

EN INSTALLATION AND OPERATING GUIDE

ZH 安装和使用说明书

Brandt

Gas hob TE578XC

燃气灶 TE578XC



内容

	页码
● 灶具安全使用的说明	4
● 灶具外观说明	5
机器的安装说明	5
● 安装的建议	5-7
● 机器的电气连接	8
● 机器的燃气连接	9
● 机器更改以适合中国燃气类型	10-11
机器的使用说明	12
● 燃烧器的使用方法	12
● 适合燃烧器的锅具	13
灶具的维护保养	14
故障处理方法	15
燃气烹饪的使用指导	16

您在阅读整本说明书过程将会看到以下符号，这些符号的意义如下：



必须遵守的安全方面的说明



关于机器使用的提示及技巧说明

内容

亲爱的客户，

感谢您购买了 BRANDT 白朗灶具。

我们开发制造的全新的厨房设备，使您日常的烹饪工作充满乐趣。

您将发现您的白朗灶具的清晰线条和现代外观与您的厨房装潢完美地结合。使用方便且性能优异。

BRANDT 白朗同时还生产一系列的适合您的厨房的其它家电，如油烟机，嵌入式洗碗机和冰箱。这些产品同样与您的白朗灶具相匹配。

当然，我们的目的是为了保证我们的产品满足您的需要，同时我们的售后服务部门也随时为您提供服务，回答您的所有问题，了解您的意见和建议。

BRANDT 白朗是家电开发领域的先锋，通过提供使用更方便，更环保，更方便和可靠的产品，不断提高您每日的生活的质量。

这就是 BRANDT 白朗品牌的宗旨。

灶具安全使用的说明

灶具安全使用的说明

您所购买的灶具是用于家用用途的。

出于对我们产品的不断改进的需要,我们保留对产品的技术,功能和外观进行修改的权利,这也是技术创新的需要。

这些灶具是经过专门设计,用于加热饮品和烹饪食物的用途,机器本身不含有任何石棉质的部件。

在烹饪过程中,您一定要予以照看。

请在安装和使用机器前,阅读本说明书。

请不要将**清洁剂**或**易燃物品**放置在您灶具下部的碗碟橱中(气雾剂或其它充压罐头,纸,菜谱等)。

在燃气灶具使用过程中,将会产生热量和湿气。请一定要保证您的厨房通风良好。

请将所有的自然通风开口打开,或者安装一个机械通风设备。灶具的高火力和长时间的使用可能需要额外的

通风,(如打开窗户),或需要更高效的通风(如果可能,请加大机械通风装置的功率)。

请在进行任何维护保养工作前,将灶具的电气和燃气连接断开。

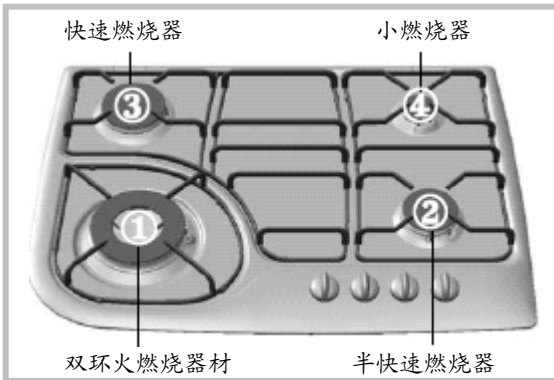
为了安全方面考虑,请不要忘记关闭供气的主燃气阀门。

灶具的燃气连接管必须正确安装,管子的全部长度上都是可接触到的,并且请在有效期过期前,进行更换(在管子上有注明)。无论采取哪种安装方式,请在安装完成后,用肥皂水检查管子完全没有泄漏。

如果灶具的旋钮转动不灵活,**请不要强行转动**。请联系售后服务部门。

 您的灶具在出厂时已预先设置为使用香港管道气。

灶具完全说明



- ① 双环火燃烧器
3.8 千瓦*
 - ② 半快速燃烧器
1.5 千瓦*
 - ③ 快速燃烧器
2.5 千瓦*
 - ④ 小燃烧器
1.1 千瓦*
- (*按香港燃气确定的功率)

灶具的安装说明

安装建议

	宽度	深度	高度
标准台面开口	56 厘米	49 厘米	按台面高度
建议台面开口	56 厘米	48 厘米	按台面高度
台面上的外部尺寸	70 厘米	52.2 厘米	5.1 厘米
台面下的外部尺寸	55.4 厘米	47.4 厘米	3.5 厘米

