

FR Notice d'installation et d'utilisation

Table de cuisson gaz

GB Instructions for installation and use

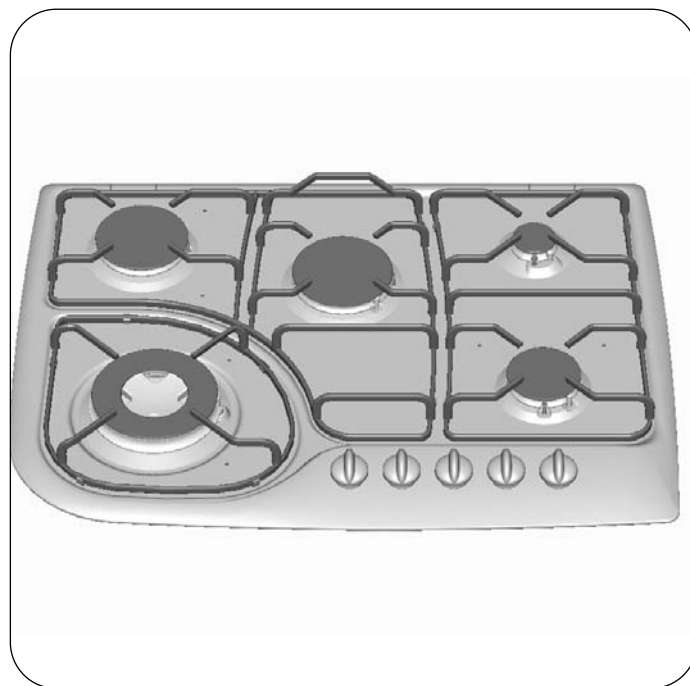
Gas hobs

PT Guia de utilização e de instalação

Placa de cozedura a gás

GR Οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης

Εστίες αερίου



Brandt

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 nouvelles 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

PRESENTATION

COMMENT SE PRÉSENTE VOTRE
 TABLE DE CUISSON 5 FOYERS ? P. 3

PARTIE 1 POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES P. 3
ENCASTREMENT P. 3
COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ? P. 4
COMMENT IMMOBILISER LA TABLE DE CUISSON ? P. 4
COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON
 À L'ÉLECTRICITÉ ? P. 4
COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON
 AU GAZ ? P. 5
COMMENT RÉALISER LE CHANGEMENT DE GAZ
 DE LA TABLE DE CUISSON ? P. 6-7
CARACTÉRISTIQUES GAZ P. 8

PARTIE 2 POUR L'UTILISATEUR

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS GAZ ? P. 9
QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS GAZ ? P. 10
COMMENT NETTOYER LA TABLE DE CUISSON ? P. 11
GUIDE DE CUISSON P. 11
QUELQUES CONSEILS P. 12
QUESTIONS / RÉPONSES P. 13

Suivez le guide...



Astuce



Attention



À lire



Contacteur



VOTRE TABLE DE CUISSON EST LIVRÉE

PRERÉGLÉE POUR LE GAZ DE RÉSEAU (GAZ NATUREL).

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

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

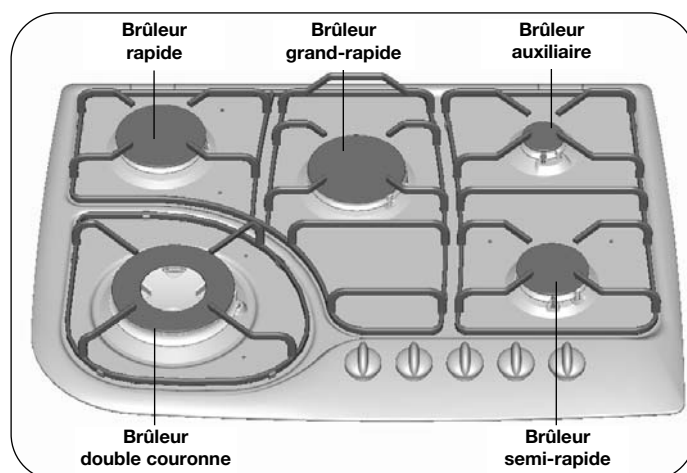
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

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

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

Presentation

● COMMENT SE PRESENTE VOTRE TABLE DE CUISSON 5 FOYERS ?



