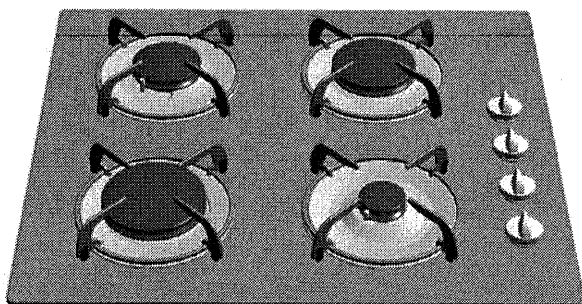


**FR** *Le guide d'utilisation de votre table de cuisson*

**GB** *Hob operating guide*

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

**GR** *Ο οδηγός χρήσης των εστιών της κουζίνας σας*



***Brandt***

<b>Votre table en toute sécurité</b>	4
<b>Comment se présente votre table ?</b>	5
<b>Installez facilement votre table</b>	6
Conseils d'encastrement	6-8
Raccordement électrique	9
Raccordement gaz	10-12
Changement de gaz	13-18
<b>Utilisez votre table en toute simplicité</b>	19
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	19
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz ?	20
Comment utiliser la plaque électrique ?	21
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?	21
<b>Comment entretenir votre table ?</b>	22
<b>Petites pannes et anomalies</b>	23
<b>Guide de cuisson gaz</b>	24
<b>Guide de cuisson de la plaque électrique</b>	25
<b>Quelques conseils</b>	26

*tout au long de la notice,*



*vous signale les consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils et les astuces*

# Edito

*Chère Cliente, Cher Client,*

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

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

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

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

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

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

*La Marque BRANDT.*

# Votre table en toute sécurité

## Utilisez votre table en toute sécurité

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

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

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

les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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

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

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

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

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

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

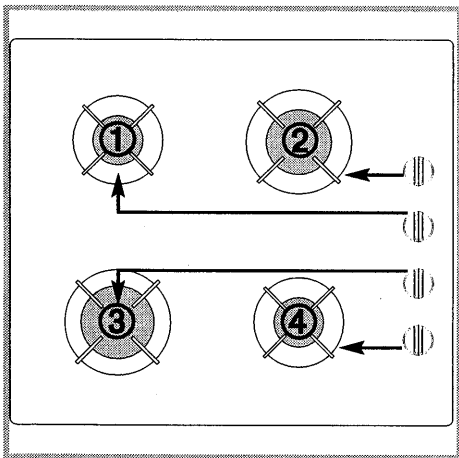
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

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

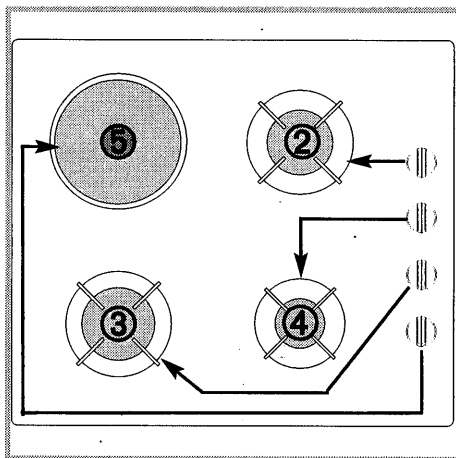


**VOTRE TABLE EST LIVRÉE PRÉ-RÉGLÉE POUR LE GAZ NATUREL.**

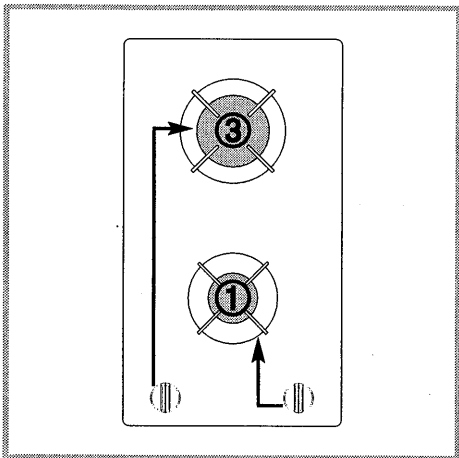
# Comment se présente votre table ?



**Table 60 cm**  
**4 feux gaz**  
**avec ou sans sécurité (selon modèle)**



**Table 60 cm**  
**3 feux gaz + 1 électrique**  
**avec ou sans sécurité (selon modèle)**



**Table 30 cm**  
**2 feux gaz**

- ① Brûleur semi-rapide  
1,5 kW\*
- ② Brûleur rapide  
2,3 kW\*
- ③ Brûleur grand rapide  
3,1 kW\*
- ④ Brûleur auxiliaire  
0,85 kW\*
- ⑤ Plaque électrique  
diamètre 145 mm - 1,5 kW

(\* Puissances obtenues en gaz naturel G20)

# Installez facilement votre table

## Conseils d'encastrement

Modèle	Largeur		Profondeur		Epaisseur	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Découpe meuble	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Suivant meuble	
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1 cm

**L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.**

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

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

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

A ce sujet, la combustion n'étant possible que grâce à l'oxygène de l'air, il est nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

**Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz :**

Puissance totale :

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

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

## Conseils d'encastrement (suite)

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

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

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

Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.

Placez les têtes, chapeaux et les grilles support casserole.

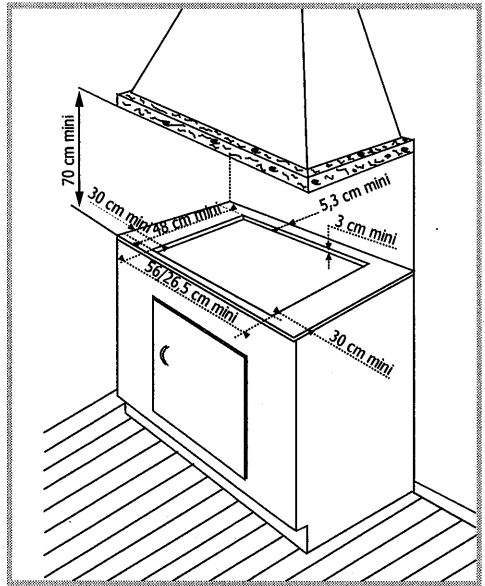
Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir «**Raccordement électrique**» de la table de cuisson).

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

**Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

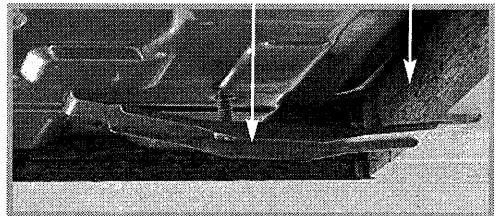
**Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.**

**Ne pas utiliser de visseuse.**



**Patte de fixation**

**Plan de travail**



**Trous de fixation**

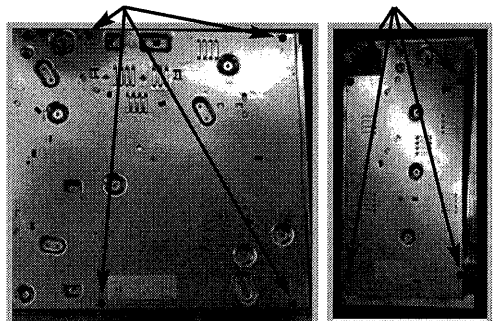


Table 4 feux

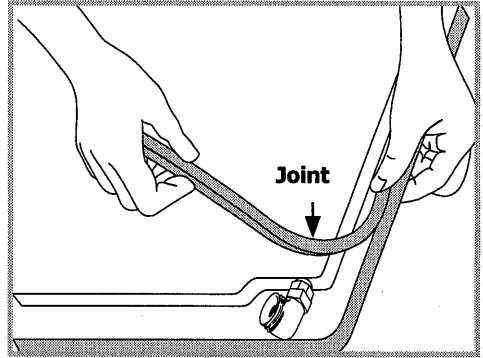
Table 2 feux

## Conseils d'encastrement (suite)

Pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail.

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

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





## Raccordement électrique

### ● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section  $1 \text{ mm}^2$ ) à 3 conducteurs (2 phases + terre) et doivent être branchées sur le réseau 220/240V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

#### SECTION DU CABLE À UTILISER

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	<b>220/240V~ - 50/60Hz</b> <b>Gaz et mixte</b> <b>(3+1)</b>
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en $\text{mm}^2$	1
Fusible	10 A



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.

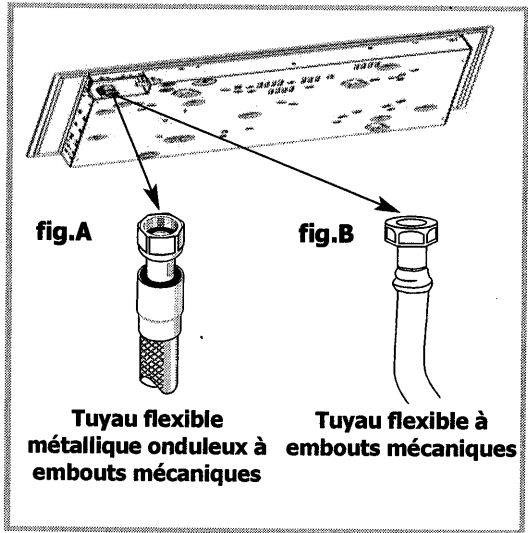
Si ce cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par votre Service Après-Vente car des outils spéciaux sont nécessaires.

## Raccordement gaz

### ● Remarques préliminaires

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

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



Le tuyau de raccordement doit rester visible sur toute sa longueur et doit être remplacé avant sa date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

## Raccordement gaz (suite)

### ● Raccordements possibles

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

Choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

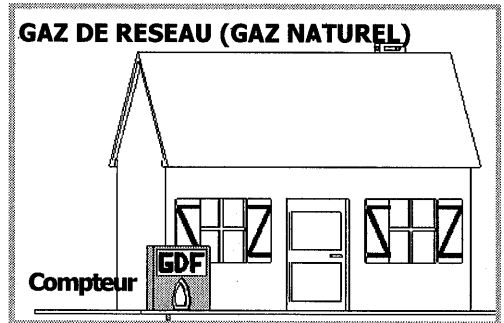
- **le raccordement en tube rigide** (appellation norme gaz G1/2).

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

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

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

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



## Raccordement gaz (suite)

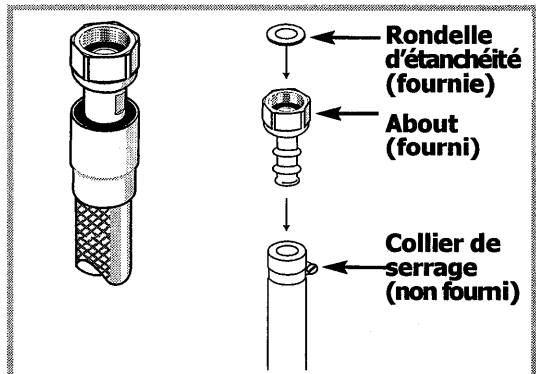
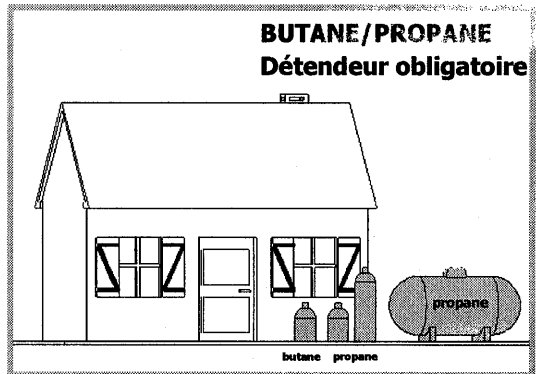
### ● Raccordements possibles

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

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

**Dans le cas d'une installation existante** 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 la pochette livrée avec l'appareil.



**fig. A** Tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

**fig. B** Raccordement en tuyau souple



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

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

## Changement de gaz

### ● Remarques préliminaires

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

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

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

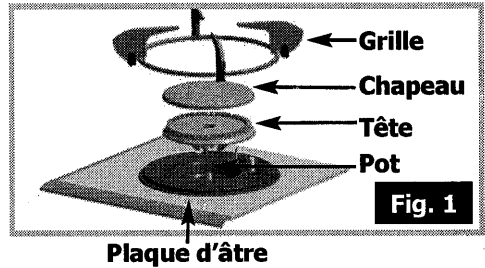
A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette (voir tableau "caractéristiques gaz" de ce même chapitre).

## Changement de gaz (suite)

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ Adapter le raccordement gaz
- ❷ Changer les injecteurs
- ❸ Régler les ralentis des robinets



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

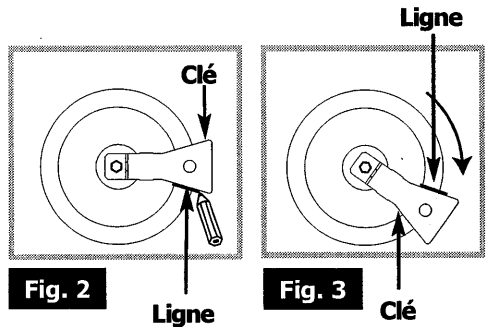
❷ **CHANGEZ LES INJECTEURS** en procédant comme suit :

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

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

- ⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
- ⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
- ⇒ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (**fig. 2**).