灶具的安装应该由具备资质的技术人员/专业安装人员进行。

在安装灶具前,请检查您处的气体供应情况(气体类型和气体压力)与机器的调节情况相匹配。

灶具的安装和使用必须符合相关法规的规定,同时只可以在通风良好的地方使用。请在安装和使用灶具前阅读说明内容。

如果灶具没有连接到一个燃烧废气排空设备,请特别注意关于通风方面

的要求。

在此情况下,只有在空气中存在氧气的条件下,燃烧才可能进行,所以必须持续地更新空气,并且燃烧废气必须被排出(按产生每千瓦燃气能量,需要最少每小时 2 立方米的空气)。

如: 对于一个 70 厘米带 4 个燃烧器的灶具

总功率: 8.9 千瓦

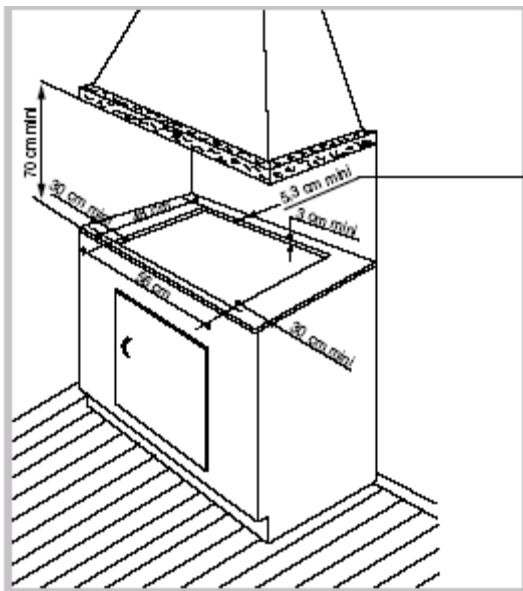
$$8.9 \text{ 千瓦} \times 2 = 17.8 \text{ m}^3/\text{h}$$

最低空气流速。

安装建议(接上页)

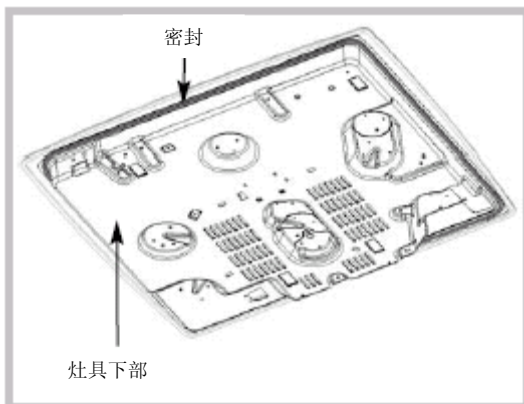
灶具必须嵌入安装在橱柜的工作台面上. 工作台面必须有至少 3 厘米的厚度和是防热的, 或者包覆了一层隔热材料.

灶具的左侧和右侧必须保留至少 30 厘米的间距. 高柜或隔断板如果太靠近灶具将会使厨房器具的移动不方便. 如果在灶具下部有水平的隔断, 一定要距离灶具底部 10 到 15 厘米. 无论如何, 不要将喷雾器或压力容器放置在最靠近灶具下部的抽屉中.



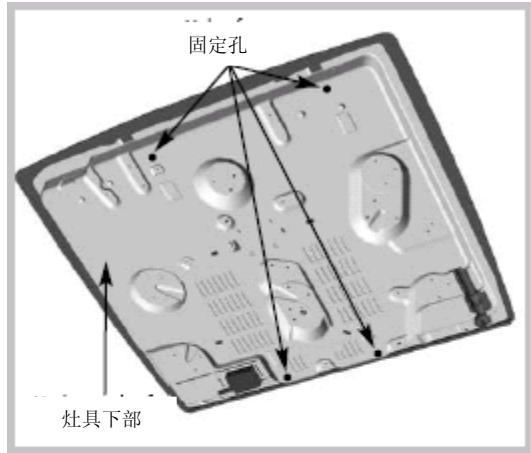
为了保证灶具开口和台面间的密封, 请按下面说明来操作:

- 1- 取下锅架, 燃烧器帽和燃烧器头.
- 2- 将灶具翻转过来, 小心地放置在台面的开口处. 当心不要碰坏控制旋钮和点火头.
- 3- 将泡沫密封条粘贴在灶具外围.
- 4- 将灶具朝上重新放置回原来位置, 并将燃烧器头, 燃烧器帽和锅架放置回原位.

