. 47

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ σελ. 47

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΑΕΡΙΟΥ σελ. 48

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ / ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ σελ. 48

ΠΩΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΑΕΡΙΟΥ

ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ σελ. 49-50

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΕΡΙΟ ΚΟΥΖΙΝΑ σελ. 51

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ σελ. 52

Τι σκεύη να χρησιμοποιείτε με τους καυστήρες αερίου σελ. 53

ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ. 54

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ σελ. 55

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ / ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ σελ. 56

Οδηγός ψησίματος σελ. 57

Ακολουθήστε τον οδηγό...



Τέχνασμα



Προσοχή



Διαβάστε



Επικοινωνήστε



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟ-ΡΥΘΜΙΣΜΕΝΗ

ΓΙΑ ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ).

Οι κουζίνες με έναν ή περισσότερους καυστήρες αερίου πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις ισχύουσες νομοθεσίες και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά σε καλά αεριζόμενους χώρους. Οι κουζίνες αυτές έχουν σχεδιαστεί για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες σε χώρους κατοικίας.

Παρακαλείστε να διαβάσετε τις παρούσες οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.

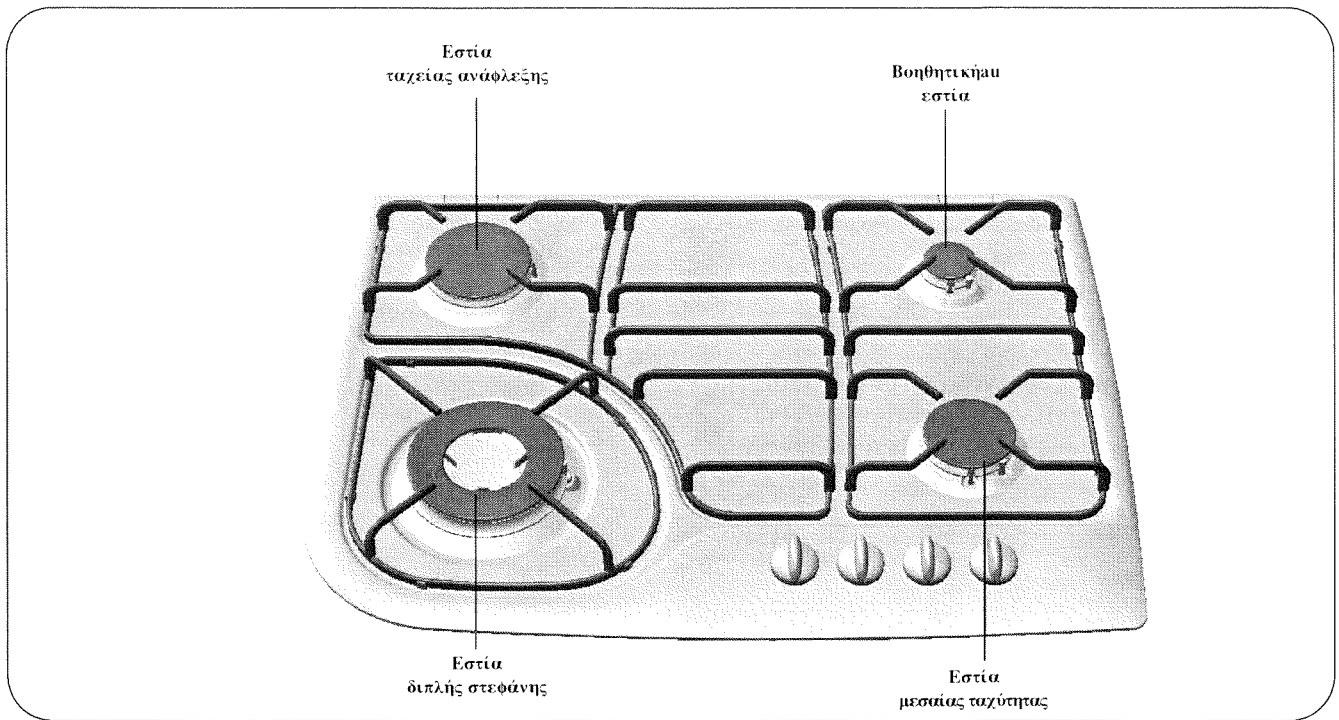
Με μόνιμη έννοια τη βελτίωση των προϊόντων μας, επιουλάσσουμε το δικαίωμα οποιασδήποτε τροποποίησης των σχετικών με την τεχνική πρόοδο χαρακτηριστικών τους.

Οι κουζίνες αυτές προορίζονται αποκλειστικά στο μαγείρεμα τροφίμων και ποτών.

Τα προϊόντα αυτά δεν περιέχουν κανένα στοιχείο με βάση τον αμιάντο.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

● ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ



ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΝΟΝΙΚΑ Η ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΑΠΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.



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

- Αυτές οι κουζίνες σχεδιάστηκαν για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες σε ένα χώρο κατοικίας. Οι συνθήκες ρύθμισης είναι γραμμένες σε μια ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη, καθώς και στη συσκευασία.
- Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με μια διάταξη εκκένωσης των προϊόντων καύσης. Θα δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις διατάξεις που ισχύουν όσον αφορά τον εξαερισμό.