- ⇒ Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 3**). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

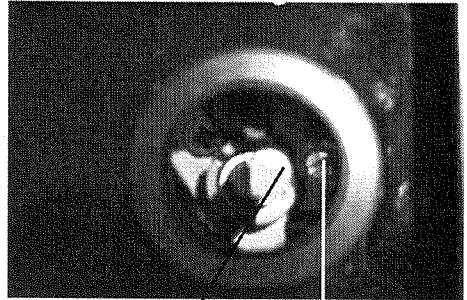


## Changement de gaz (suite)

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

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

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



Axe du robinet

Vis de réglage des ralenti

**Fig. 4**

## Changement de gaz (suite)

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

Lors de cette opération, vous devrez successivement :

- ❶ Adapter le raccordement gaz
- ❷ Changer les injecteurs
- ❸ Régler les ralentis des robinets

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

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

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

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

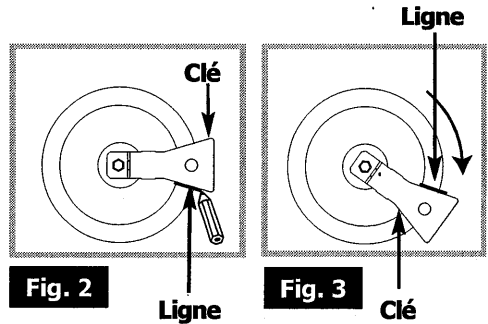
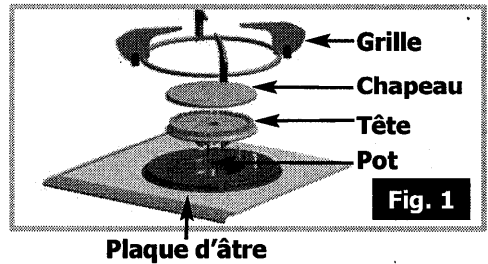
⇒ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇒ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

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

⇒ Tournez la clé dans le sens aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (**fig. 3**). **Attention ! Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

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



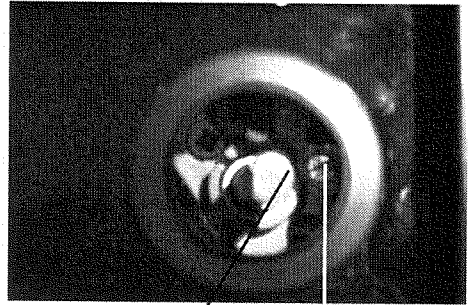


## Changement de gaz (suite)

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

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

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



Axe du robinet

Vis de réglage des ralenti

**Fig. 4**

## Changement de gaz (suite)

### ● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en :	FR - GR - GB - PT			FR
	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
FR .....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
GB - GR - PT .....Cat : II2H3+				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>Brûleur rapide</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Repère marqué sur l'injecteur				
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	
Débit horaire (g/h)	164	161	219	255
Débit horaire (l/h)			219	255
<b>Brûleur grand rapide</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Repère marqué sur l'injecteur				
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	
Débit horaire (g/h)	225	221	295	343
Débit horaire (l/h)			295	343
<b>Brûleur semi-rapide</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Repère marqué sur l'injecteur				
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620		0,615	
Débit horaire (g/h)	105	104	143	166
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>Brûleur auxiliaire</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>
Repère marqué sur l'injecteur				
Débit calorifique nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350	
Débit horaire (g/h)	55	54	81	94
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>Table 60 cm 4 feux gaz</b>				
Débit calorifique total (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75
Débit maximum (g/h)	549	540	738	858
Débit maximum (l/h)			738	858
<b>Table 60 cm 3 + 1 plaque élect. 1500W</b>				
Débit calorifique total (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25
Débit maximum (g/h)	444	436	595	692
Débit maximum (l/h)			595	692
<b>Table 30 cm 2 feux gaz</b>				
Débit calorifique total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	330	325	438	509
Débit maximum (l/h)			438	509

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

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

Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane	
94	121	62	78
137	63	88	45
Gaz Naturel		Gaz Butane/Propane	
●	121	●	78
137	63	88	45

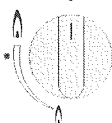
Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane
137	88
94	62



# Utilisez votre table en toute simplicité

## Comment utiliser les brûleurs gaz ?


### ● Allumage de la table **SANS SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)

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




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

● Le point ● correspond à la fermeture du robinet.

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

● **Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes** (selon modèle).

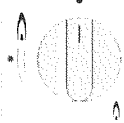
● Pour allumer, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position


maximum 

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

### ● Allumage de la table **AVEC SÉCURITÉ** gaz (selon modèle)


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





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

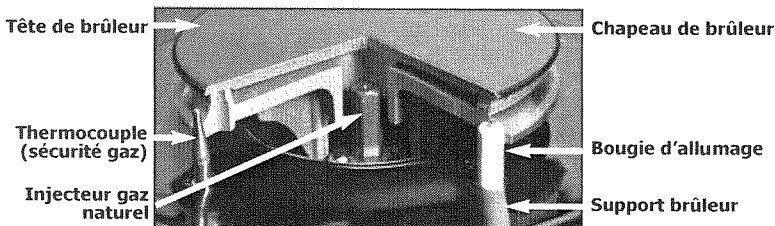
● Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

● 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 



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



- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.

- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

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

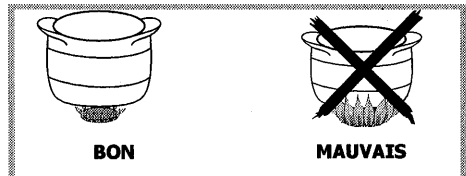
- En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette, tout en appuyant sur la manette du brûleur désiré.

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

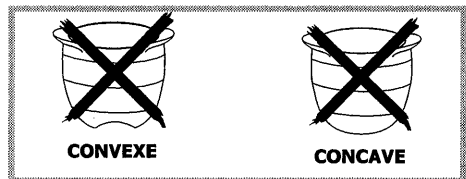
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur grand rapide	Brûleur moyen rapide	Petit brûleur	
		semi-rapide	auxiliaire
18 à 28 cm	16 à 26 cm	14 à 22 cm	12 à 16 cm
Fritures Ebullition	Aliments à saisir	Sauces, Réchauffage	Mijotage

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



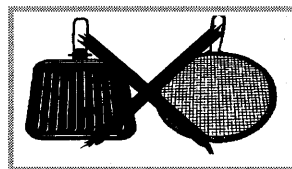
**N'utilisez pas** de récipient à fond concave ou convexe.



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

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

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



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

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 4 feux gaz

Puissance totale :  $1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW}$ .

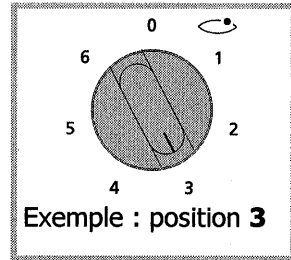
$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h}$  de débit minimum.

## Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

Positionnez la manette sur le repère qui convient à la cuisson souhaitée (voir tableau des cuissons en fin de notice). Le voyant de mise sous tension du foyer s'allume.

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximum, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.



## Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?

- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

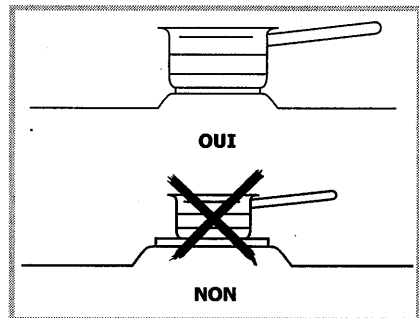
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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


**Utilisez un récipient de taille adaptée : le diamètre du fond doit être supérieur au diamètre du foyer électrique.**

Effectuez les fins de cuisson en mettant la manette en position arrêt (0) afin de bénéficier de la chaleur accumulée dans la plaque.

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



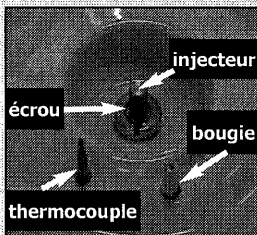
 - La surface verre est résistante mais n'est pas incassable : évitez les chocs avec les récipients.

 - Ne laissez pas fonctionner un foyer électrique sans récipient ou avec un récipient vide.  
- La plaque électrique reste chaude un certain temps après la mise en position "0" de la manette.

# Comment entretenir votre table ?

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

	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
<p><b>Entretien des bougies et des injecteurs</b></p>	<p>- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique).</p> <p>- L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.</p>	<p>- Petite brosse à poils durs.</p>
<p><b>Entretien des grilles et des brûleurs gaz</b></p>	<p>- 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.</p>	<p>- Crème à récurer douce.</p> <p>- Eponge sanitaire.</p>
<p><b>Entretien de la plaque électrique</b></p>	<p>- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.</p> <p>- Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.</p>	<p>- Produit rénovateur du commerce.</p>



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



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

# Petites pannes et anomalies

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

## VOUS CONSTATEZ QUE...

### Allumage des brûleurs :

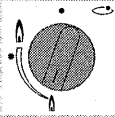
**Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.**

**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.**

**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.**

**Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.**



**Les flammes ont un aspect irrégulier.**

**Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.**

## QUE FAUT-IL FAIRE ?

- Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson.
- Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.
- vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.
- Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.

C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.

- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.
- Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m.
- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.
- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
- Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.
- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

- Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.
- Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.
- Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
- Évitez les courants d'air violents dans la pièce.
- Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.

- Évitez les courants d'air violents dans la pièce.
  - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "**Caractéristiques gaz**").
- Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).  
Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "**Changement de gaz**").

- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc..
- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.

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.

# Guide de cuisson gaz

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



# Guide de cuisson de la plaque électrique

PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIJOTAGE	TENIR AU CHAUD
<b>SOUPES</b>	Bouillons	6	5	3-4	2	1
	Potages epais	6	→ 5	3		
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon	6	→ 5			
	Surgelés	6	→ 5			
<b>SAUCES</b>	Epaisses au beurre			3-4	2	
<b>LEGUMES</b>	Endives, épinards		5	3-4		
	Légumes secs		5	3-4		
	Pommes de terre à l'eau		5	3-4		
	Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées		5	3-4		
<b>VIANDES</b>	Steacks	6				
	Grillades	6				
<b>FRITURES</b>	Frites	6				
<b>VARIANTES</b>	Compote				2	
	Crêpes					
	Crème anglaise	6			2	1
	Chocolat fondu					
	Confitures					
	Lait					
	Pâtes					
Riz au lait Tenue au chaud	6	→ 5	3-4	2	1	

# Quelques conseils

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

<b>Allumage avec sécurité gaz</b>	<p>Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.</p> <p>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.</p>
<b>Utilisation des récipients</b>	<p>Sur les foyers gaz ou électriques, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.</p> <p>Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou légèrement supérieure au diamètre du foyer électrique.</p>
<b>Entretien général</b>	<p>Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et garantir une flamme stable et régulière.</p> <p>N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.</p> <p>Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.</p>
<b>Astuces</b>	<p>Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.</p> <p>Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.</p> <p>N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.</p>

*Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.*

<b>Using your hob in complete safety</b>	29
<b>What your hob looks like?</b>	30
<b>Installing your hob in all simplicity</b>	31
Fitting recommendations	31-34
Electrical connections	34
Gas connections	35-37
Changing the type of gas supply	38-43
<b>Using your hob in all simplicity</b>	44
How to use your gas burners?	44
Which pans are best adapted for use on the gas burner	45
How to use the electric hotplate?	46
Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?	46
<b>How to look after your hob?</b>	47
<b>Minor troubleshooting</b>	48
<b>Gas-cooking guide</b>	49
<b>Electric hotplate-cooking guide</b>	50
<b>Practical Advice</b>	51

*In this Manual,*



*displays safety instructions*



*displays tips and hints*

# Editorial

*Dear Customer,*

*Thank you for buying a BRANDT hob.*

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

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

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

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

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

*The BRANDT name.*

# Your hob in complete safety

## Using your hob in complete safety

We have designed your hob for private domestic use.

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

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

You must always keep an eye on your cooking.

Read the instructions before installing and using the apparatus.

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

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

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

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

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

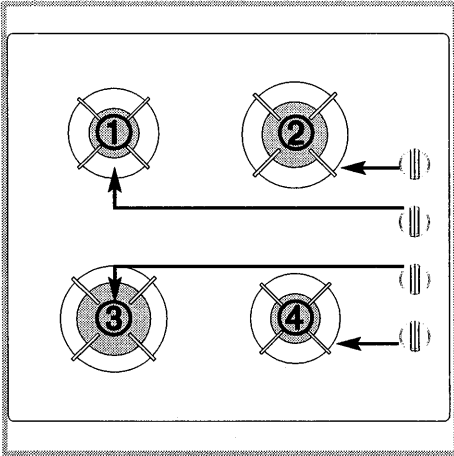
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

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

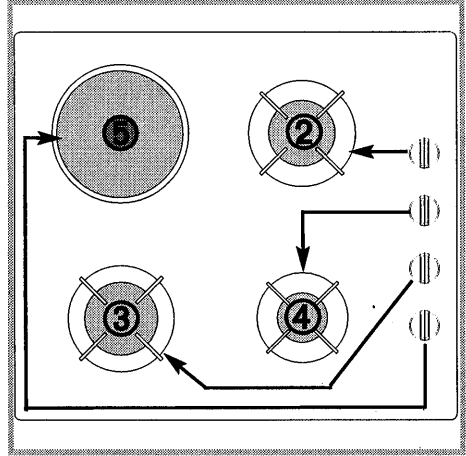


**YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL TOWN GAS.**

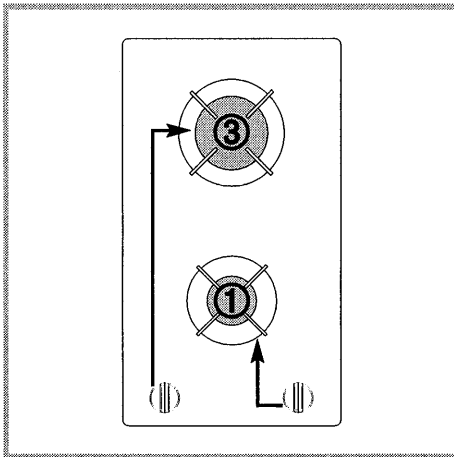
# What your hob looks like?



**60 cm model 4 gas rings  
with or without security device  
(depending on the model)**



**60 cm model 3 gas rings  
+ 1 electric hotplate  
with or without security device  
(depending on the model)**



**30 cm model 2 gas rings**

- ① Semi-fast burner  
1,5 kW\*
- ② Fast burner  
2,3 kW\*
- ③ Extra-fast burner  
3,1 kW\*
- ④ Auxiliary burner  
0,85 kW\*
- ⑤ Electric hotplate  
Diameter 145 mm - 1,5 kW

**(\*Performance obtained  
using G20 natural gas)**

# Installing your hob in all simplicity

## Fitting recommendations

Model	Width		Depth		Height	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Standard cutout	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Depending on the unit	
Outside dimensions above the work surface	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Outside dimensions below the work surface.	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1 cm

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

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

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

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device. 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 m<sup>3</sup>/hour per kw of gas energy is required).

**E.g. : for a 60 cm hob with 4 gas-rings:**

Total power:

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h per hour minimum flow-rate.}$$

These hobs have type X protection (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).

## Fitting recommendations (cont'd)

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

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

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

Place the electric hotplate in the opening of the supporting cabinet, taking care to slide the hotplate toward you.

Put the burners, caps and pan grates in place.

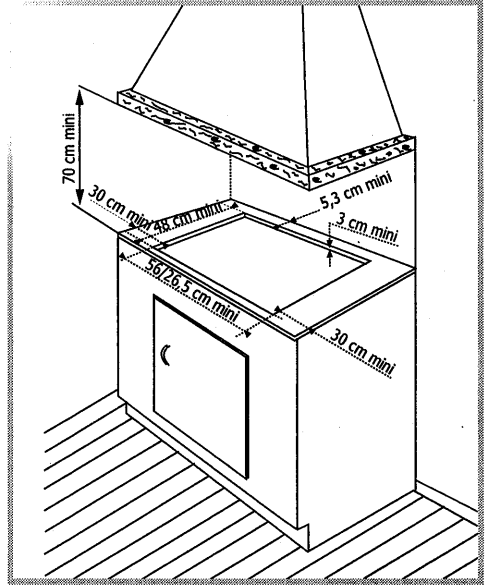
Connect the hob power supply cable to the electrical installation of the kitchen. (See "**Electrical connections**" ).