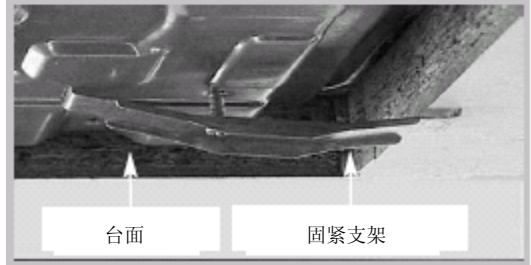


安装建议(接上页)

- 将灶具放置在台面的开口位置, 尽可能地向前推.
- 将燃烧器, 燃烧器帽和锅架放置好.
- 将灶具的电源线与橱柜的供电线路连接好.(见“**电气连接**”说明)
- 将灶具的供气连接装置连接好.



如果您希望将灶具在安装位置处固定住, 请使用带螺丝的附件(见反视图)将四角处固定.



请使用机器上原来就有的孔. 当支架开始弯曲时不要再继续旋紧. 不要使用电动螺丝刀.

机器的电气连接




您的灶具带有一根内有三根导线(相线 + 地线 + 中性线) 的 H05VVF-T105 或 H05V2V2F-T90 的 1mm²截面的电线,通过一个两极带接地的 CEI60083 标准的插头与 220V~240V单相供电电源连接,或通过最小触点开距在 3.5mm的全极可切断的开关装置与供电电源连接.

在香港,您必须使用一个符合 BS546 安全标准的 3 眼插头.

在安装好灶具后,电源插头应位于可触及的位置.

使用的电线横截面积

	220-240V~ 50Hz
H05VVF-T105 或 H05V2V2F-T90 电线	3 根导线中的一根是接地线
导线横截面积 (mm ²)	1
熔丝	5A

 保护导线(绿/黄色)连接到灶具的  接地端,因此也必须连接到外部电源的接地端 .

如果电源线损坏,请联系售后服务部门用新的电源线来更换.

机器的燃气连接

● 序言

如果灶具安装在一个烤箱上部,或者靠近其它存在加热可能的发热元件,必须要使用硬管来连接.如果使用软管,不可以接触到任何物体的移动部位,或者会导致软管损坏的地方.

燃气管的连接必须符合当地的相关法规的规定.

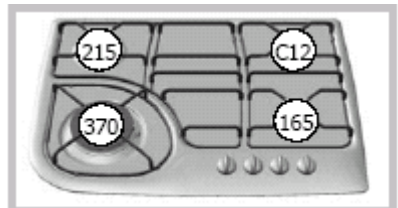
● 燃气标注

按香港燃气设计的灶具 每小时输入 - 在 1013mbar, 15°C	香港管道燃气 10mbar
双环火燃烧器	
喷嘴标注值	370
标准加热值 (kw)	3.80
低加热值 (kw)	0.900
每小时输出 (l/h)	849
半快速燃烧器	
喷嘴标注值	165
标准加热值 (kw)	1.50
低加热值 (kw)	0.500
每小时输出 (l/h)	335
快速燃烧器	
喷嘴标注值	215
标准加热值 (kw)	2.5
低加热值 (kw)	0.700
每小时输出 (l/h)	559
小燃烧器	
喷嘴标注值	C12
标准加热值 (kw)	1.10
低加热值 (kw)	0.450
每小时输出 (l/h)	246
4个燃烧器的70厘米燃气灶	
总标准加热值 (kw)	8.9
最大输出 (l/h)	1989

燃气喷嘴上的标注值

此表格表示按您使用的燃气类型,您的灶具喷嘴的位置.数字位于每个喷嘴.

香港管道气



机器的更改以适合中国燃气

将机器从适合香港管道燃气的设置更改为适合中国 G20/20mbar 天然气的设置, 必须由专业的有资质的安装人员进行. 安装人员将能从厂方或售后服务部门处得到更换的喷嘴和扳手.