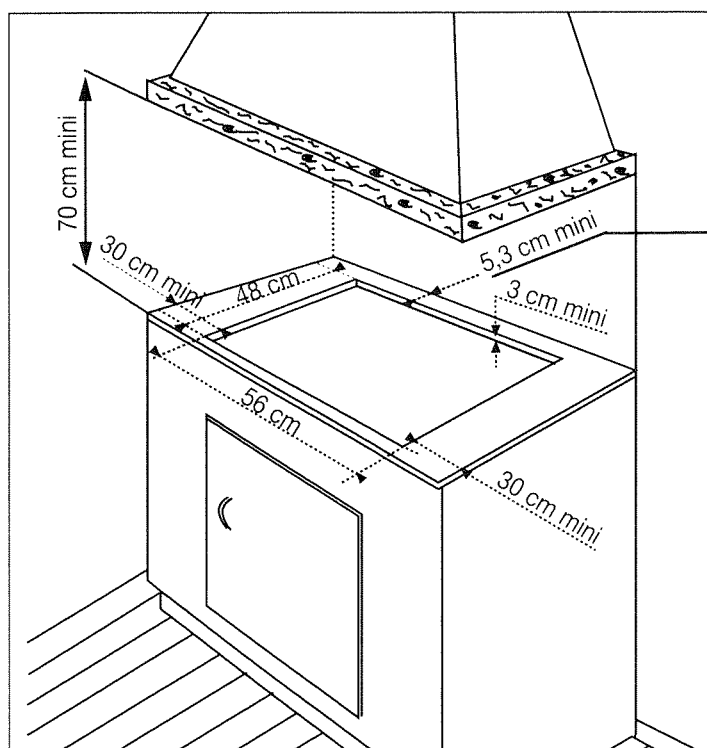
- Περί αυτού του θέματος, καθώς η καύση είναι δυνατή μόνο χάρη στον οξυγόνο του αέρα, είναι απαραίτητο αυτός ο αέρας να ανανεώνεται συνεχώς και τα προϊόντα καύσης να απομακρύνονται (μια ελάχιστη απόδοση αέρα 2 m³/h ανά kW ισχύος γκαζιού είναι απαραίτητη).

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

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

- Η κουζίνα πρέπει να εντοιχίζεται στην επιφάνεια ενός επίπλου στήριξης με ελάχιστο πάχος 3 cm, φτιαγμένου κατά τέτοιο τρόπο που να αντέχει στη θερμότητα, ή επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό.
- Για να μην εμποδίζεται ο χειρισμός των σκευών κουζίνας, δεν πρέπει να υπάρχει ούτε δεξιά, ούτε αριστερά, κανένα έπιπλο ούτε χώρισμα τουλάχιστον 30 cm από την κουζίνα.

- Αν κάτω από το τραπέζι είναι τοποθετημένο ένα οριζόντιο χώρισμα, αυτό πρέπει να είναι τοποθετημένο μεταξύ 10 cm και 15 cm σε σχέση με το κάτω μέρος του τραπέζιού εργασίας. Σε κάθε περίπτωση, μην τοποθετείτε ψεκαστήρα ή δοχείο υπό πίεση στο χώρισμα που μπορεί να υπάρχει κάτω από την κουζίνα.

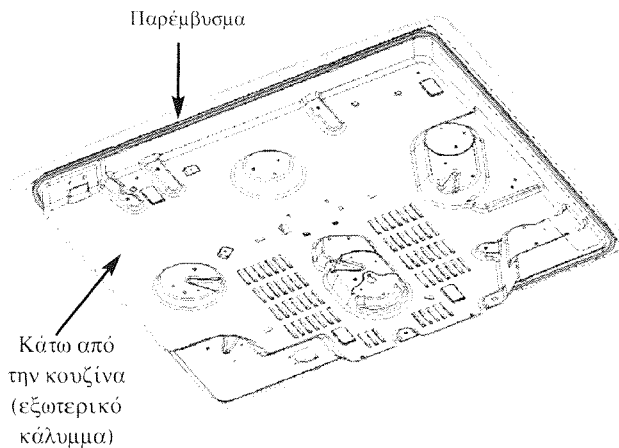


Οι διαστάσεις αυτές πρέπει να μειωθούν στα 6,5 cm αν σκοπεύετε να τοποθετήσετε γυάλινο καπάκι. (πωλείται προαιρετικά, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας).



ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

● ΠΩΣ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

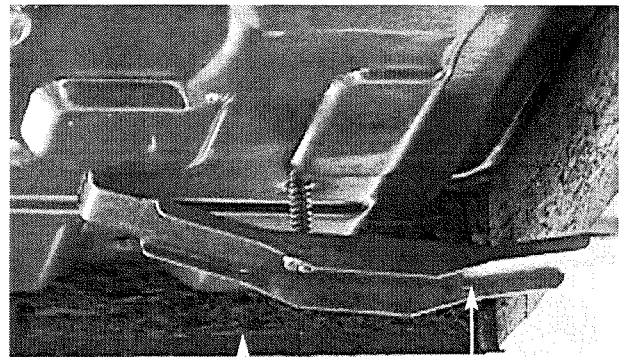
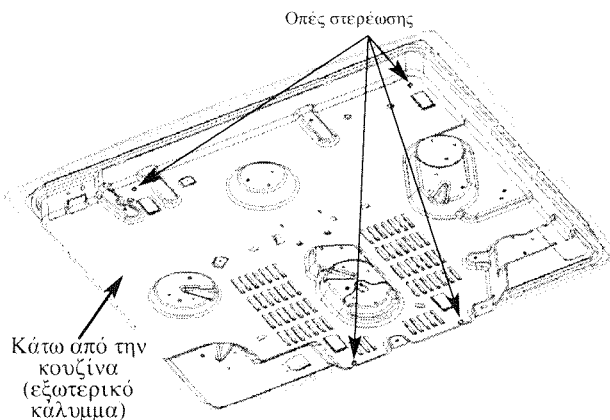


- Κολλήστε το παρεχόμενο στη θήκη παρέμβυμα, πριν την εγκατάσταση της κουζίνας.