Connect to the gas (see "**How to connect the hob to mains gas**" or "**How to connect the hob to butane / propane gas**").

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

**Stop screwing when the lug starts to bend.**

**Do not use a power screwdriver.**

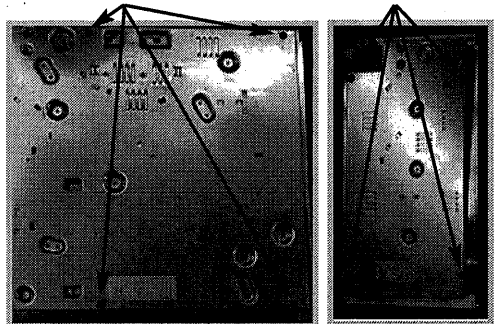


Fixing lugs

Worktop



Attachment holes



Hob 4 gas rings

Hob 2 gas rings



## Installing your hob in all simplicity

### Fitting recommendations (cont'd)

To ensure the seal between the hob and the worktop.

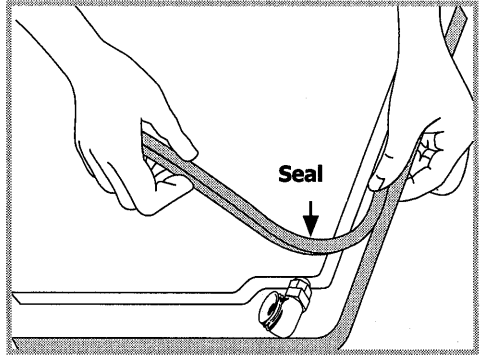
Affix the joint provided in the folder before installing the hob:

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

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

**3-** Glue the foam seal delivered with the device **on the outside perimeter of the glass**. This seal keeps liquids from passing between the glass and the worktop.

**4-** Put the hob back the right way up and place the burners, caps and pan grates back in position.



## Electrical connections

### ● Mixed and all-gas hobs

Hobs are delivered with a three-conductor (phase + ground + neutral) H05VVF- T105 or H05V2V2F - T90 1mm section cable, and must be connected to a 220/240V single phase mains supply by the intermediary of a two phase + earth + CEE 7 standardised neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE	
	<b>220/240V~ - 50/60Hz</b> <b>All-gas and mixed</b> <b>(3+1)</b>
Cable H05VVF - T105 or H05V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm <sup>2</sup>	1
Fuse	10 A



The protective conductor (green/yellow) is connected to the  $\perp$  earth connection on the hob and therefore must also be connected to an external earth connection  $\perp$ .

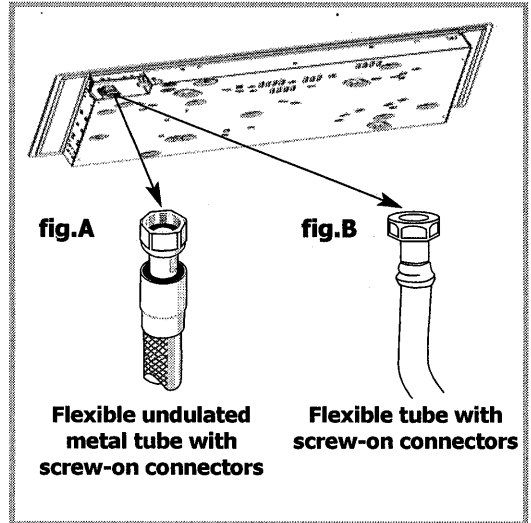
If the power supply cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special unit available from the manufacturer or his After Sales Service.

## Installing your hob in all simplicity

### Gas connections

#### ● Preliminary remarks

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



The connecting tube must be accessible along its entire length, and must be replaced before the expiration date (marked on the tube). Whatever means of connections is chosen, make sure that it is gas sound after installation by using soapy-water.

## Gas connections (Cont'd)

### ● Possible connections

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

Use only one of the following connection methods:

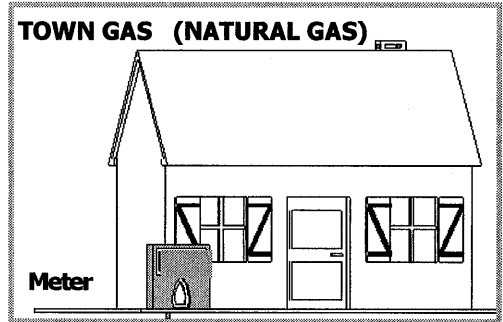
- **connection with a rigid pipe** (gas standard G1/2).

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

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

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

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



## Gas connections (Cont'd)

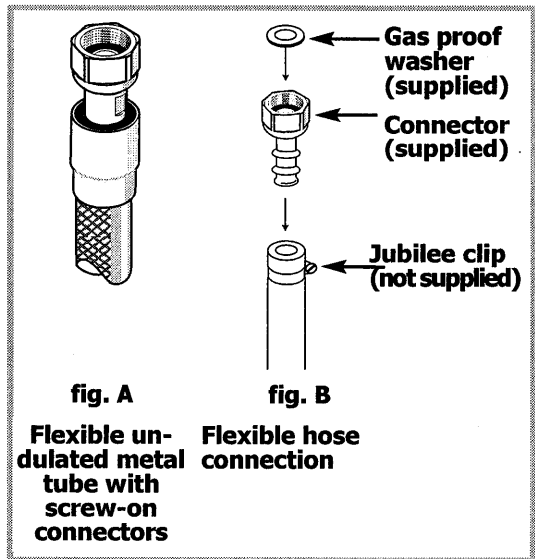
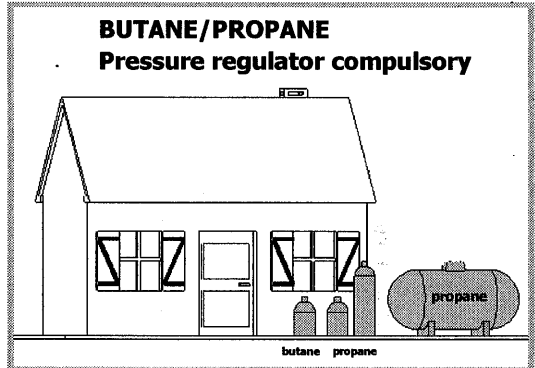
### ● Possible connections

#### **BOTTLED OR TANKED GAS (BUTANE/PROPANE).**

For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible, using a flexible undulated metal tube with screw-on connectors (maximum length 2 meters) (**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.

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



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

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

## Changing the type of gas supply

### ● Preliminary remarks

#### **Your hob is delivered regulated for natural gas.**

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

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

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

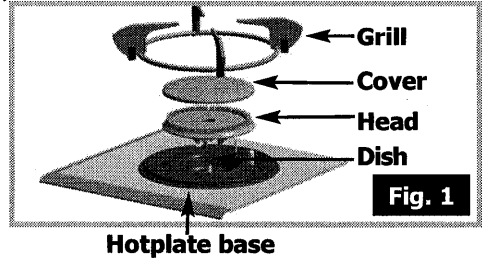
## Installing your hob in all simplicity

### Changing the type of gas supply (cont'd)

- Transforming from natural gas to butane/propane

When carrying out this operation, you should successively:

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



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

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

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

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

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

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

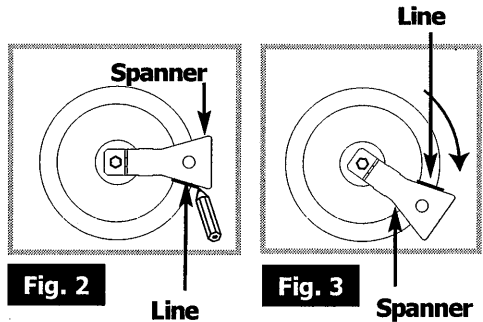
⇒ Put the spanner well onto the injector.

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

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

**Warning!** Do not go beyond this limit as you are

liable to cause damage.

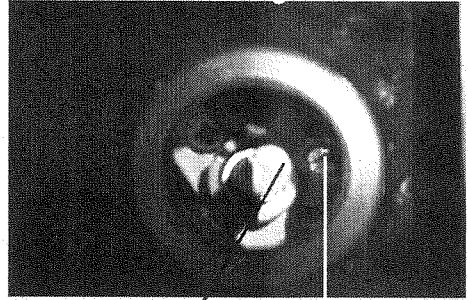


## Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from natural gas to the butane/propane gas (cont'd).

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

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



Tap axis

Adjustment screw

**Fig. 4**



## Changing the type of gas supply (cont'd)

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

When carrying out this operation, you should successively:

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

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

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

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

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

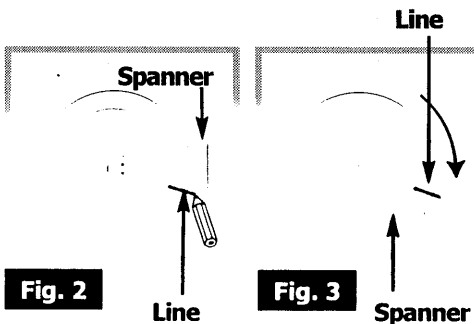
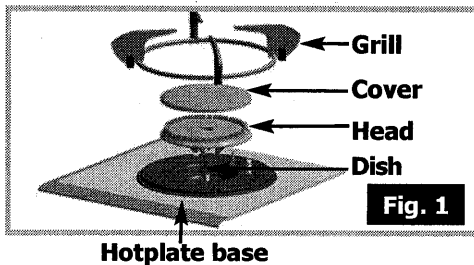
⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.

⇒ Put the spanner well onto the injector.

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

⇒ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (**fig. 3**). **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**

⇒ Put the burner heads, covers and pan supports back in position.

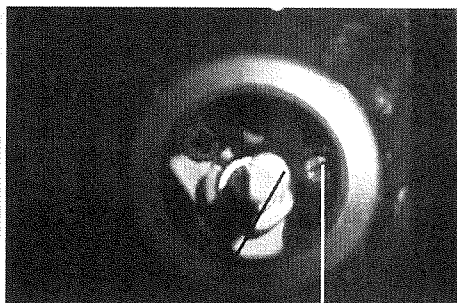


## Changing the type of gas supply (cont'd)

● Changing from butane / propane gas to natural gas or to butane / propane air (cont'd).

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

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



Tap axis

Adjustment screw

**Fig. 4**

## Changing the type of gas supply (cont'd)

### ● Gas rating

Appliance designed for installation: FR .....Cat : II2E+3+ GB - GR - PT .....Cat : II2H3+	FR - GR - GB - PT			FR
	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas
Hourly input -see below: at 15°C at 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>Fast burner</b> Indicator marked on injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Nominal heat rating (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30
Low heat rating (kW)	0,830		0,870	
Hourly output (g/h)		161		255
Hourly output (l/h)			219	
<b>Extra fast burner</b> Indicator marked on injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Low heat rating (kW)	0,830		0,870	
Hourly output (g/h)		221		343
Hourly output (l/h)			295	
<b>Semi-fast burner</b> Indicator marked on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Low heat rating (kW)	0,620		0,615	
Hourly output (g/h)		104		166
Hourly output (l/h)			143	
<b>Auxiliary burner</b> Indicator marked on injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>
Nominal heat rating (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Low heat rating (kW)	0,300		0,350	
Hourly output (g/h)		54		94
Hourly output (l/h)			81	
<b>60 cm hob 4 gas rings</b> Total nominal heat rating (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75
Maximum output (g/h)	549	540	738	858
<b>60 cm hob 3+1 1500 w electric hotplate</b> Total nominal heat rating (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25
Maximum output (g/h)	444	436	595	692
<b>30 cm hob 2 gas rings</b> Total nominal heat rating (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Maximum output (g/h)	330	325	438	509

### MARK ON THE INJECTORS

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

Natural gas		Butane/Propane gas	
94	121	62	78
137	63	88	45
●	121	●	78
137	63	88	45

Natural gas	Butane/Propane gas
137	88
94	62



# Using your hob in all simplicity

## How to use your gas burners?


### ● Lighting a hob NOT FITTED WITH A SAFETY DEVICE (depending on model)

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





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

● The gas tap is closed when the control knob is in position ●

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

● Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob. (depending on model).

● To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise  until it is pointing to


the maximum position. .

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

### ● Lighting a hob fitted WITH A SAFETY DEVICE (depending on model)


● The safety system for the burners is a metal (thermocouple), rod next to the flame.






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

● Each burner is controlled by a tap fitted with a **safety system**, which cuts the gas off automatically if ever the flame goes out by accident (overflowing, drafts, etc.).

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

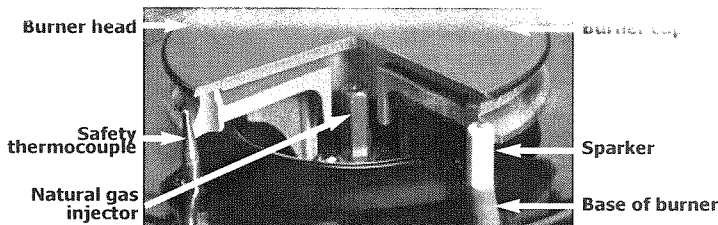
● To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise  until it is pointing to

the maximum position. .

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



**To set off the safety system, keep the knob pressed completely down for a few seconds after the flame has lit up.**



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

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

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

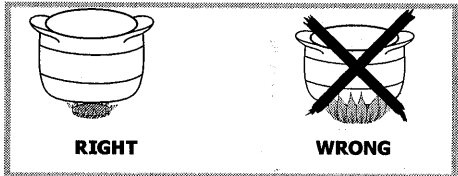
- In case of an electrical power outage, it is possible to light the burner with a match, while pressing the corresponding knob.

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

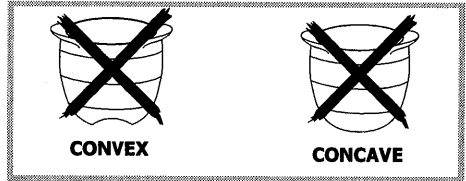
- Recommended pan sizes:

Fast burner extra-fast	Medium burner fast	Small burner	
		semi-fast	auxiliary
18 to 28 cm	16 to 26 cm	14 to 22 cm	12 to 16 cm
Frying Boiling	Quick frying	Sauces Reheating	Simmering

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



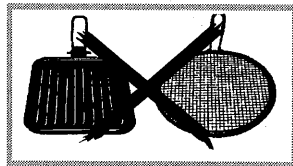
**Do not use** a pan with a convex or concave bottom.



**Do not leave** the gas on beneath an empty pan

**Do not use** pans whose handles may partially cover control knobs

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



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

- Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation; by opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2m<sup>3</sup>/hour per kW of gas energy is required.)