- 将机器从适合香港管道燃气的设置更改为适合中国 G20/20mbar 天然气的设置

在进行操作时, 您应该:

- ① 更换燃气喷嘴
- ② 调节阀门上的减压器

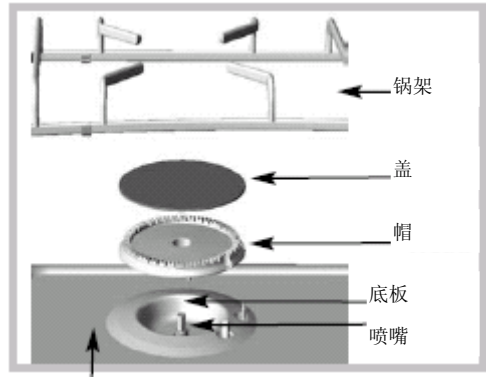
① 更换燃气喷嘴, 按下面操作来进行:

- 取下锅架, 和所有的燃烧器和燃烧器帽.
- 使用提供的扳手, 旋下每个燃烧器底部的燃气喷嘴, 并取下 (见图 1).

- 按本节后面表格中注明的数据, 用袋子中的喷嘴来更换; 如下操作:

- 用手将喷嘴旋紧.
- 将扳手套上喷嘴.
- 用铅笔在底板上画一条线 (见图 2).
- 顺时针转动扳手, 直到线在另一边显示 (见图 3). 警告! 不要超过限制地转, 否则可能会导致损坏.
- 将燃烧器帽, 盖和锅架放置回原位.

Fig. 1



灶具的上侧

扳手

记号线

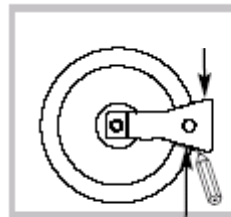


Fig. 2

记号线

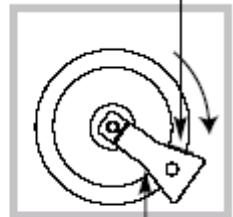


Fig. 3

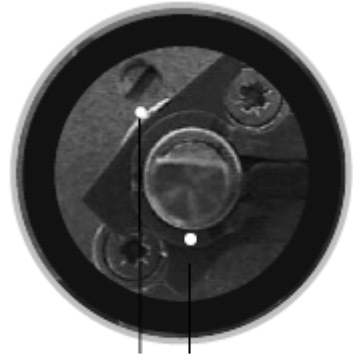
扳手

机器的更改以适合中国燃气

将机器从适合香港管道燃气的设置更改为适合中国 G20/20mbar 天然气的设置, 必须由专业的有资质的安装人员进行. 安装人员将能从厂方或售后服务部门处得到更换的喷嘴和扳手.

② 调节阀门上的减速器, 位于控制旋钮的下部. 按下说明操作:

- 一次操作一个阀门.
- 将所有的控制旋钮和密封环取下.
- 使用一个小螺丝刀, 按顺时针方向完全地旋紧铜质减速器调节螺丝(黄色)(见图 1).
- 在将密封环和控制旋钮安装前, 请核对它们的安装对应位置. 尽可能地将旋钮推进固定位置.
- 将燃烧器帽, 盖和锅架放置回原位.
- 燃气标注



调节螺丝 阀门轴


Fig. 1





按中国燃气设计的灶具 每小时输入 - 在 1013mbar, 15°C	天然气 G20 20mbar	燃气喷嘴上的标注值
双环火燃烧器		
喷嘴标注值	147	此表格表示按您使用的燃气类型, 您的灶具喷嘴的位置. 数字位于每个喷嘴上.
标准加热值 (kw)	4.00	
低加热值 (kw)	1.500	
每小时输出 (l/h)	381	
半告诉燃烧器		
喷嘴标注值	94	天然气 G20/20mbar
标准加热值 (kw)	1.50	
低加热值 (kw)	0.525	
每小时输出 (l/h)	143	
半告诉燃烧器		
喷嘴标注值	121	
标准加热值 (kw)	2.30	
低加热值 (kw)	0.700	
每小时输出 (l/h)	219	
半快速燃烧器		
喷嘴标注值	63	
标准加热值 (kw)	0.85	
低加热值 (kw)	0.350	
每小时输出 (l/h)	81	
2个燃烧器的 30 厘米燃气灶		
总标准加热值 (kw)	8.65	
最大输出 (l/h)	824	