Πριν εντοιχίσετε την κουζίνα:

- 1- Αναποδογυρίστε την και τοποθετήστε την προσεκτικά πάνω από το άνοιγμα του επίπλου ώστε να μη χαλάσετε τους διακόπτες και τους σπινθηριστές
- 2 - Κολλήστε το αφρώδες παρέμβυμα, **στην εξωτερική περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος**. Το παρέμβυμα αυτό εξασφαλίζει τη στεγανότητα μεταξύ της κουζίνας και του πάγκου εργασίας.
- 3- Τοποθετήστε την κουζίνα στο άνοιγμα του επίπλου προσέχοντας να την κεντράρετε καλά στο άνοιγμα.
- 4- Τοποθετήστε τις κεφαλές εστίων, τα καπάκια των εστιών και τις σχάρες.
- 5 - Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το ρεύμα").
- 6- Συνδέστε με το γκάζι (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το γκάζι του δικτύου" ή "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το αέριο βουτανίου/προπανίου").

● ΠΩΣ ΝΑ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ



Τραπέζι εργασίας

Αγκιστρο στερέωσης

Αν στερεώσετε την κουζίνα σας, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τα 4 πέλιματα στήριξης που παρέχονται στη θήκη.

● ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

- Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο μονοφασικό δίκτυο 220/240 V μέσω ηλεκτρικής πρίζας με 2 φάσεις + γη σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή διάταξης καθολικής διακοπής με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 mm.

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

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

Δίκτυο	220/240 V \sim - 50/60 Hz
Καλώδιο H05V2V2F - T90 Κωδ. ass.: 77X9060	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 για τη γείωση
Διατομή αγωγών σε mm ²	1
Ασφάλεια	10 A

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

● ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΑΕΡΙΟΥ

ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ)



Προκαταρκτικές παρατηρήσεις



- Αν η κουζίνα είναι εγκατεστημένη πάνω από έναν φούρνο ή αν η γειννίαση άλλων θερμαντικών συσκευών κινδυνεύει να προκαλέσει υπερθέρμανση της σύνδεσης, είναι υποχρεωτικό αυτή να γίνεται με ένα στέρεο αγωγό.
- Αν χρησιμοποιείται ένας ευλύγιστος αγωγός (περίπτωση αερίου βουτανίου), δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το κινητό μέρος του επίπλου ούτε να περνάει μέσα από μια περιοχή όπου υπάρχει κίνδυνος να το παραφορτώσουν.
- Ο σωλήνας σύνδεσης πρέπει να παραμένει προσβάσιμος σε όλο του το μήκος και να αντικαθιστάται πριν την ημερομηνία λήξης της χρήσης του (αναγράφεται στο σωλήνα).
- Όποιο κι αν είναι το στελεγμένο μέσο σύνδεσης, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητά του, μετά την εγκατάσταση, με νερό με σαπούνι.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

ΑΕΡΙΟ ΠΟΥ ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΜΕΣΩ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ)

Επιλέξτε αποκλειστικά μια από τις ακόλουθες 3 συνδέσεις:

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

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

2. **σύνδεση με μεταλλικό κυματοειδή εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικούς συνδέσμους** (σχ. Α).

3. **σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικούς συνδέσμους** (σχ. Β).

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



Εικ. Α

Μεταλλικός κυματοειδής εύκαμπτος σωλήνας με μηχανικούς συνδέσμους



Εικ. Β

Εύκαμπτος σωλήνας με μηχανικούς συνδέσμους

● ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ / ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ



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



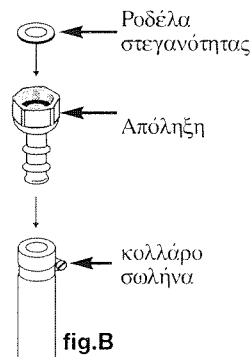
Υπενθύμιση: Για να αποφύγετε την πρόκληση υπερθέρμανσης άνω των 30°C, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν κοντά θερμαντικά στοιχεία.

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

Σε περίπτωση υπάρχουσας εγκατάστασης ή όπου η σύνδεση ενός στέρεου αγωγού είναι αδύνατη, είναι πάντοτε δυνατόν να πραγματοποιηθεί η σύνδεση με έναν ευλύγιστο αγωγό (μέγιστο μήκος 2 μέτρα) **εφοδιασμένο με δύο κολλάρα σωλήνα**: το ένα στην απόληξη (εικ. Β) και το άλλο στην ανακουφιστική βαλβίδα, χωρίς να ξεχάσετε να τοποθετήσετε μια ροδέλα στεγανότητας μεταξύ της απόληξης και του κεκαμμένου σωλήνα της κουζίνας. Η θήκη προσαρμογής στο βουτάνιο/προπάνιο παρέχεται κατόπιν αιτήσεώς σας από την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.



Μεταλλικός κυματοειδής εύκαμπτος σωλήνας με μηχανικούς συνδέσμους



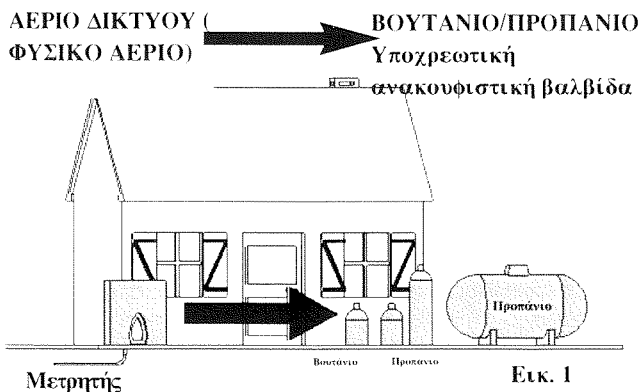
Σύνδεση με ευλύγιστο αγωγό

Σημείωση : βιδώστε την απόληξη με μια ροπή στρέψης που δεν ξεπερνά τα 2,5 m/daN (mlkgF).