E.g. : for a 60 cm hob with 4 gas-rings

Total power: 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

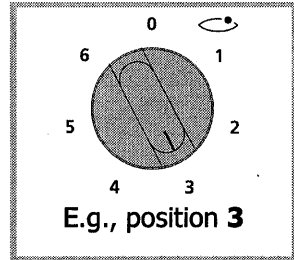
8,4 kW x 2 = 16,8 m<sup>3</sup>/h per hour minimum flow-rate.

## How to use the electric hotplate?

- To heat it up

Turn the knob to the point that corresponds to the cooking you want to do (See cooking table at the end of the instruction booklet). The electric hotplate 'on' light comes on.

The first time you use the electric hotplate, leave it on for 3 minutes at maximum temperature without using a pan to harden the surface coating.



## Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?

- Which pans are to be used on the electric hotplate?

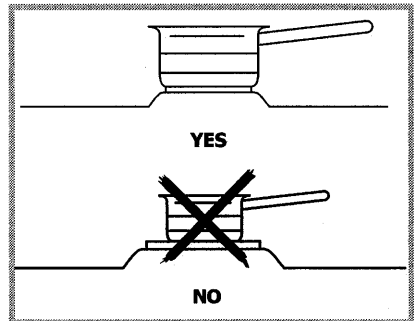
Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:

- Stainless steel with a thick trimetal or "sandwich" base,
- Aluminium with a thick (smooth) base,
- Enamelled steel.

Finish off your cooking with the knob turned to (0). This lets you take advantage of the heat that has accumulated in the electric hotplate.

- Whenever possible use a cover on your pans to avoid losing any heat by evaporation.

**Always use a pan of suitable size: the diameter of the pan must be larger than the diameter of the electric hotplate.**



-The glass surface is resistant but not unbreakable: avoid hitting it with utensils.

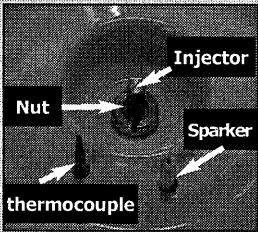


- Never leave a electric hotplate turned on without a pan or with an empty pan.

- The electric hotplate stays hot for a certain time after it has been switched off in the "0" position.

# How to look after your hob?

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

	HOW TO PROCEED	ACCESSORIES TO BE USED
<p><b>Looking after sparkers and injectors</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush.</li> <li>- The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Small hard-bristled brush.</li> </ul>
<p><b>Looking after the grills and burners</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non-abrasive cream.</li> <li>- Household sponge.</li> </ul>
<p><b>Looking after the electric hotplate</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The electric hotplate is protected by a black surface coating. Therefore, avoid using any abrasive products. After use, wipe it clean with an oily cloth.</li> <li>- If ever a electric hotplate starts to rust, remove the rust with (with emery paper or similar) and re-coat the electric hotplate with a high-temperature renovating product to be found at your local distributor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Renovating product available in the shops.</li> </ul>



- It is better to clean the elements of your hob by hand rather than in the dishwasher.
- Never use scouring pads for cleaning your hob.



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

# Minor troubleshooting

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

## IF YOU REALIZE THAT

### Lighting the burners:

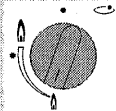
**There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.**

**When you only press down one control knob all the burners spark.**

**Sparking takes place but the burners do not light up.**

**If your table is fitted with a gas safety system and the flames go out as soon as you release the control knob.**

**In the low position the flames go out or are too high.**



**Flames are irregular.**

**The knobs get hot during cooking.**

## WHAT SHOULD YOU DO?

- Check the electrical connections on the hob.
- Check that the sparkers are clean.
- Check that the burners are clean and in position.
- If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted.
- Check that the sealing rings have not come out of place.

This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.

- Check that the gas inlet pipe has not been squashed.
- Check that the gas inlet pipe tube is less than 2m long.
- Check that the main gas tap is open.
- If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty.
- If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through.
- Make sure the injector is not blocked up. If this is the case, clear it with a safety pin.
- Light up your gas-ring before putting a pan on it.

- Push the control knob down completely and keep it under pressure for a few seconds after the burner has lit.
- Check that the burner parts are in place.
- Check that the sealing rings under the control knobs have not come out of place.
- Avoid any severe drafts in the room.
- Light the burner before putting your pan on it.

- Avoid any severe drafts in the room.
- Check that the gas you are using corresponds to the injectors that have been installed (See injector identification in the "Gas Rating" chapter).

Remember that gas hobs are delivered preset for use with natural gas. Check the adjustment of the low power screw (See paragraph "Changing the type of gas supply").

- Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly.
- Check you have enough gas in your gas cylinders.

Use small pans on the burners next to the control knobs. Large pans are to be put on the large burners furthest away from the knobs. Put the pan in place with the burner in the middle. The pan should not be above the control knobs.



# Gas-cooking guide

DISHES		TIME	EXTRA-FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
<b>SOUPS</b>	Broths	8-10 minutes	X			
	Thick soups			X		
<b>FISH</b>	Cour-bouillon	8-10 minutes	X			
	Grilled	8-10 minutes	X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise					
	Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
<b>VEGETABLE</b>	Endives, spinach		X			
	Cooked Peas	25-30 minutes	X	X		
	Braised Tomatoes	15-20 minutes	X	X		
	Browned Potatoes		X	X		
	Pasta		X	X		
				X		
<b>MEAT</b>	Steak	90 minutes	X			
	Blanquette, Osso-bucco	10-12 minutes	X			
	Fried Escalope	10 minutes	X			
	Tournedos (iron grill)		X			
				X		
<b>FRYING</b>	Chips		X			
	Beignets		X			
<b>DESSERTS</b>	Rice Pudding	25 minutes			X	
	Stewed Fruits	3-4 minutes	X		X	
	Pancakes	3-4 minutes	X	X		
	Chocolate	10 minutes			X	
	Custard					X
	Coffee (small coffee pot)					X

# Electric hotplate-cooking guide

DISHES		HOT	VERY HOT	MEDIUM	SIMMERING	KEEPING WARM
SOUPS	Broth	6	5	3-4	2	1
	Thick soup	6 → → → 5	5	3		
FISH	Stock	6 → → → 5	5			
	Frozen	6 → → → 5	5			
SAUCES	Thick made with butter			3-4	2	
VEGETABLES	Chicory, spinach		5			
	Pulses		5	3-4		
	Boiled potatoes		5			
	Fried potatoes Sauté potatoes		5	3-4		
MEAT	Steaks	6				
	Grilling	6				
FRYING	Chips	6				
MISCELLANEOUS	Sewed fruit	6			2	
	Pancakes				2	
	Custard					1
	Melting chocolate			3-4		
	Jam					
	Milk		5			
	Pasta	6 → → → 5	5			
	Rice pudding Keeping warm				2	1

# Practical Advice

*You'll enjoy cooking best if you observe some basic rules for use and minimal maintenance.*

<b>Lighting with thermocouple safety</b>	Hold the knob in completely after the flame lights, to trigger the safety system. In case of an electrical power outage, it is possible to light the selected burner by using a match, while pressing the corresponding knob.
<b>Using utensils</b>	On gas or electric cookers, always use stable, flat-bottomed, heat-resistant recipients. Use an appropriate recipient: the size of the bottom should be equal to, or slight larger than the diameter of the electrical burner.
<b>General maintenance</b>	Clean the burners regularly. This is essential for proper functioning and to ensure a steady, regular flame. Don't forget the lighting sparkers. Dry the burners and burner caps properly before putting them back in place. Finish cleaning by wiping the glass top with absorbent paper to remove all traces of moisture.
<b>Tips</b>	When water starts to boil, decrease the heat. This will decrease the risk of boiling over. Put a lid on pans. It saves energy. Turn electric burners off a few minutes before the cooking time is up

*For complete information, read each page of this manual attentively.*

# Sumário

<b>A sua placa em total segurança</b>	54
<b>Como se apresenta a sua placa?</b>	55
<b>Instale a sua placa com toda a facilidade</b>	56
Conselhos para o encastramento	56-58
Ligação à corrente eléctrica	59
Ligação ao gás	60-62
Mudança do gás	63-68
<b>Utilize a sua placa com toda a facilidade</b>	69
Como utilizar os bicos de gás?	69
Quais são os recipientes mais adaptados aos queimadores de gás?	70
Como utilizar a placa eléctrica?	71
Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?	71
<b>Como limpar a sua placa?</b>	72
<b>Pequenas avarias e remédios</b>	73
<b>Guia de cozedura</b>	74
<b>Guia de cozedura da placa eléctrica</b>	75
<b>Alguns conselhos</b>	76

*Neste manual, os símbolos abaixo identificam:*



*as instruções de segurança,*



*os conselhos e astúcias*

# Editorial

*Estimado(a) Cliente, ,*

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

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

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

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

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

# A sua placa em total segurança

## Utilizar a sua placa em total segurança

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

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

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

As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância.

Consulte o manual antes de instalar e utilizar este aparelho.

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

Não guarde no móvel situado debaixo da placa de cozinha, os produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMAVEIS** (atomizador ou recipiente sob pressão, nem papéis, livros de receitas, etc.).

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

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

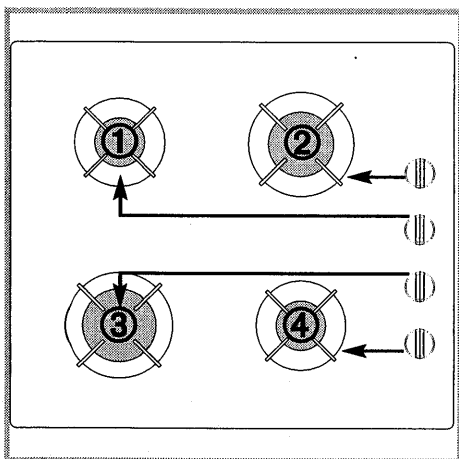
Por medida de segurança, depois da utilização, não esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás distribuído por canalização, ou a válvula da garrafa de gás butano/propano.

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

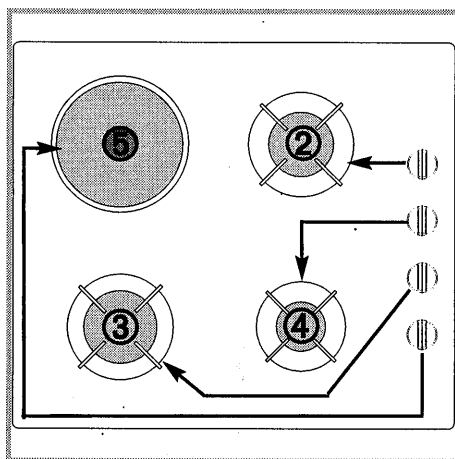


**A SUA PLACA É PRÉ-REGULADA NA FABRICA PARA O GAS NATURAL.**

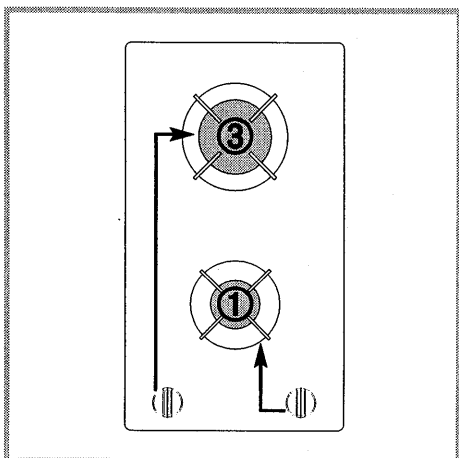
# Como se apresenta a sua placa



**Placa 60 cm 4 queimadores de gás  
com ou sem segurança  
(consoante o modelo)**



**Placa 60 cm  
3 queimadores de gás + 1 eléctrico  
com ou sem segurança  
(consoante o modelo)**



**Placa 30 cm  
2 queimadores de gás**

- ① Queimador semi-rápido  
1,5 kW\*
- ② Queimador rápido  
2,3 kW\*
- ③ Queimador grande rápido  
3,1 kW\*
- ④ Queimador auxiliar  
0,85 kW\*
- ⑤ Placa eléctrica  
Ø 145 mm - 1,5 kW

(\*Potências obtidas em gás natural G20)

# Instale a sua placa com toda a facilidade

## Conselhos para o encastramento

Modelo	Largura		Profundidade		Espessura	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Corte móvel	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	consoante o móvel utilizado	
Dimensões totais em cima da superfície de trabalho	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Dimensões totais debaixo da superfície de trabalho	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1cm	5,1cm

**A instalação é normalmente reservada aos instaladores e técnicos qualificados.**

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

Estas placas foram concebidas para serem utilizados por particulares em edifícios de habitação.

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

Este aparelho deve ser instalado e ligado em conformidade com os regulamentos em vigor e utilizado unicamente num local bem arejado. Consulte o folheto antes de instalar e de utilizar este aparelho.

Como não estão ligadas a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deve ser especialmente cuidadoso em relação às disposições em matéria de ventilação.

Em relação a este assunto, como a combustão só é possível graças ao oxigénio do ar, é necessário renová-lo em permanência e evacuar os produtos da combustão (é necessário um débito mínimo de 2m<sup>3</sup>/h por kW de potência de gás).

### **Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás**

Potência total:

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo.}$$

Estas placas são de tipo X (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).



## Conselhos para o encastramento (continuação)

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

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

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

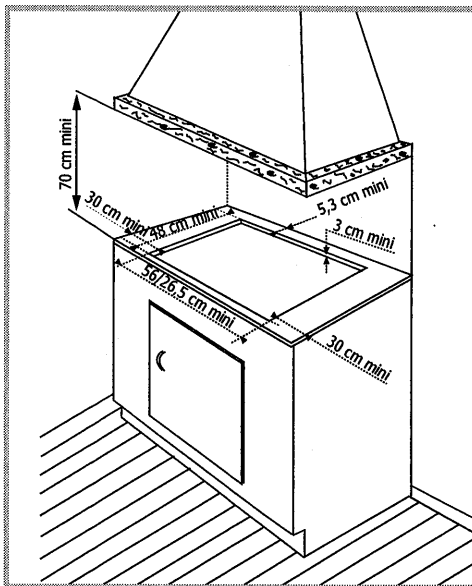
Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel de suporte tomando cuidado de maneira a puxar a placa em direcção a si.

Coloque as cabeças, chapéus e grelhas de suporte de caçarolas.