机器的使用说明

燃气燃烧器的使用

- 带有**安全熄火装置**的灶具的点火
- 每个燃烧器由一个带有安全装置的阀门来控制,在火焰意外熄灭(液体溢出等)时会自动切断燃气的供应.
- 燃烧器的安全系统是靠近火焰的一个金属杆.
- 您的灶具配有集合在旋钮上的自动点火系统.
- 按您的需要选择燃气燃烧器,参考

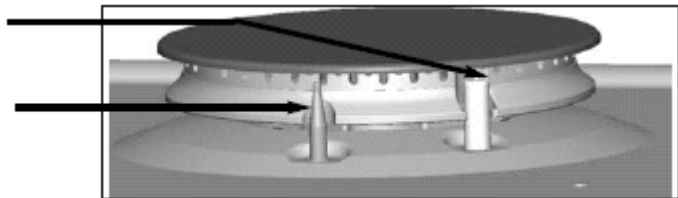
每个控制旋钮侧部的符号;(如后部燃烧器.

- 按下并按逆时针方向转动旋钮,直到最大位置,并持续按住旋钮,将产生一系列的火花,将点燃燃烧器.
- 通过旋转旋钮位置在和之间,选择您需要的火焰高度.

 **为了使熄火安全保护装置启动,在火焰被点燃后,按住旋钮几秒钟时间.**

点火针

燃气安全装置



- 如果火焰熄灭,按说明操作将它再次点燃.

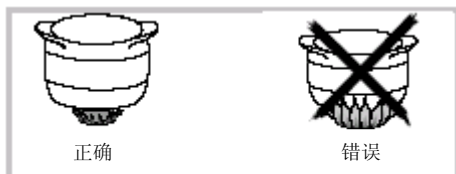
- 燃烧器上的火焰比靠近锅架上的火焰小,可避免损坏搪瓷.
- 某些燃烧器发出的噪声与燃烧器功率和燃烧的气体有关;无论如何不会影响烹饪质量.
- 如果发生断电情况,您可以在将控制旋钮按下的同时,用火柴来点火.

适合燃烧器的锅具

● 建议的锅尺寸:

小燃烧器	半快速燃烧器	快速燃烧器	双环火燃烧器
8-14 厘米	12-20 厘米	16-22 厘米	20-30 厘米

调节火焰,使火焰不会烧到您的锅具的侧部.

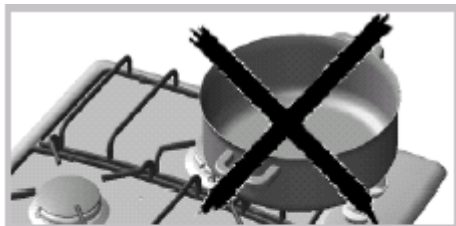


不要使用凹底或凸底的锅具.

不要将空置的锅具放置在点燃的燃烧器上.



不要使用底部或把手部分覆盖到控制旋钮的锅具.



只有在“双环火燃烧器”上配有一个用于圆底锅的特殊锅架. 只有在这个锅架上才可使用凸底锅. 这个锅架使双环火的火焰很好地分布在锅的底部.



保持自然通风, 或安装机械排气装

置(油烟机).

- 长时间, 高火力使用灶具需要额外通风; 如打开窗或增加机械通风装置功率来保证更佳的通风效果(每千瓦燃气消耗需要最少 $2\text{m}^3/\text{小时}$ 的空气输入).

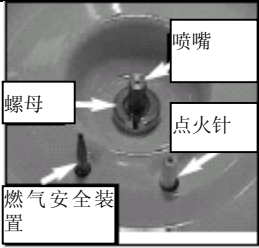
如: 对于一个 60 厘米带 4 个燃烧器的灶具

总功率: 8.9 千瓦

$8.9 \text{ 千瓦} \times 2 = 17.8 \text{ m}^3/\text{h}$ 最低空气流速.

灶具的维护保养

在灶具完全冷却前进行清洁工作将容易使灶具保持良好的工作状态. 虽然如此, 请不要在灶具工作时进行清洁工作. 将电气和燃气控制旋钮设置到 0 位置.