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

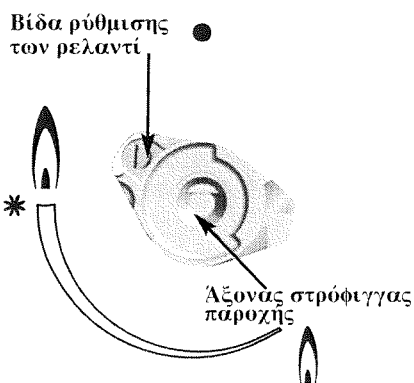
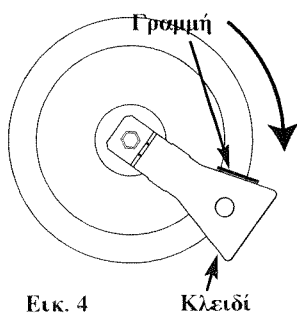
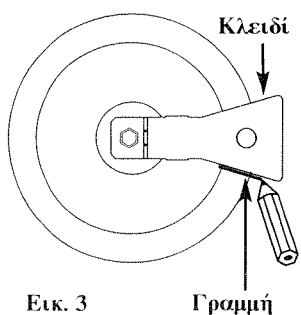
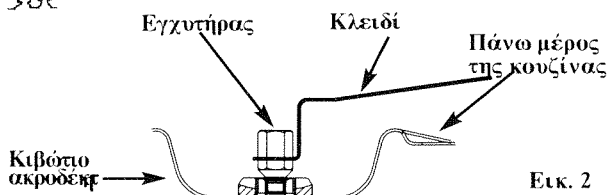
● ΠΩΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση αποσυνδέστε τη συσκευή



Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

- Η κουζίνα αυτή παραδίδεται προ-ρυθμισμένη για αέριο δικτύου (φυσικό αέριο). Η θήκη προσαρμογής στο βουτάνιο/προπάνιο παρέχεται κατόπιν αιτήσεώς σας από την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.



ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ) ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ / ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ (ΣΧ. 1)

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

1. Να προσαρμόσετε τη σύνδεση αερίου
2. Να αλλάξετε τα ακροφύσια έγχυσης
3. Να ρυθμίσετε τα ρελαντί των στροφιγγών παροχής

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

2. ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στο βάθος κάθε κιβωτίου ακροδέκτη και σιγκώστε τα (εικ. 2).

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

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

- ⇨ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

- ⇨ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 3).

- ⇨ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 4).

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

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

- Σιγκώστε τον διακόπτη και τον δακτύλιο στεγανότητας, τραβώντας τους προς τα πάνω..

- Με τη βοήθεια ενός μικρού επίπεδου κατασβιδιού, βιδώστε καλά τη βίδα ρύθμισης των ρελαντί από μπρούντζο (κίτρινο) (εικ. 5) κατά την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού.

- Ενεργήστε σε κάθε στροφιγγά ξεχωριστά.

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

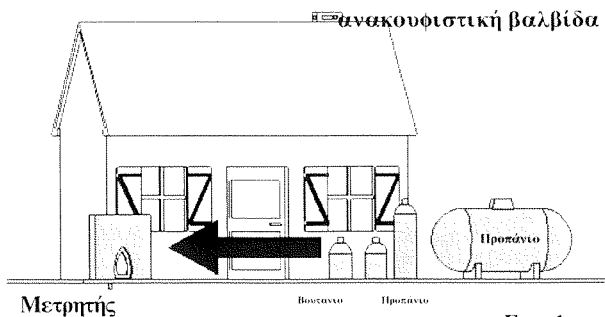
Εικ. 5

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

● ΠΩΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση αποσυνδέστε τη συσκευή

ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ) ← ΒΟΥΤΑΝΙΟ/ΠΡΟΠΑΝΙΟ
Υποχρεωτική



ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ / ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ) (ΣΧ. 1)



Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

- ➊ Να προσαρμόσετε τη σύνδεση αερίου
- ➋ Να αλλάξετε τα ακροφύσια έγχυσης
- ➌ Να ρυθμίσετε τα ρελαντί των στροφιγγών παροχής

➊ **ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ** της κουζίνας στη νέα ρύθμιση αερίου. Ανατρέξτε στην παράγραφο "ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΑΕΡΙΟΥ".

➋ **ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ** προχωρώντας ως εξής:

- Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τις κεφαλές όλων των εστιών.
- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στο βάθος κάθε κιβωτίου ακροδέκτη και σηκώστε τα (εικ. 2).

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

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

⇨ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

⇨ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 3).

⇨ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 4).

• Ξανατοποθετήστε τις κεφαλές εστίας, τα καπάκια και τις σχάρες στήριξης κατσαρόλας.

➌ **ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ** που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής:

• Μετατρέψτε τους καυστήρες **έναν έναν**:

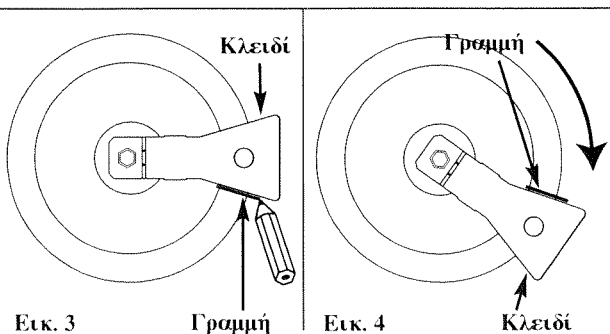
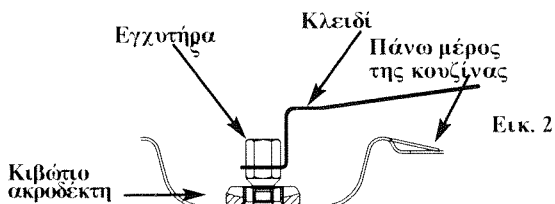
- Ανάψτε τον καυστήρα, στη μέγιστη θέση.
- Βγάλτε το διακόπτη του αντίστοιχου κρουνού.