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

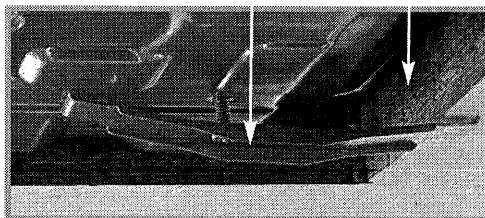
Poderá imobilizar a placa, se o desejar, com as quatro patilhas e os parafusos fornecidos (ver esquema em frente), que se fixam aos quatro cantos do carácter. **Utilize imperativamente os orifícios previstos para o efeito.**

**Pare de enroscar quando a patilha começar a se deformar. Não utilize aparafusadora.**

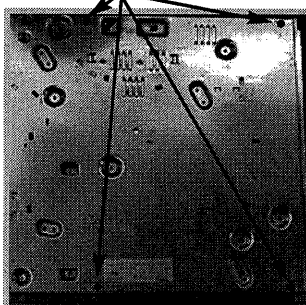


Patilha de fixação

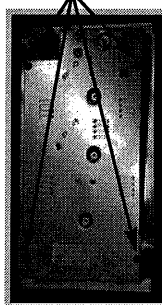
Superfície de trabalho



Orifícios de fixação



Placa 4 queimadores



Placa 2 queimadores

## Conselhos para o encastramento (continuação)

Para assegurar a vedação entre o cárter e o plano de trabalho.

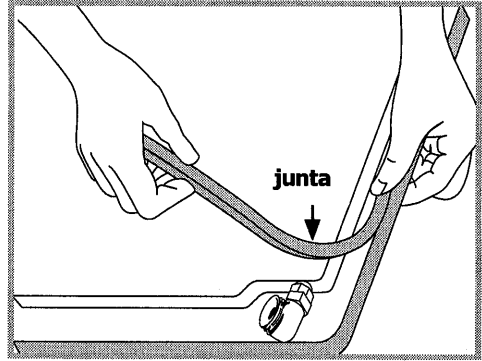
Cole a junta de espuma no estojo antes de instalar a placa:

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

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

**3-** Cole a junta de espuma, incluída no aparelho, **no contorno exterior do vidro**. Esta junta assegura a vedação entre o vidro e o plano de trabalho.

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



*Instale a sua placa com toda a facilidade*

## Ligação eléctrica

### ● Placas mistas e a gás

Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90, secção 1 m2) com 3 condutores (2 fases+ terra) e devem ser ligadas à rede 220/240 V monofásica através de uma tomada de corrente 2 fases + terra normalizado CEE 7 ou de um interruptor de corte omipolar com uma distância mínima de abertura de 3 mm.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	<b>220/240V~ - 50/60Hz</b> <b>Gás e mista</b> <b>(3+1)</b>
Cabo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos dos condutores em mm2	1
Fusível	10 A



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

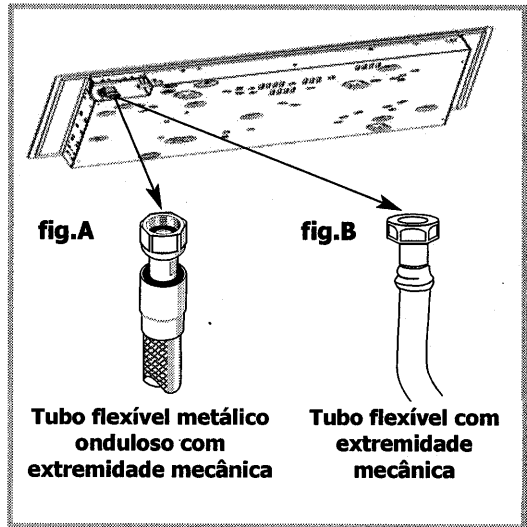
Se este fio eléctrico estiver estragado, só deve ser substituído pelo seu Serviço Pós-Vendas visto serem necessárias ferramentas especiais.

## Ligação ao gás

### ● Conselhos preliminares

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

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



O tubo de ligação deve 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, certifique-se da estanquidade, após instalação, com água adicionada de sabão.

## Ligação ao gás (continuação)

### ● Ligações possíveis

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

Escolher exclusivamente uma das três ligações seguintes:

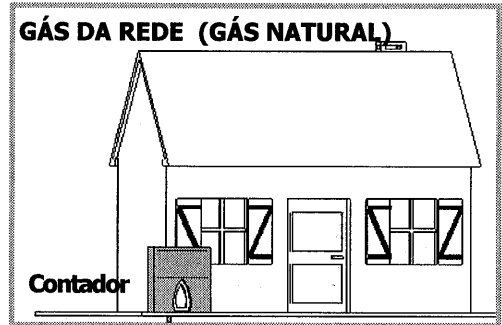
- **a ligação em tubo rígido** (apelação norma gás G1/2).

Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado no aparelho,

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

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

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



## Ligação ao gás (continuação)

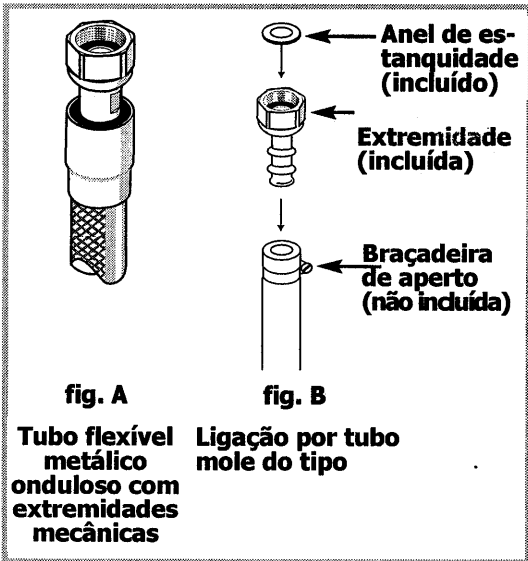
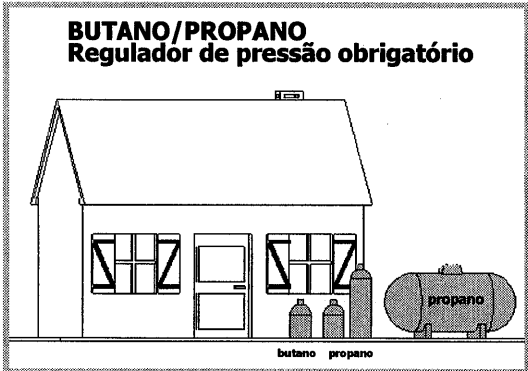
### ● Ligações possíveis

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

Para a segurança do utilizador aconselhamos uma ligação quer por tubo rígido, se for possível, quer por 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.

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



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

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

## **Mudança do gás**

### ● Observações preliminares

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

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

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

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

## Mudança do gás (continuação)

- Passagem do gás natural ao gás butano/propano.

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

- 1 Adaptar a ligação do gás
- 2 Mudar os injectores
- 3 Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras

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

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

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

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

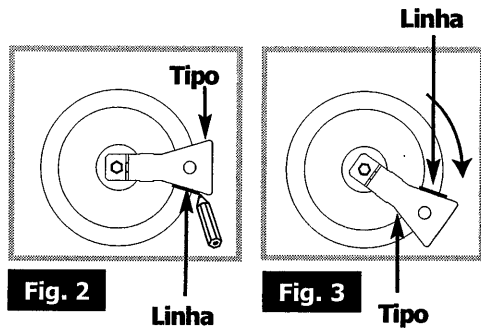
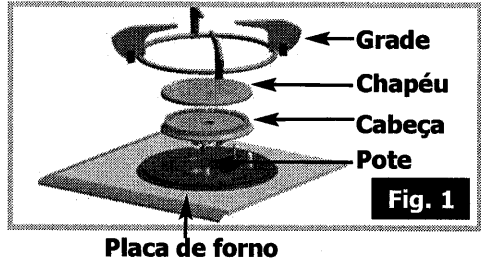
- No lugar dos precedentes instale os injectores fornecidos no estojo, em conformidade com o quadro das características do gás apresentado no final deste capítulo; para tal:

- ⇒ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

- ⇒ Introduza a fundo a chave no injector.

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

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





## Mudança do gás (continuação)

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

### ⑤ REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

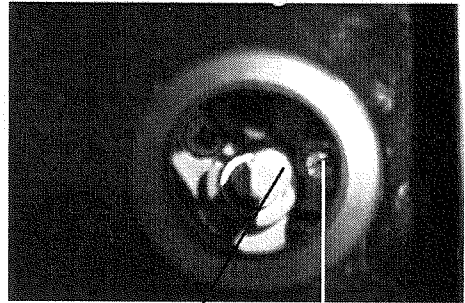
situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- 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. 4**) consoante o modelo, **no sentido dos ponteiros de um relógio.**

- Torne a montar os anéis de vedação e as manetes observando atentamente o sentido de orientação e assegurando-se que as manetes ficam bem ajustadas.

- Monte de novo as cabeças, os chapéus de todos os queimadores e as grelhas.



Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

**Fig. 4**

## Mudança do gás (continuação)

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

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

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

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

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

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

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

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

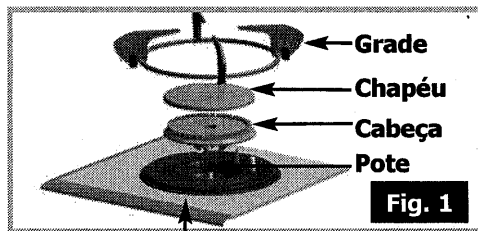
⇒ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇒ Introduza a fundo a chave no injector.

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

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

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



Placa de forno

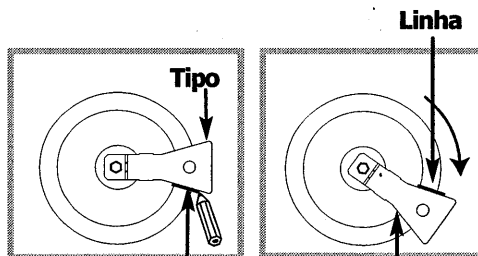


Fig. 2

Linha

Fig. 3

Linha

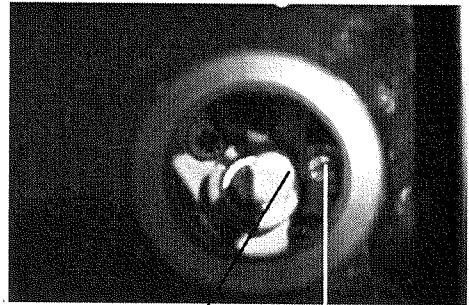
## Mudança do gás (continuação)

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

### 3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

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



Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Fig. 4

Instale a sua placa com toda a facilidade

## Mudança do gás (continuação)

### ● Características do gás

Aparelho destinado a ser instalado em : FR .....Cat : I12E+3+ GB - GR - PT .....Cat : I12H3+  Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	FR - GR - GB - PT			FR
	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>Bico rápido</b> Ponto de referência marcado no injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Débito calorífero nominal (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30
Débito calorífero reduzido (kW)	0,830		0,870	
Débito horário (g/h)	164	161	219	255
Débito horário (l/h)				
<b>Bico grande rápido</b> Ponto de referência marcado no injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débito calorífero reduzido (kW)	0,830		0,870	
Débito horário (g/h)	225	221	295	343
Débito horário (l/h)				
<b>Bico semi-rápido</b> Ponto de referência marcado no injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido (kW)	0,620		0,615	
Débito horário (g/h)	105	104	143	166
Débito horário (l/h)				
<b>Bico auxiliar</b> Ponto de referência marcado no injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>
Débito calorífero nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Débito calorífero reduzido (kW)	0,300		0,350	
Débito horário (g/h)	55	54	81	94
Débito horário (l/h)				
<b>Placa 60 cm 4 queimadores de gás</b>				
Débito calorífero total (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75
Débito máximo (g/h)	549	540	738	858
Débito máximo (l/h)				
<b>Placa 60 cm 3+1 placa eléctrica 1500 w</b>				
Débito calorífero total (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25
Débito máximo (g/h)	444	436	595	692
Débito máximo (l/h)				
<b>Placa 30 cm 2 queimadores de gás</b>				
Débito calorífero total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Débito máximo (g/h)	330	325	438	509
Débito máximo (l/h)				

## LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

Gás Natural		Gás Butano / Propano	
94	121	62	78
137	63	88	45
Gás Natural		Gás Butano / Propano	
●	121	●	78
137	63	88	45

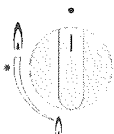
Gás Natural	Gás Butano / Propano
137	88
94	62

# Utilize a sua placa com toda a facilidade

## Como utilizar os bicos de gás?

### ● Acendimento da placa **SEM SEGURANÇA** gás (consoante o modelo).

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



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

● O ponto corresponde ao fecho da torneira.

● Escolha o bico que quer acender orientando-se pelos símbolos situados junto das manetes (ex.: bico traseiro da direita ).

● **A sua placa está apetrechada com um sistema de acendimento dos bicos integrado nas manetes** (consoante o modelo).

● Para acender um bico, carregar a fundo no botão e rodar no sentido anti-horário até à posição máxima .

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

### ● Acendimento da placa **COM SEGURANÇA** gás (consoante o modelo).

● A segurança dos queimadores é materializada por uma haste metálica (Termopar), situada directamente à proximidade da chama.



● Escolha o bico orientando-se pelos símbolos situados junto das manetes (ex. bico traseiro da direita ).

● Cada bico é controlado por uma válvula munida de um **sistema de segurança** que, em caso de extinção acidental da chama (transbordamento, corrente de ar, etc.) corta rápida e automaticamente a entrada de gás e impede o escape deste último.

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

● Para acender um bico, carregar a fundo no botão e rodar no sentido anti-horário até à posição máxima .

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

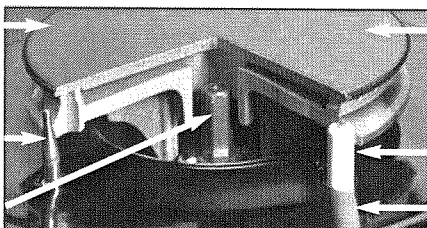


**Mantenha o botão completamente pressionado durante alguns segundos depois da aparição da chama para activar o sistema de segurança.**

Cabeça de queimador

Termobinário (segurança gás)

Injector de gás natural



Chapéu do queimador

Vela de acendimento

Suporte do queimador

- As chamas dos bicos são menores ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da mesma.

- O ruído ocasionado por certos bicos está ligado à sua forte potência e à combustão do gás: isto não altera em nada a qualidade da cozedura.

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

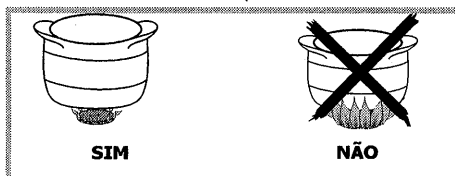
- Em caso de avaria eléctrica, é possível acender o bico aproximando um fósforo, premindo ao mesmo tempo a manete do queimador desejado.

## Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

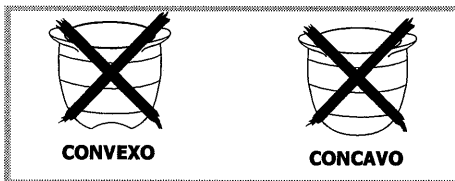
- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

Bico grande grande rápido	Bico médio rápido	Bico pequeno	
		semi- rápido	auxiliar
18 a 28 cm	16 a 26 cm	14 a 22 cm	12 a 16 cm
Frituras Ebulição	Alimentos a cozer rapidamente	Molhos, Aquecimento	Cozedura lenta

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



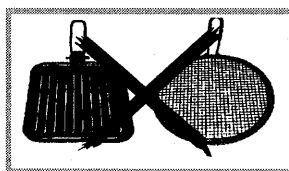
**Não utilize** recipientes com fundo côncavo ou convexo.



**Não deixe** funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.

**Não utilize** recipientes que cubram parcialmente os botões.

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



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

- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou, quando existe um ventilador mecânico, o aumento da respectiva potência para obter uma ventilação mais eficaz (é necessário um débito de entrada de ar de pelo menos 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás

$$\text{Potência total: } 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

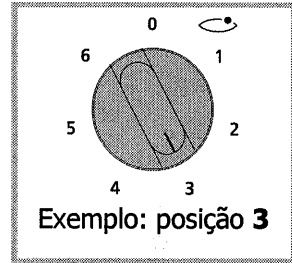
$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo.}$$

## Como utilizar a placa eléctrica?

- Para colocar em aquecimento:

Posicione o botão na marca apropriada à cozedura desejada (ver o quadro de cozimentos no fim do manual). A luz indicadora de alimentação do disco acende-se.

Aquando da primeira utilização, deixe aquecer a placa a vazio, na temperatura máxima, durante 3 minutos, para endurecer o revestimento.



## Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?

- Que recipientes usar sobre a placa eléctrica?

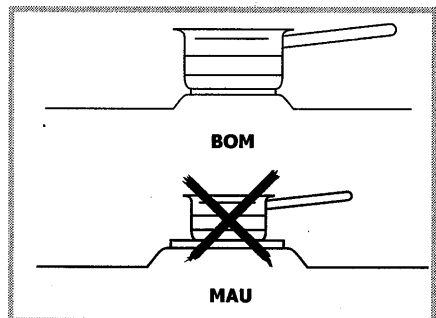
Utilize recipientes com fundo plano que fiquem perfeitamente em contacto com a superfície do disco:

- em aço inoxidável com fundo trimetal espesso ou "sandwich",
- em alumínio com fundo (liso) espesso,
- em aço esmaltado.

**Utilize um recipiente de tamanho adequado: o diâmetro do fundo deve ser superior ao diâmetro do foco eléctrico.**

Efectue os fins de cozeduras colocando o botão na posição de paragem (0) a fim de beneficiar do calor acumulado na placa.

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



- A superfície de vidro é resistente, contudo não é inquebrável: evite choques com os recipientes.

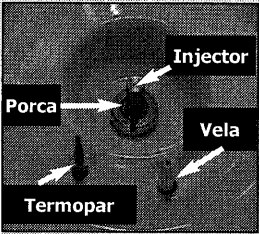


- Não deixe um disco eléctrico em funcionamento sem recipientes ou com um recipiente vazio.

- A placa eléctrica permanece quente durante um certo tempo depois da colocação em posição "0" do botão.

# Como limpar a sua placa?

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

	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
<b>Limpeza das velas e dos injectores</b>	<p>- Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica).</p> <p>- O injector de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tígela. Faça atenção para não obstruir o injector enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa. Em caso de obstrução, utilize um alfinete-de-ama para desentupir o injector.</p>	 <p>- Escovinha de pêlo duro.</p>
<b>Limpeza das grades e dos bicos de gás</b>	<p>- Caso as manchas resistam à limpeza utilize uma pasta não abrasiva e enxague em seguida com água limpa. Limpe cuidadosamente cada peça do bico antes de voltar a utilizar a sua placa de cozedura.</p>	<p>- Pasta de limpeza suave</p> <p>- Esponja sanitária.</p>
<b>Limpeza da placa eléctrica</b>	<p>- A placa de aquecimento é protegida por um revestimento preto, portanto, a utilização de qualquer abrasivo deve ser evitada. Depois de cada utilização, limpá-la com um pano engordurado.</p> <p>- Se a placa vier a enferrujar, retire a ferrugem (com uma lixa de esmeril, por exemplo); e reconstitua o revestimento preto com um produto renovador alta temperatura comprado no comércio.</p>	<p>- Produto renovador do comércio.</p>



- Prefira uma limpeza manual dos elementos da placa do que uma limpeza em máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponja abrasiva para limpar a sua placa de cozinha.



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



# Pequenas avarias e remédios

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

## VOCÊ CONSTATA QUE ...

### Acendimento dos bicos:

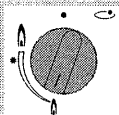
**Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.**

**Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.**

**Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.**

**Se a placa estiver equipada com a segurança gás: aquando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da libertação dos botões.**

**Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.**



**As chamas têm um aspecto irregular.**

**Durante a cozedura, os botões ficam quentes.**

## O QUE DEVE FAZER?

- Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura.
- Verifique se as velas de acendimento estão limpas.
- Verifique se os bicos estão limpos e bem montados.
- Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas.
- Verifique se os anéis de vedação situados sob as manetes não saíram do seu lugar

É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente.

- Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado.
- Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m.
- Verifique se a chegada de gás está aberta.
- Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia.
- Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos.
- Certifique-se que o injectore não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança.
- Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.

- Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas.
- Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas.
- Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar.
- Evite as correntes de ar violentas na peça.
- Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.

- Evite as correntes de ar na peça.
- Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "**Características gás**").

Lembre-se: as placas de cozinha são entregues pré-reguladas para o gás da rede (gás natural).

Verificar a boa regulação dos parafusos redutores (ver parágrafo "**Mudança do gás**").

- Verifique a limpeza dos bicos e dos injectores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc.
- Verifique se há gás o suficiente na garrafa.

Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores mais distantes dos botões.

Instalar a caçarola bem no centro do bico. Ela não deve encobrir os botões.

# Guia de cozedura com gás

	PREPARAÇÕES	TEMPO	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	AUXILIAR
<b>SOPAS</b>	Caldos	8-10 minutos	X			
	Cremes espessos			X		
<b>PEIXES</b>	Cozidos	8-10 minutos	X			
	Grelhados	8-10 minutos	X			
<b>MOLHOS</b>	Bearnes, Holandes				X	X
	Bechamel, Aurora	10 minutos			X	X
<b>LEGUMES</b>	Endívias, espinafres		X			
	Ervilhas cozinhadas	25-30 minutos	X	X		
	Tomates a Provençal	15-20 minutos	X	X		
	Batatas coradas		X	X		
	Massas		X	X		
	Bifes		X			
<b>CARNES</b>	Guisado de vitela, Osso- Buco	90 minutos	X			
	Escalope na frigideira	10-12 minutos	X			
	Tournedos	10 minutos	X			
	Fritos		X			
<b>FRITOS</b>	Pastéis fritos		X			
	Arroz doce	25 minutos			X	X
<b>SOBREMESAS</b>	Compostas de fruta	3-4 minutos	X		X	
	Crepes	3-4 minutos	X	X		
	Chocolate	3-4 minutos				X
	Creme inglesa	10 minutos			X	
	Café (cafeteira pequena)					X

# Guia de cozedura com placa eléctrica

PREPARAÇÕES		FORTE	MUITO FORTE	MÉDIO	LUME BRANDO	MANTER QUENTE
<b>SOPAS</b>	Caldos	6	5	3-4	2	1
	Cremses espessos	6 -- -- →	5	3		
<b>PEIXES</b>	Cozidos	6 -- -- →	5			
	Congelados	6 -- -- →	5			
<b>MOLHOS</b>	Esposso Com manteiga			3-4	2	
<b>LEGUMES</b>	Endívias, espinafres		5	3-4		
	Legumes secos,		5			
	Batatas cozidas		5	3-4		
	Batatas coradas Batatas salteadas		5	3-4		
<b>CARNES</b>	Bifes	6				
	Grelhadas	6				
<b>FRITOS</b>	Fritos	6				
<b>VARIANTES</b>	Compotas	6			2	
	Crepes					
	Leite creme				2	1
	Chocolate fundido			3-4		
	Doces					
	Leite		5			
	Massas	6 -- -- →	5			
	Arroz Doce Manter quente	6 -- -- →	5		2	1

# Alguns conselhos

*Cozinhará com gosto se cumprir algumas regras de utilização e se tiver um mínimo de cuidados com a sua placa.*

<b>Acendimento com segurança gás</b>	<p>Mantenha a manete completamente pressionada após o aparecimento da chama para engatar o sistema de segurança.</p> <p>Em caso de avaria eléctrica, é possível acender o bico aproximando um fósforo do queimador escolhido mantendo simultaneamente a pressão na manete correspondente.</p>
<b>Utilização dos recipientes</b>	<p>Sobre os bicos a gás ou eléctricos, utilize sempre recipientes estáveis, com fundo plano e resistentes ao calor.</p> <p>Utilize um recipiente adaptado: a dimensão do fundo deve ser igual ou ligeiramente superior ao diâmetro do bico eléctrico.</p>
<b>Manutenção geral</b>	<p>Limpe regularmente os seus queimadores: é essencial para o funcionamento correcto e para garantir uma chama estável e regular.</p> <p>Não esqueça as velas de ignição. Seque correctamente os queimadores e os chapéus de queimadores antes de os instalar.</p> <p>Termine a limpeza passando um papel absorvente pela parte de cima do vidro para retirar qualquer mancha de humidade.</p>
<b>Astúcias</b>	<p>Mal a água ferva, reduza a intensidade do queimador; limitará assim os riscos de transbordamento.</p> <p>Coloque uma tampa nas panelas: Faz assim economias.</p> <p>Não hesite em desligar a placa eléctrica alguns minutos antes do final do tempo de cozedura.</p>

*Em todos os casos, para um suplemento de informações, leia cuidadosamente todas as páginas do manual de utilização.*

## Περιεχόμενα

<b>Η χρήση της κουζίνας με κάθε ασφάλεια</b>	79
<b>Πως φαίνεται η κουζίνα σας;</b>	80
<b>Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας</b>	81
Συμβουλές εντοιχισμού	81-83
<b>Ηλεκτρική σύνδεση</b>	84
Σύνδεση γκαζιού	85-87
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	88-93
<b>Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά</b>	94
<b>Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι</b>	94
<b>Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;</b>	95
<b>Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;</b>	96
<b>Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;</b>	96
<b>Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας</b>	97
<b>Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες</b>	98
<b>Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι</b>	99
<b>Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας</b>	100
<b>Μερικές συμβουλές</b>	101

*Σε όλο το εγχειρίδιο, το*



*σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,*



*σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα*

## Εισαγωγικά λόγια

*Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,*

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

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

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

*Θα βρείτε επίσης στη σειρά των προϊόντων της Brandt, μια τεράστια ποικιλία από σχάρες ψησίματος, απορροφητήρων, πλυντηρίων πιάτων και εντοιχιζόμενων ψυγείων που μπορείτε να ταιριάξετε 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 οποιοσδήποτε 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 εύρηστα, με ωραία αισθητική, η Brandt σαν πρωτοπόρος, συμβάλει στη βελτίωση της ποιότητας της καθημερινής ζωής.*

*Η μάρκα BRANDT.*

# Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια

## Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας με πλήρη ασφάλεια

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

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

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

Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία σας.

Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

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

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

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

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

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

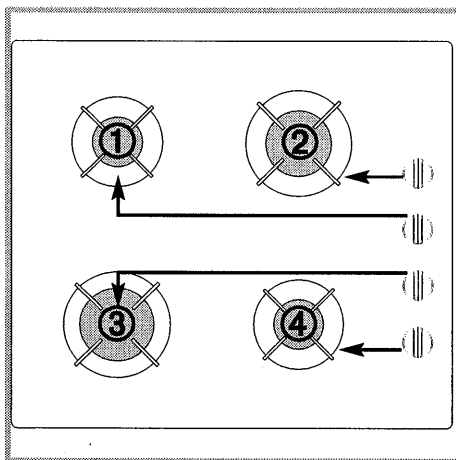
Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ**. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

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

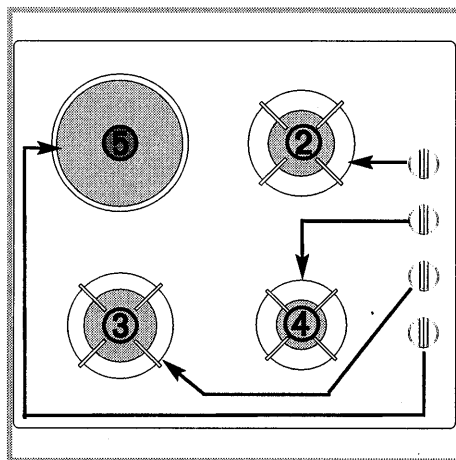


**Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΕΤΑΙ ΠΡΟΡΥΘΙΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.**

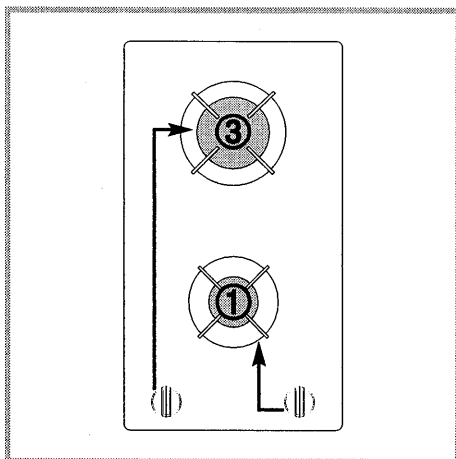
# Πως φαίνεται η κουζίνα σας;



**Κουζίνα 60 cm**  
4 εστίες αερίου  
με ή χωρίς ασφάλεια (ανάλογα το μοντέλο)



**Κουζίνα 60 cm**  
3 εστίες αερίου + 1 ηλεκτρικό μάτι  
με ή χωρίς ασφάλεια (ανάλογα το μοντέλο)



**Κουζίνα 30 cm**  
2 εστίες αερίου

- ① Εστία μεσαίας ταχύτητας  
1,5 kW\*
- ② Εστία ταχείας ανάφλεξης  
2,3 kW\*
- ③ Εστία μεγάλης ταχύτητας  
3,1 kW\*
- ④ Βοηθητική εστία  
0,85 kW\*
- ⑤ Ηλεκτρικό μάτι  
Ø 145 mm -  
1,5 kW

(\*Ισχύς που επιτυγχάνεται με φυσικό αέριο G20)



# Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

## Συμβουλές εντοιχισμού

Μοντέλο	Πλάτος		Βάθος		Πάχος	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Ανοιγμα επίπλου	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	Ανάλογα με το επίπλο	
Εξωτερικές Διαστάσεις πάνω από το τραπέζι εργασίας	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Εξωτερικές Διαστάσεις κάτω από το τραπέζι εργασίας	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1cm	5,1cm

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από κατάλληλους τεχνικούς εγκατάστασης.