	操作方法	使用的附件
维护保养点火针和喷嘴	<ul style="list-style-type: none"> - 如果点火针脏了, 用硬质非金属刷清洁. - 燃气喷嘴位于每个燃烧器中部. 在清洁灶具时请不要阻塞它, 否则会相应地降低燃气性能. 	<ul style="list-style-type: none"> - 小的硬猪鬃刷. - 针
维护保养锅架和燃烧器	<ul style="list-style-type: none"> - 使用非研磨剂的清洁剂来清除顽固污渍. 在再次点火前将每个燃烧器部件擦干. 	<ul style="list-style-type: none"> - 非研磨剂的清洁剂 - 家用海绵

- 最好用手来清洁您灶具的部件, 不要用洗碗机来洗涤任何部件.
- 不要用冲洗垫来清洁您的灶具.
- 不要使用蒸汽清洁器.

故障处理方法

您对您的灶具是否工作正常有疑问. 这并不一定说明灶具发生故障. 请您按下面说明进行检查.

您发现	如何操作?
<p>点燃燃烧器: 当控制旋钮或按键被按下时, 没有火花产生.</p> <p>当您只按下一个控制旋钮, 所有燃烧器打火. 点火针点火, 但燃烧器未点燃.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 检查灶具的电气连接. - 检查点火针是否清洁. - 检查燃烧器是否清洁, 放置是否正确. - 如果灶具固定在台面上, 检查固定夹没有扭曲. - 检查密封条没有离开原来位置. - 正常现象. 点火系统是集中控制的, 所有燃烧器同时打火. - 检查燃气输入管未被挤压. - 检查燃气输入管长度小于 2 米. - 检查燃气阀门已打开了. - 如果你使用气瓶, 检查是否空了. - 如果您刚刚安装了燃气灶, 或更换了燃气瓶, 请将控制旋钮打开几秒钟, 使燃气进入. - 检查喷嘴未阻塞. 如果是这种情况, 请用针来使它畅通. - 在将锅子放置在灶具上前, 点燃燃烧器.
<p>如果灶具配有安全熄灭装置, 并且在您放开控制旋钮后, 火焰熄灭.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 将控制旋钮完全按下, 并在燃烧器点燃后, 保持几秒钟时间. - 检查燃烧器部件放置位置正确. - 检查密封条没有离开原来位置. - 避免室内强烈的空气流动. - 在将锅子放置在灶具上前, 点燃燃烧器.
<p>在低火位置, 火焰熄灭或火焰太高.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 避免室内强烈的空气流动. - 检查您使用的燃气与机器上的喷嘴相配 (见“燃气标注”节的喷嘴识别). 请了解机器在出厂时随机安装了适合香港管道气的喷嘴. - 检查低火焰螺丝的调节 (见“机器更改以适应中国燃气类型”节).
<p>火焰不规则.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 检查燃烧器和喷嘴清洁且安装正确. - 检查燃气瓶内有足够的燃气.
<p>在烹饪过程中, 旋钮发热.</p>	<p>在靠近旋钮的燃烧器上使用小锅子. 将大的锅子放置在原离旋钮的大燃烧器上. 将锅子放置在燃烧器中心位置. 锅子不可以达到旋钮的上部区域.</p>

燃气烹饪的使用指导

	菜肴	时间	双环火 燃烧器	快速 燃烧器	半快速 燃烧器	小燃烧器
汤	肉汤 浓汤	8-10 分钟	×	×		
鱼	鱼汤 烤鱼	8-10 分钟 8-10 分钟	×			
沙司	蛋黄奶油 酸辣酱, 蛋黄酱, 曙光沙司	10 分钟			×	×
蔬菜	茼蒿, 菠 菜 豌豆沙司 普罗旺斯 番茄 炸土豆 意大利面 食	25-30 分钟 15-20 分钟	×	×		
肉	肉排 小牛肉, 炖小牛胫 炸肉块 腓里牛排	90 分钟 10-12 分钟 10 分钟	×			
油炸	碎片 碎屑		×			
甜点	米布丁 水果馅 薄烤饼 巧克力 奶油蛋羹,	25 分钟 3-4 分钟 3-4 分钟 10 分钟		×	×	×

售后服务

任何对机器的维修工作,只可以由:

- 或者产品的代理商
- 或者我们授权的维修单位.

来进行.

当您需要联系售后服务时,请告知您机器的相关信息(型号和机器的序列号).您可以从机器的铭牌上了解这些信息.

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

Réf. appareil : TE 578*

9963-6442 - 06/05