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

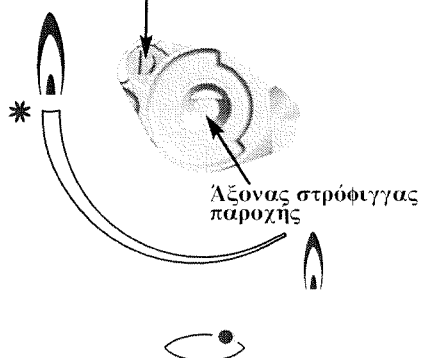
- Ξανατοποθετήστε το διακόπτη, ανάψτε την εστία, στη μέγιστη θέση και περάστε σε θέση ρελαντί.

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

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



Βίδα ρύθμισης των ρελαντί



ΤΜΗΜΑ 1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΕΡΙΟ ΚΟΥΖΙΝΑ


	LPG		
	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό
Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : COREE CHINE			
Ωριαία ροή σε: 15 ° C με 1013 mbar	28 mbar	28 mbar	20 mbar
Εστία διπλής στεφάνης			
Σημάδι στον μπεκ	95	95	147
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3.65	3.21	4.20
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	1.900		1.500
Εστία ταχείας ανάφλεξης			
Σημάδι στον μπεκ	78	78	121
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2.30	2.02	2.40
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0.830		0.870
Εστία μεσαίας ταχύτητας			
Σημάδι στον μπεκ	62	62	94
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1.50	1.32	1.61
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0.620		0.615
Βοηθητική εστία			
Σημάδι στον μπεκ	50	50	63
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0.95	0.84	0.90
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0.300		0.350
Κουζίνα 4 εστίες αερίου			
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	8.40	7.39	9.11

Appareil destiné à être installé en : PT - GR.....Cat : I12H3+ FR.....Cat : I12E+3+	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό	Φυσικό
		G30	G31	G20
Ωριαία ροή σε: 15 ° C με 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Εστία διπλής στεφάνης				
Σημάδι στον μπεκ	95	95	147	147
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3.65	3.65	4.00	4.00
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	1.900		1.500	
Ωριαία ροή (g/h)	265	261		
Ωριαία ροή (l/h)			381	443
Εστία ταχείας ανάφλεξης				
Σημάδι στον μπεκ	78	78	121	121
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2.30	2.30	2.30	2.30
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0.830		0.700	
Ωριαία ροή (g/h)	167	164		
Ωριαία ροή (l/h)			219	255
Εστία μεσαίας ταχύτητας				
Σημάδι στον μπεκ	62	62	94	94
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1.50	1.50	1.50	1.50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0.430		0.525	
Ωριαία ροή (g/h)	109	107		
Ωριαία ροή (l/h)			143	166
Βοηθητική εστία				
Σημάδι στον μπεκ	50	50	63	63
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0.95	0.95	0.85	0.85
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0.300		0.350	
Ωριαία ροή (g/h)	69	68		
Ωριαία ροή (l/h)			81	94
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	8.40	8.40	8.65	8.65
Μέγιστη δύναμη (g/h)	610	600		
			824	958

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ



● ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ



ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ με ασφάλεια αερίου (ανάλογα το μοντέλο)

Επιλέξτε την επιθυμητή εστία εντοπίζοντας τα σύμβολα που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες (Παράδειγμα:  δεξιάς εστίας).

- Κάθε εστία ελέγχεται από μια στρόφιγγα που έχει ένα σύστημα ασφαλείας που, σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας (έκχυση νερού, ρεύμα αέρα...) διακόπτει γρήγορα και αυτόματα την παροχή γκαζιού και εμποδίζει την διαρροή του.

- Η κουζίνα σας έχει άναμμα των εστιών ενσωματωμένο στους διακόπτες

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

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

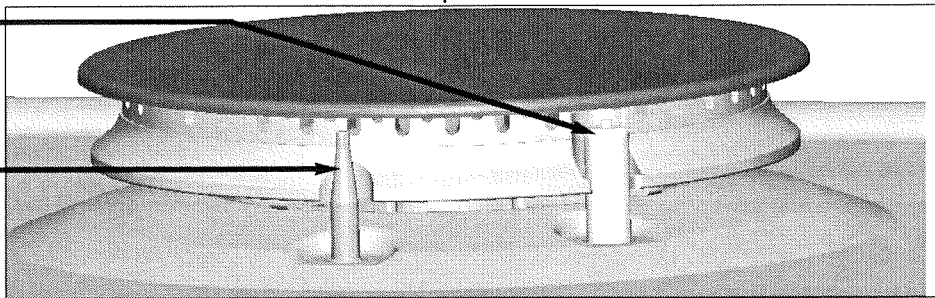
- σημείο (●) αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.



Κρατήστε το διακόπτη πατημένο μέχρι τέρμα για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας, για να ενεργοποιήσετε το σύστημα ασφαλείας.