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με μια διάταξη εκκένωσης των προϊόντων

καύσης. Θα δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις διατάξεις που ισχύουν όσον αφορά τον εξαερισμό.

Περί αυτού του θέματος, καθώς η καύση είναι δυνατή μόνο χάρη στον οξυγόνο του αέρα, είναι απαραίτητο αυτός ο αέρας να ανανεώνεται συνεχώς και τα προϊόντα καύσης να απομακρύνονται (μια ελάχιστη απόδοση αέρα 2 m<sup>3</sup>/h ανά kW ισχύος γκαζιού είναι απαραίτητη).

**Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 4 εστίες γκαζιού**

Συνολική ισχύς:

$$1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 \text{ kW.}$$

$$8,4 \text{ kW} \times 2 = 16,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ ελάχιστης παραγωγής.}$$

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

## Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

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 τραπεζιού εργασίας. Σε κάθε περίπτωση, μην τοποθετείτε ψεκαστήρα ή δοχείο υπό πίεση στο χώρισμα που μπορεί να υπάρχει κάτω από την κουζίνα.

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

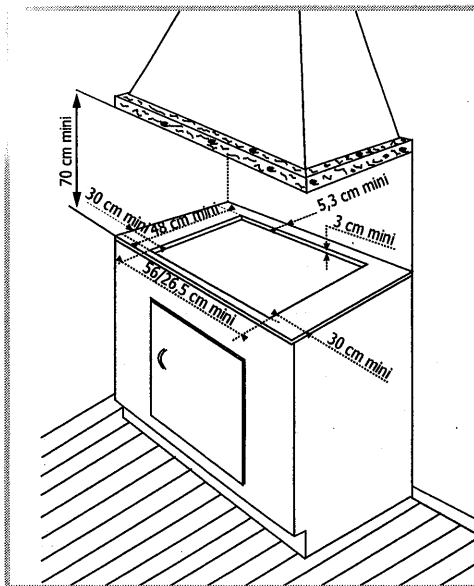
Τοποθετήστε τις κεφαλές εστιών, τα καπάκια των εστιών και τις σχάρες.

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το ρεύμα").

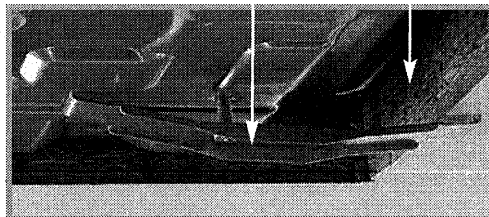
Πρέπει να ακινητοποιήσετε, εάν το επιθυμείτε, την κουζίνα με τέσσερα άγκιστρα που δίνονται μαζί με τις βίδες τους (βλέπε απέναντι σχεδιάγραμμα) και που στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που προβλέπονται γι' αυτόν τον σκοπό.

Σταματήστε να βιδώνετε όταν το άγκιστρο αρχίσει να παραμορφώνεται.

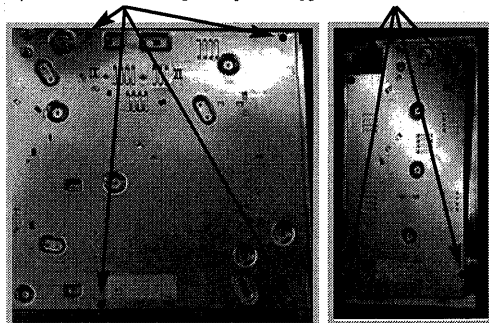
Μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδι.



Τραπέζι εργασίας Τραπέζι εργασίας



Οπές στερέωσης



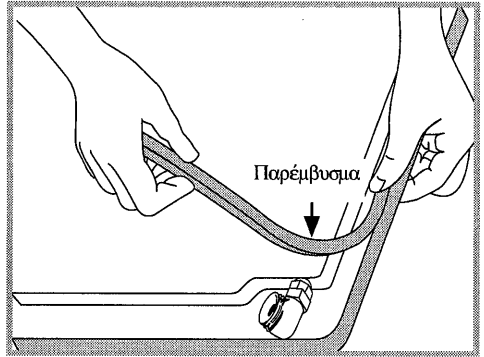
Κουζίνα 4 εστιών

Κουζίνα 2 εστιών

## Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

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

- 1- Απομακρύνετε τις σχάρες στήριξης κατασρόλας, τα καπάκια εστίας και τις κεφαλές εστιών σηματοδοτώντας τη θέση τους.
- 2- Αναποδογυρίστε την κουζίνα και τοποθετήστε την με προσοχή πάνω από το άνοιγμα του επίπλου για να μην προκαλέσετε βλάβη στους διακόπτες και στους σπινθηριστές.
- 3- Κολλήστε το αφρώδες παρέμβυσμα, στην εξωτερική περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος.
- 4- Βάλτε στη θέση τους τις κεφαλές εστίας, τα καπάκια, και τις σχάρες στήριξης κατασρόλας.



## Ηλεκτρική σύνδεση

- Κουζίνες μεικτές και κουζίνες που λειτουργούν μόνο με γκάζι

Αυτές οι κουζίνες δίνονται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05VVF - T105, ή H05V2V2F - T90, διατομή 1 mm<sup>2</sup>) με 3 αγωγούς (φάση + γείωση) και πρέπει να συνδέονται με το μονοφασικό δίκτυο 220/240 V μέσω μιας πρίζας φάση + γείωση + ουδέτερο φτιαγμένης σύμφωνα με το πρότυπο CEE 7 ή μέσω ενός μηχανισμού διακοπής που συνδέεται με όλους τους πόλους και έχει μια απόσταση ανοίγματος των διακοπών τουλάχιστον 3 mm.

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	
	<b>220/240 V~ - 50/60 Hz</b> <b>Γκάζι και μεικτό</b> <b>(3+1)</b>
Καλώδιο H05WF - T105 ή H05V2V2F - T90	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 για τη γείωση
Διατομή αγωγών σε mm <sup>2</sup>	1
Ασφάλεια	10 A



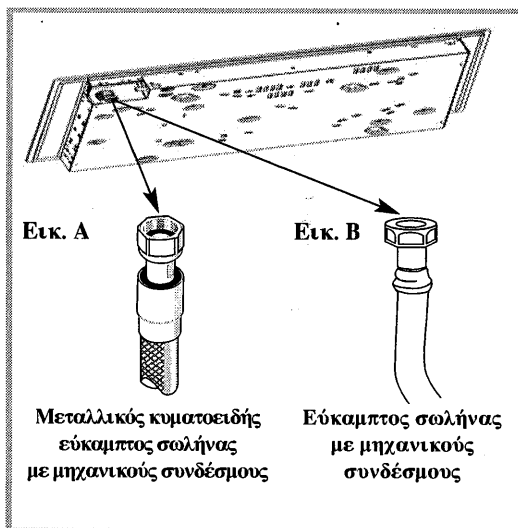
Το καλώδιο προστασίας (πράσινο / κίτρινο) είναι συνδεδεμένο με τον πόλο γείωσης (≡) της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τον πόλο γείωσης (≡) της εγκατάστασης.

Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί κάποια βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή ένα ειδικό σύνολο που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.

## Σύνδεση γκαζιού

### ● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

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



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

## Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

### ● Πιθανές συνδέσεις

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

Επιλέξτε αποκλειστικά μια από τις ακόλουθες 3 συνδέσεις:

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

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

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

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

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



## Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

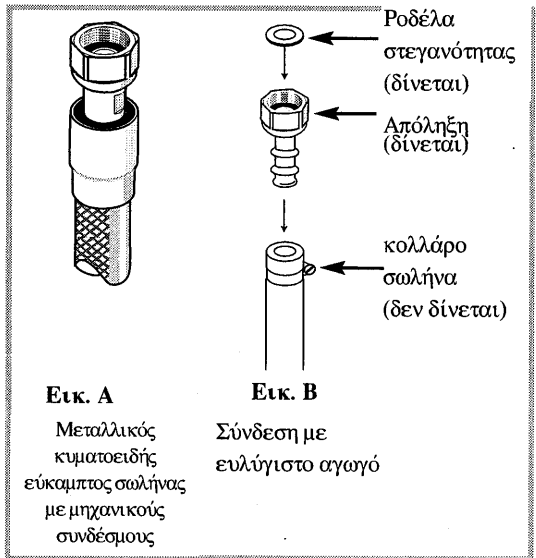
### ● Πιθανές συνδέσεις

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

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

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

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



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

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

## **Αλλαγή φιάλης γκαζιού**

### ● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

**Αυτή η κουζίνα παραδίδεται προρυθμισμένη για φυσικό αέριο.**

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

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

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



## Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Πέρασμα από το φυσικό αέριο  
στο αέριο βουτανίου / προπανίου

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει  
διαδοχικά:

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

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

❷ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ  
προχωρώντας ως εξής:

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

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

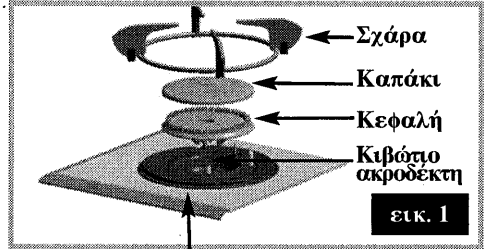
⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το  
χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το  
ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο  
ακροφύσιο έγχυσης.

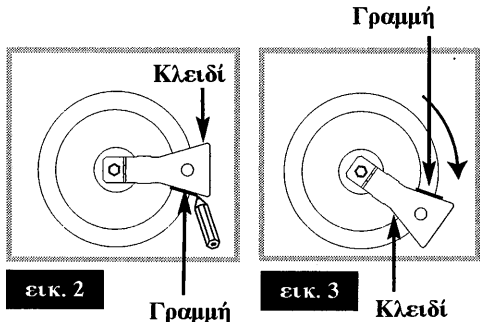
⇒ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα  
της εστίας με ένα μολύβι στο  
υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

⇒ Γυρίστε το κλειδί προς την  
κατεύθυνση των δεικτών του  
ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να  
εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ.  
3).

**Προσοχή!** Μην ξεπεράσετε  
αυτό το όριο γιατί υπάρχει  
κίνδυνος φθοράς του προϊόντος.



Πάνω μέρος  
της κουζίνας



εικ. 2

εικ. 3

## Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

### 5 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ

που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

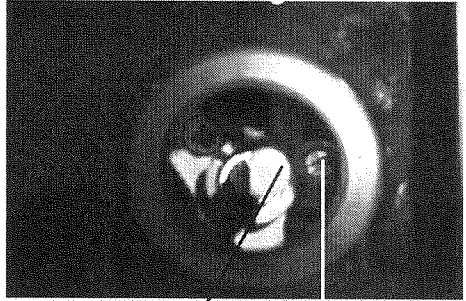
• Ενεργήστε σε κάθε στρόφιγγα ξεχωριστά.

• Σηκώστε τον διακόπτη και τον δακτύλιο στεγανότητας, τραβώντας τους προς τα πάνω.

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

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

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



Άξονας  
στρόφιγγας  
παροχής

Βίδα ρύθμισης  
των ρελαντί

Εικ. 4

## Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

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

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

➋ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

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

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

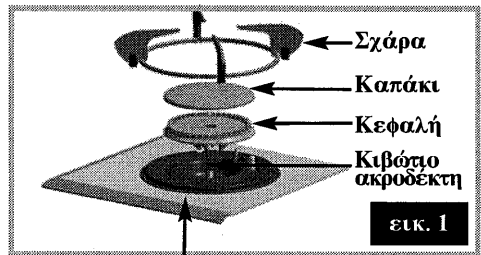
⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

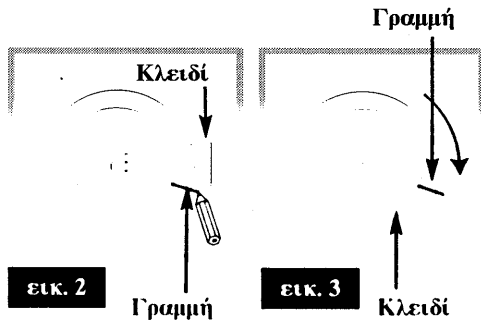
⇒ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

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

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



Πάνω μέρος της κουζίνας



εικ. 2

εικ. 3

## Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

### 3 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΤΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ

που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

• Ενεργήστε σε κάθε στρόφιγγα ξεχωριστά.

- Ανάψτε τον καυστήρα, στη μέγιστη θέση.

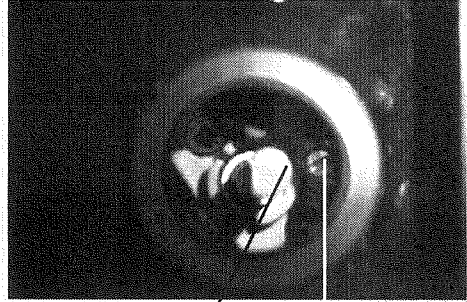
- Βγάλτε το διακόπτη του αντίστοιχου κρουνού.

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

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

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

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



Άξονας  
στρόφιγγας  
παροχής

Βίδα ρύθμισης  
των ρελαντί

Εικ. 4

## Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

### Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

#### ● Χαρακτηριστικά αερίου

Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες :	FR - GR - GB - PT			FR
	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό	Φυσικό
FR .....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
GB - GR - PT .....Cat : II2H3+				
Ωριαία ροή σε: 15 °C με 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>Εστία ταχείας ανάφλεξης</b>				
Σημάδι στον μπλεκ	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,830		0,870	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	164	161	219	255
Ωριαία ροή (l/h)				
<b>Εστία μεγάλης ταχύτητας</b>				
Σημάδι στον μπλεκ	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,830		0,870	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	225	221	295	343
Ωριαία ροή (l/h)				
<b>Εστία μεσαίας ταχύτητας</b>				
Σημάδι στον μπλεκ	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,620		0,615	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	105	104	143	166
Ωριαία ροή (l/h)				
<b>Βοηθητική εστία</b>				
Σημάδι στον μπλεκ	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,300		0,350	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	55	54	81	94
Ωριαία ροή (l/h)				
<b>Κουζίνα 60 cm 4 εστίες αερίου</b>				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75
Μέγιστη δύναμη (γραμμάρια / ώρα)	549	540	738	858
(l/h)				
<b>ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 3+1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΑΤΙ 1500 W</b>				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25
Μέγιστη δύναμη (γραμμάρια / ώρα)	444	436	595	692
(l/h)				
<b>Κουζίνα 30 cm 2 εστίες αερίου</b>				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60
Μέγιστη δύναμη (γραμμάρια / ώρα)	330	325	438	509
(l/h)				

### ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ

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

Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο	
94	121	62	78
137	63	88	45
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο	
●	121	●	78
137	63	88	45

Φυσικό Αέριο	Βουτάνιο/ Προπάνιο
137	88
94	62

# Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

## Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι

### ● Άναμμα της κουζίνας ΧΩΡΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ αερίου (ανάλογα με το μοντέλο)

• Κάθε εστία προορίζεται από μια στρόφιγγα παροχής η οποία ανοίγει πατώντας και γυρίζοντας κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.