Σπινθηριστής

Ασφάλεια αερίου



ΣΗΜΕΙΩΣΗ :



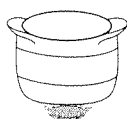
- Σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, αρκεί να ξανάψετε κανονικά ακολουθώντας τις οδηγίες ανάμματος.
- Η κουζίνα σας είναι εξοπλισμένη με ενσωματωμένο άναμμα (ανάλογα το μοντέλο), είναι λοιπόν φυσιολογικό να δημιουργείται μια σειρά από σπινθήρες σε όλους τους καυστήρες.
- Όταν κάποιος διακόπτης δεν περιστρέφεται πια εύκολα, ΜΗ ΤΟΝ ΖΟΡΙΖΕΤΕ. Καλέστε τον τεχνικό εγκατάστασης.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το ενσωματωμένο άναμμα ή το άναμμα με διακόπτη δε λειτουργεί. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε σπέρτα.

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

● Τι σκεύη να χρησιμοποιείτε με τους καυστήρες αερίου

- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

Βοηθητική εστία	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Εστία ταχείας ανάφλεξης	Εστία διπλής στεφάνης
8 έως 14 cm	12 έως 20 cm	16 έως 22 cm	20 έως 30 cm



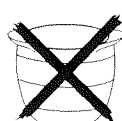
ΣΩΣΤΟ



ΛΑΘΟΣ



ΚΟΙΛΟ



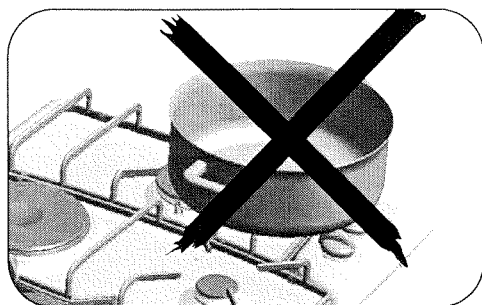
ΚΥΡΤΟ



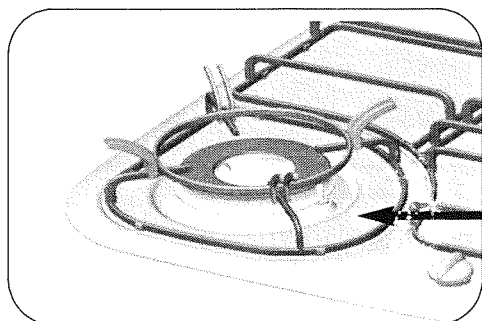
- Ρυθμίστε την στεφάνη φλογών κατά τέτοιο τρόπο που να μη προεξέχουν από την περιμετρο του σκεύους.

- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.

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



- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν μερικώς τους διακόπτες.



- Μόνον οι κουζίνες με καυστήρα "διπλής στεφάνης" είναι εξοπλισμένες με μια ειδική σχάρα τύπου "wok".

Η σχάρα αυτή σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε σκεύη με κοίλο πάτο. Σε συνδυασμό με τον καυστήρα "διπλής στεφάνης", ευνοούν την καλύτερη κατανομή της φωτιάς κάτω από τα μεγάλα σκεύη όπως τα wok.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

■ Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο οδηγεί σε παραγωγή θερμότητας και υγρασίας στο χώρο εγκατάστασής της. Φροντίστε να εξασφαλίσετε τον καλό εξαερισμό της κουζίνας σας.

Κρατήστε ανοικτές τις οπές φυσικού αερισμού, ή εγκαταστήστε ένα σύστημα μηχανικού αερισμού (μηχανικός απορροητήρας).

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

■ Για λόγους ασφαλείας, μετά τη χρήση, μην ξεχνάτε να κλείνετε τη βαλβίδα γενικού ελέγχου του αερίου δικτύου ή τη βαλβίδα της οιάλης αερίου βουτανίου / προπανίου.

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ



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

	ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ
Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού	<ul style="list-style-type: none">• Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη σιλικονική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας. Σε περίπτωση που λερωθούν οι σπινθηριστές, καθαρίστε τα με τη βοήθεια μιας μικρής βούρτσας με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική).• Το ακροφύσιο έγχυσης βρίσκεται στο κέντρο της εστίας με τη μορφή αγγείου. Προσέξτε να μην τον φράξετε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, γιατί αυτό θα διατάραζε τις αποδόσεις της κουζίνας σας.	<ul style="list-style-type: none">• Απαλή κρέμα καθαρισμού.• Σφουγγάρι.• Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα.

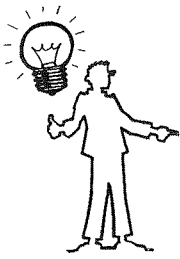


• ΤΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΠΙΦΕΡΟΥΝ ΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ Η ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.



ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ: μην τακτοποιείτε στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από την κουζίνα σας, **καθαριστικά ή εύφλεκτα προϊόντα** (σπρέι ή δοχεία υπό πίεση, καθώς και χαρτιά, βιβλία συνταγών ...).

ΤΜΗΜΑ 2 ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Θα μαγειρέψετε ευχάριστα τηρώντας ορισμένους κανόνες χρήσης και μια ελάχιστη συντήρηση.

Άναμμα με ασφάλεια αερίου

Κρατήστε το διακόπτη πατημένο μέχρι τέρμα για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας, για να ενεργοποιήσετε το σύστημα ασφαλείας.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα πλησιάζοντας ένα σπίρτο στον επιλεγμένο καυστήρα και διατηρώντας ταυτόχρονα την πίεση στον αντίστοιχο διακόπτη.

Χρήση των σκευών

Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη σταθερά με επίπεδο πάτο, με εξαίρεση τους καυστήρες "διπλής στεφάνης" με σχάρα για wok (ανάλογα το μοντέλο). Πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

Συμβουλές μαγειρέματος

Τα πράσινα λαχανικά (σπανάκι, μαρουλι, ξινήθρα...) ή τα πλούσια σε θειούχα συστατικά λαχανικά (λάχανα, κρεμμύδια, ...) πρέπει να μαγειρεύονται ξεσκεπαστα σε μεγάλη ποσότητα βραστού νερού: κατ' αυτό το τρόπο θα επιταχυνθεί ο χρόνος μαγειρέματος και θα διατηρηθεί το πράσινο χρώμα (για ορισμένα λαχανικά), και η περιεκτικότητα σε βιταμίνες και ανόργανα άλατα. Τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, κλπ επανευδατώνονται κατά το μαγείρεμα και κερδίζουν όγκο: μαγειρεύονται σε μεγάλη ποσότητα αλατισμένου βραστού νερού για να διαλυθεί καλά το άμυλο.

Σκεφτείτε να χρησιμοποιήσετε αρκετά μεγάλο σκεύος για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίσεις, Μη σκεπάζετε (κίνδυνος σχηματισμού αφρού, ίσον υπερχειλίση).

Τα καλλιεργημένα μανιτάρια σιγοβράζουν σε μικρή ποσότητα αλατισμένου βραστού νερού με βούτυρο και λεμόνι.

Τεχνάσματα

Μόλις βράσει το νερό, χαμηλώστε το μάτι, θα περιορίσετε τον κίνδυνο υπερχειλίσης.

Όποτε είναι δυνατόν τοποθετείτε καπάκι στις κατσαρόλες, θα εξοικονομήσετε ενέργεια.

Συντήρηση των σκευών

• Ανοξείδωτα σκεύη:

Εμφάνιση λευκών λεκέδων:

Αιτία: προσθέτετε αλάτι στο κρύο νερό.

Λύση: προσθέστε το αλάτι αφού βράσει το νερό.

Εμφάνιση τελείων:

Αιτία: νερό με άλατα.

Λύση: βράστε μέσα στο σκεύος νερό με ξίδι, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

Τα λειαντικά προϊόντα απαγορεύονται αυστηρώς για τα ανοξείδωτα σκεύη. Η συντήρησή τους πραγματοποιείται απλά με σφουγγάρι.

Κολλημένες τροφές στον πάτο της κατσαρόλας.

Αιτία: πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Λύση: αφήστε την κατσαρόλα να μουλιάσει ή βράστε νερό με υγρό για τα πιάτα (1dl προϊόν για 1l νερό).




Οι κατσαρόλες από χυτοσίδηρο καθαρίζονται μόνο με σφουγγάρι ή νάιλον βούρτσα ή μη λειαντικό υγρό πιάτων. Αν παραμείνουν λεκέδες στον πάτο, μην προσπαθήσετε να τρίψετε, αλλά βράστε ένα λίτρο νερό με ένα ποτήρι χλωρίνη. Έπειτα, για να επανέλθει η γυαλιστερή όψη, περάστε λίγο ξίδι. Το τέχνασμα αυτό ισχύει για τις κατσαρόλες από χυτοσίδηρο με επικάλυψη από χρωματιστό εμαγιέ. Για τα μαύρα ματ σκεύη, μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη παρά μόνο ξίδι, και λαδώστε προσεκτικά, στη συνέχεια σκουπίστε με απορροφητικό χαρτί.

Γενική συντήρηση

Καθαρίζετε τακτικά τους καυστήρες σας: είναι βασικό για την καλή λειτουργία τους και την εξασφάλιση μιας σταθερής και ομαλής φλόγας.

Μη ξεχάσετε τους σπινθηριστές. Στεγνώστε καλά κάθε τμήμα των καυστήρων πριν τους επανατοποθετήσετε.