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

ο σημείο "●" αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

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

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

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

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

### ● Άναμμα της κουζίνας ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ αερίου (ανάλογα με το μοντέλο)

• Η ασφάλεια των εστιών υλοποιείται με ένα μεταλλικό στέλεχος (θερμοστοιχείο), τοποθετημένο απευθείας κοντά στη φλόγα.



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

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

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

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

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

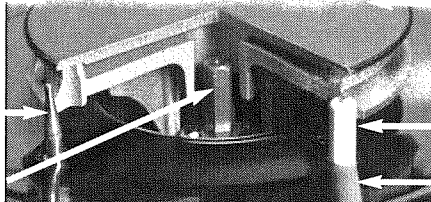


Κρατήστε τον διακόπτη καλά πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για

Κεφαλή καυστήρα

Θερμική ροπή (ασφάλεια αερίου)

Καλύπτρα καυστήρα



αερίου

Σπινθηριστής

Βάση καυστήρα

- Οι φλόγες της εστίας είναι πιο μικρές στο επίπεδο των δακτύλων της σχάρας για να προστατεύεται το σμάλτο της σχάρας.

- Ο θόρυβος που δημιουργείται από μερικές εστίες συνδέεται με την μεγάλη τους ισχύ και την καύση του γκαζιού, αυτό δεν μειώνει καθόλου την ποιότητα του μαγειρέματος.

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

- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα πλησιάζοντας ένα σπρίτο και πατώντας ταυτόχρονα το διακόπτη του επιλεγμένου καυστήρα.

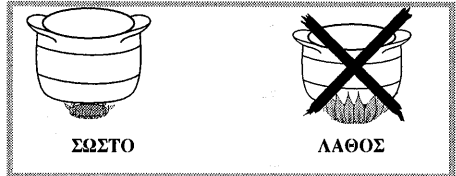
## Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

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

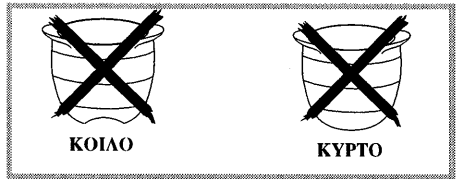
- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

Μεγάλη εστία ταχείας ανάφλεξης	Εστία μέσης ταχύτητας	Μικρή εστία	
		ημι-γρήγορη	βοηθητική
<b>18 έως 28 cm</b>	<b>16 έως 26 cm</b>	<b>14 έως 22 cm</b>	<b>12 έως 16 cm</b>
Τηγάνισμα Βράσιμο	Τροφές για τσιγάρισμα	Σάλτσες, Ζέσταμα	Σιγοβράσιμο

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



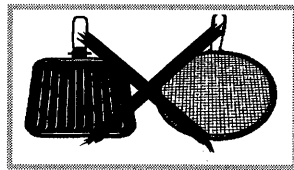
Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.



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

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν μερικώς τους διακόπτες.

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



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

- Μια έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτήσει συμπληρωματικό αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό, για παράδειγμα αυξάνοντας την ισχύ του μηχανικού αερισμού, εάν υπάρχει (είναι απαραίτητη μια ελάχιστη παραγωγή αέρα 2 m<sup>3</sup>/h ανά kW ισχύος γκαζιού).

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 4 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς: 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

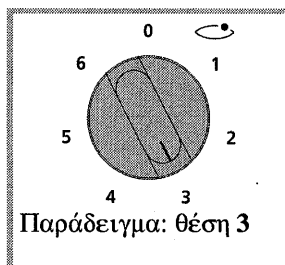
8,4 kW x 2 = 16,8 m<sup>3</sup>/h ελάχιστης παραγωγής.

## Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

### Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;

- Για να το ανάψετε:

Τοποθετήστε τον διακόπτη στο σημείο αναφοράς που ταιριάζει στο επιθυμητό μαγείρεμα (βλέπε πίνακας μαγειρέματος στο τέλος των οδηγιών). Το φωτάκι της εφαρμογής τάσης της εστίας ανάβει. Κατά την πρώτη χρήση, αφήστε να ζεσταθεί το μάτι ενώ είναι κενό, στη μέγιστη ταχύτητα, για 3 λεπτά, για να σκληράνετε την επένδυση.



### Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;

- Ποια σκεύη να χρησιμοποιούμε στο ηλεκτρικό μάτι;

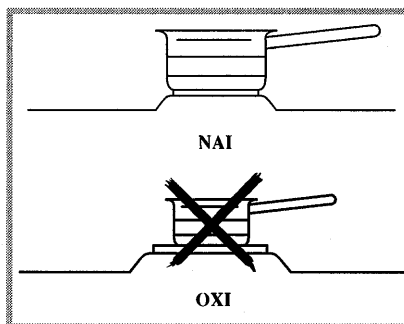
Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με επίπεδο πάτο που καλύπτουν τέλεια την επιφάνεια της εστίας:

- από ανοξείδωτο ατσάλι με χοντρό πάτο από τρία μέταλλα ή "sandwich",
- από αλουμίνιο με χοντρό (λείο) πάτο,
- από επισματωμένο ατσάλι.

Πραγματοποιήστε το τελείωμα του μαγειρέματος βάζοντας τον διακόπτη στη θέση στοπ (O) ούτως ώστε να επωφεληθείτε από τη συσσωρευμένη θερμότητα του ματιού.

- Χρησιμοποιήστε ένα κάλυμμα όσο το δυνατόν πιο συχνά για να μειώσετε τις απώλειες θερμότητας λόγω της εξάτμισης.

**Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος προσαρμοσμένου μεγέθους: η διάμετρος του πάτου πρέπει να είναι ίση ή ανώτερη της διαμέτρου της ηλεκτρικής εστίας.**



- Η γυάλινη επιφάνεια είναι ανθεκτική αλλά όχι άθραυστη: αποφύγετε τις συγκρούσεις με τα σκεύη.



- Μην αφήνετε να λειτουργήσει μια ηλεκτρική εστία χωρίς σκεύος ή με άδειο σκεύος.  
- Το ηλεκτρικό μάτι μένει ζεστό για ένα ορισμένο διάστημα αφού έχετε βάλει τον διακόπτη στη θέση "O".



# Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας

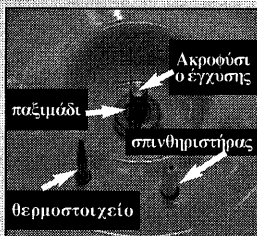
Η συντήρηση της κουζίνας σας διευκολύνεται αν την πραγματοποιείτε πριν κρυώσει τελείως. Ωστόσο, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή σας ενώ λειτουργεί. Βάλτε στο μηδέν όλα τα ηλεκτρικά κουμπιά και τα κουμπιά γκαζιού.

## ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ

## ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

### Συντήρηση των σπινθηριστών και των ακροφύσιων έγχυσης

- Σε περίπτωση που λερωθούν οι σπινθηριστές, καθαρίστε τα με τη βοήθεια μιας μικρής βούρτσας με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική). Το ακροφύσιο έγχυσης βρίσκεται στο κέντρο της εστίας με τη μορφή αγγείου. Προσέξτε να μην τον φράξετε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, γιατί αυτό θα διατάραζε τις αποδόσεις της κουζίνας σας. Σε περίπτωση φραξίματος, χρησιμοποιήστε μια παραμιάνα για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.



- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα.

### Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού

- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη σιλβατική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.

- Απαλή κρέμα καθαρισμού.  
- Σφουγγάρι.

### Συντήρηση του ηλεκτρικού ματιού

- Το θερμαντικό μάτι προστατεύεται από μια μαύρη επένδυση, πρέπει επομένως να αποφεύγετε τη χρήση κάθε σιλβατικού προϊόντος. Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί.  
- Αν το μάτι σκούριασε, αφαιρέστε τη σκουριά (με ένα πανί από συμριδόπετρα για παράδειγμα), και αποκαταστήστε την μαύρη επένδυση με ένα ανανεωτικό προϊόν υψηλής θερμοκρασίας του εμπορίου.

- Ανανεωτικό προϊόν εμπορίου.

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



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

# Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες

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

## ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ ΟΤΙ...

**Ανάμμα των εστιών:**

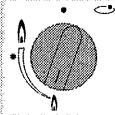
Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού.

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

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

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

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



Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη

Κατά το μαγείρεμα, οι διακόπτες ζεσταίνονται.

## ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

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

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιήστε μικρές κατασαρόλες 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 κατασαρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.

# Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι

	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΜΕΓΑΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΣΑΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	Ζωμοί Παχύρρευστες σούπες	8-10 λεπτά	X	X		
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	Ζωμός Μαγειρεμένα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X X			
<b>ΣΑΛΑΤΕΣ</b>	Ολλανδέζ, μπικονέζ, μπεσιμέλ, ωρόρ	10 λεπτά			X X	X X
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	Αντιβ, σπανάκι Αρακάς μαγειρεμένος Ντομάτες προβενσάλ Πατάτες ταιγαρισμένες Ζύμες	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	X X X X X	X X X		
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	Μπιριζόλα Μπλανκέτ, Οσο-μούκο, Εσκαλόπ στο πηγάνι, Τουρνετό (δυνατό γκριλ)	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X X X X			
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	Πατάτες Τηγανίτες		X X			
<b>ΕΠΙΔΟΡΠΑ</b>	Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Σοκολάτα Κρεμ ανγκλέζ Καφέ (μικρή καφετιέρα)	25 λεπτά 3-4 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά	X X	X	X X X	X X X X

# Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΕΝΤΟΝΟ	ΔΥΝΑΤΟ	ΜΕΣΟ	ΕΞΙΓΩΒΡΑΣΙΜΟ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	6	5	3-4	2	1
Ζωμιά Παχύρρευστες σούπες	6 --- → 5	5	3		
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	6 --- → 5 6 --- → 5	5 5			
Ζωμός Κατεψυγμένα					
<b>ΣΑΛΤΣΕΣ</b>			3-4	2	
Πυκνές με βούτυρο					
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>		5 5 5	3-4 3-4 3-4		
Αντίβ, στανόκι Ξηρά λαχανικά Πατάτες βραστές Πατάτες παταρισμένες Πατάτες σοτέ					
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	6 6				
Μπιριζόλα Ψητά					
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	6				
Πατάτες Τηγανίτες					
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	6	5 5	3-4	2 2 2	1 1 1
Κομπόστες Κρέπες Κρεμ ανγκλέζ Λιωμένη Σοκολάτα Μαρμελάδες Γάλα Ζύμες Ρυζόγαλο Διατήρηση στο ζεστό					

# Μερικές συμβουλές

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

<b>Ανάφλεξη με ασφάλεια αερίου</b>	<p>Κρατήστε το διακόπτη πατημένο μέχρι τέρμα, μετά την εμφάνιση της φλόγας, για να ενεργοποιήσετε το σύστημα ασφαλείας.</p> <p>Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα πλησιάζοντας ένα σπίρτο στον επιλεγμένο καυστήρα και διατηρώντας ταυτόχρονα την πίεση στον αντίστοιχο διακόπτη.</p>
<b>Χρήση σκευών</b>	<p>Επάνω στις εστίες αερίου ή τα ηλεκτρικά μάτια, χρησιμοποιείτε πάντα σταθερά σκεύη, με επίπεδο πάτο και ανθεκτικά στη θερμότητα.</p> <p>Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο σκεύος: οι διαστάσεις του πάτου πρέπει να είναι ίδιες ή ελαφρώς μεγαλύτερες από τη διάμετρο του ηλεκτρικού ματιού.</p>
<b>Γενική συντήρηση</b>	<p>Καθαρίζετε τακτικά τους καυστήρες σας: είναι βασικό για την καλή λειτουργία τους και την εξασφάλιση μιας σταθερής και ομαλής φλόγας.</p> <p>Μη ξεχάσετε τους σπινθηριστές. Στεγνώστε καλά τους καυστήρες και τις καλύτερες καυστήρων πριν τους επανατοποθετήσετε.</p> <p>Ολοκληρώστε το καθαρίσμα περνώντας ένα απορροφητικό χαρτί στη γυάλινη επιφάνεια για να απομακρύνετε κάθε ίχνος υγρασίας.</p>
<b>Τεχνάσματα</b>	<p>Μόλις βράσει το νερό, χαμηλώστε τη φωτιά, θα μειώσετε τον κίνδυνο υπερχειλίσσης.</p> <p>Βάζετε καπάκι στις κατσαρόλες: θα κάνετε οικονομία.</p> <p>Μη διατάσετε να κλείσετε το ηλεκτρικό μάτι μερικά λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.</p>

Σε κάθε περίπτωση, για περισσότερες πληροφορίες, διαβάστε προσεκτικά όλες τις σελίδες των οδηγιών.



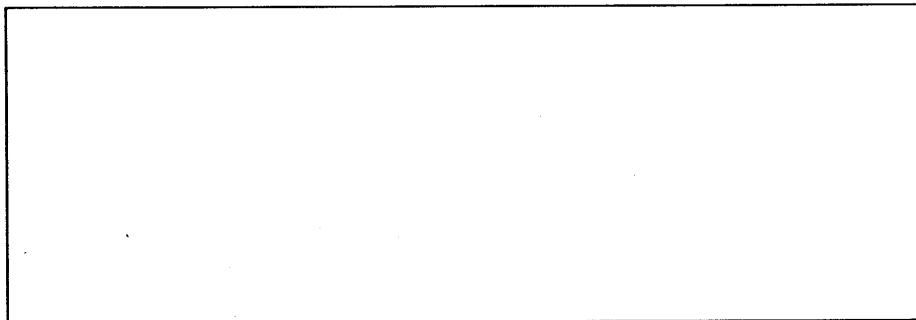


**Attention ! conservez soigneusement cette notice avec l'étiquette signalétique collée ci-dessous.**

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

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

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



Réf. appareils : TG 200\* - TG 210\* - TG 212\*

Appliance ref.: TG 200\* - TG 210\* - TG 212\*

Ref. aparelho: TG 200\* - TG 210\* - TG 212\*

Κωδ. συσκευών: TG 200\* - TG 210\* - TG 212\*

87x4399