ΤΜΗΜΑ 2 ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ / ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ
<ul style="list-style-type: none"> - Κατά την εγκατάσταση της κουζίνας που πρέπει να κολλήσουμε το παρέμβυσμα στεγανότητας που παραδίδεται στη θήκη των οδηγιών; 	<ul style="list-style-type: none"> - Το παρέμβυσμα πρέπει να κολληθεί κάτω από την κουζίνα (βλέπε Κεφάλαιο "Πως να εγκαταστήσετε την κουζίνα σας").
<ul style="list-style-type: none"> - Κατά την εγκατάσταση, πρέπει να στερεώσουμε την κουζίνα στον πάγκο εργασίας με τα παρεχόμενα πέλματα; 	<ul style="list-style-type: none"> - Αν ο πάγκος εργασίας είναι λείος, συνιστάται να στερεώσετε την κουζίνα επάνω στον πάγκο εργασίας για να εξασφαλίσετε μια καλή στήριξη της κουζίνας και να διευκολύνετε το καθάρισμά της. (Βλέπε Κεφάλαιο "Πως να ακινητοποιήσετε την κουζίνα σας").
<ul style="list-style-type: none"> - Άναμμα των εστιών: <ul style="list-style-type: none"> - Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού, - Κατά το πάτημα πάνω σε έναν διακόπτη, υπάρχουν σπινθήρες ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες, - Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά η/οι εστία/ες δεν ανάβουν. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε την ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας. - Ελέγξτε την καθαριότητα των σπινθηριστών. - Ελέγξτε την καθαριότητα και την καλή συναρμολόγηση των εστιών. - Είναι φυσικό. Η λειτουργία ανάμματος είναι κεντρική και δίνει εντολές σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα. - Ελέγξτε το άνοιγμα της παροχής αερίου. - Αν χρησιμοποιείτε αέριο σε φιάλη ή σε δεξαμενή, βεβαιωθείτε πως δεν έχουν αδειάσει. - Αν έχετε μόλις εγκαταστήσει την κουζίνα σας ή αλλάξει τη φιάλη αερίου, διατηρήστε το διακόπτη πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα στη θέση μέγιστου ανοίγματος μέχρι να φτάσει το αέριο στους καυστήρες. - Ανάψτε τον καυστήρα σας τοποθετώντας το διακόπτη μεταξύ της μέγιστης  και της ελάχιστης  ροής.
<ul style="list-style-type: none"> - Si la table est munie de la securité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Πιέστε καλά τους διακόπτες μέχρι τέρμα και διατηρήστε την πίεση αυτή για 3 έως 5 δευτερόλεπτα αφού εμφανιστεί η φλόγα. - Ανάψτε τον καυστήρα σας τοποθετώντας το διακόπτη μεταξύ της μέγιστης  και της ελάχιστης  ροής.
<ul style="list-style-type: none"> - Το ρελαντί (μειωμένη ροή) των καυστήρων δεν κρατάει ή είναι πολύ υψηλό. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του χρησιμοποιημένου αερίου και των τοποθετημένων εγχυτήρων (βλέπε ενδείξεις των εγχυτήρων - κεφάλαιο "Χαρακτηριστικά αερίου" στο τέλος του τμήματος 1). Υπενθύμιση: οι κουζίνες παραδίδονται ρυθμισμένες για αέριο δικτύου (φυσικό αέριο). - Ελέγξτε τη σωστή ρύθμιση των βιδών του ρελαντί (βλέπε οδηγίες - κεφάλαιο "Πως πραγματοποιείται η αλλαγή αερίου").
<ul style="list-style-type: none"> - Το ρελαντί (μειωμένη ροή) ρυθμίζεται μετά δυσκολίας. 	<ul style="list-style-type: none"> - Η βαλβίδα είναι ρυθμισμένη πέρα από τη θέση μέγιστης ροής. - Οι μικρότερες φλόγες επιτυγχάνονται όταν ο διακόπτης είναι γυρισμένος τέρμα αριστερά.
<ul style="list-style-type: none"> - Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη 	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε την καθαριότητα των εστιών και των ακροφύσιων που βρίσκονται κάτω από τις εστίες, τη συναρμολόγηση των εστιών, κλπ - Ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό γκάζι στη φιάλη σας
<ul style="list-style-type: none"> - Κατά το μαγείρεμα, οι διακόπτες ζεσταίνονται. 	<ul style="list-style-type: none"> - Χρησιμοποιήστε μικρές κατσαρόλες πάνω στις εστίες που είναι κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις πιο μεγάλες εστίες, αυτές που είναι πιο μακριά από τους διακόπτες. - Τοποθετήστε καλά την κατσαρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.
<ul style="list-style-type: none"> - A quoi servent les deux caches plastiques à l'arrière de la table ? 	<ul style="list-style-type: none"> - Προβλέπονται για την εγκατάσταση ενός γυάλινου καλύμματος το οποίο πωλείται προαιρετικά (απευθυνθείτε στην Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης).
<ul style="list-style-type: none"> - Με τι καθαρίζονται οι καυστήρες; 	<ul style="list-style-type: none"> - Χρησιμοποιήστε απαλή κρέμα καθαρισμού και σφουγγάρι. Για τους επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε μια μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική).

ΤΜΗΜΑ 2 Οδηγός ψησίματος

ανάλογα το μοντέλο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ		ΧΡΟΝΟΣ	διπλής στεφάνης	ΜΕΓΑΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΣΑΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ
ΣΟΥΠΕΣ	Ζομοί Παχύρρευστες σούπες	8-10 λεπτά	X	X	X		
ΨΑΡΙΑ	Ζομός ΜΑΓΙΡΕΜΕΝΑ	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X	X X			
ΣΑΛΑΤΕΣ	Ολλανδέζ, μπαρνέζ, μπασαμέλ, ορόρ	10 λεπτά				X X	X X
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ, σπανάκι Αρακάς μαγειρεμένος Ντομάτες προβενσάλ Πατάτες τηγανισμένες Ζύμες	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	X X	X X X X	X X X		
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα Μπλανκέτ, Οσο-μούκο, Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X X	X X X X			
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες		X X	X X			
ΕΠΙΔΟΡΙΑ	Ροζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Σοκολάτα Κρεμ ανγκλέζ Κασέ (μικρή καφετιέρα)	25 λεπτά 3-4 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά		X X	X	X X X	X X X

www.ck12.org
© 2011 CK12 Foundation, a non-profit organization
All rights reserved. CK12, the CK12 logo, and other marks contained herein are trademarks of CK12 Foundation.
Distributed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike license, which may be accessed at <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>

Réf. appareils : **TE274*/***

Appliance ref.: **TE274*/***

Ref. aparelho: **TE274*/***

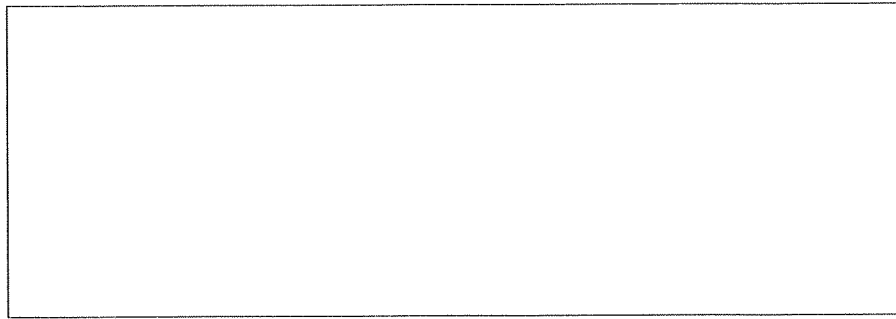
Κωδ. συσκευών: **TE274*/***

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

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

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

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



9962-5721 - 10/02

Modus Media International - tel 02 38 49 42 00