Partie 1 : Pour l'installateur

● INFORMATIONS GENERALES

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



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

- Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation. Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.
- N'étant pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion, elle doit être installée conformément à la réglementation en vigueur et utilisée dans un endroit bien aéré. Une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation

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

Exemple : table 5 feux gaz

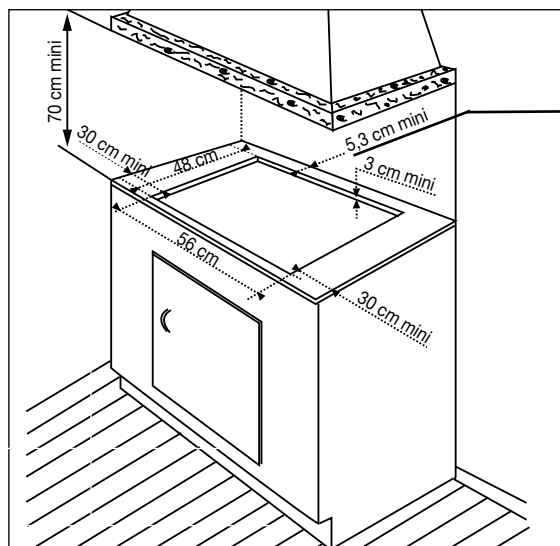
Puissance totale :

$$0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 \text{ kW.}$$

$$11,95 \text{ kW} \times 2 = 23,90 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débit d'air minimum.}$$

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

● ENCASTREMENT



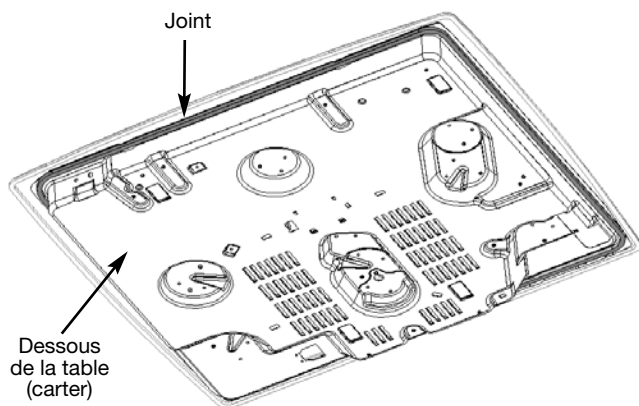
Cette dimension doit être portée à 6,5 cm si vous avez l'intention d'installer un couvercle verre.



- La table de cuisson doit être encastrée dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.
- Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.
- Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.

Partie 1 : Pour l'installateur

● COMMENT INSTALLER LA TABLE DE CUISSON ?

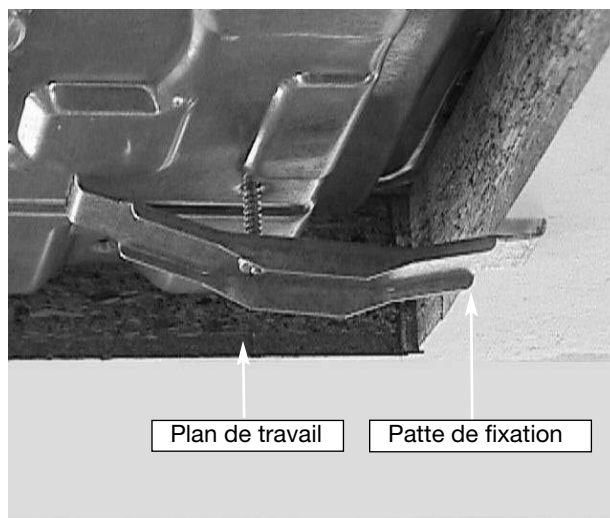
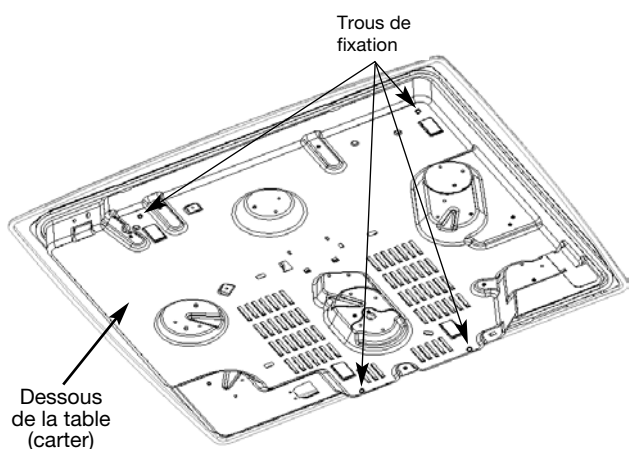


- Collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table.

Avant d'encaster la table :

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

● COMMENT IMMOBILISER LA TABLE DE CUISSON ?



● COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON A L'ELECTRICITE ?

- La table de cuisson doit être raccordée sur le réseau **220-240 V~** monophasé par l'intermédiaire

d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

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

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

Partie 2 : Pour l'installateur

COMMENT RACCORDER LA TABLE DE CUISSON AU GAZ ?

REMARQUES PRELIMINAIRES

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.

RACCORDEMENTS POSSIBLES

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

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION GAZ NATUREL, AIR PROPANÉ OU AIR BUTANÉ

Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **Le raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2).

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

- **Le raccordement avec un tuyau flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (**fig. A**).

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

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

Pour la sécurité de l'utilisateur, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

- **Le raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2).

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

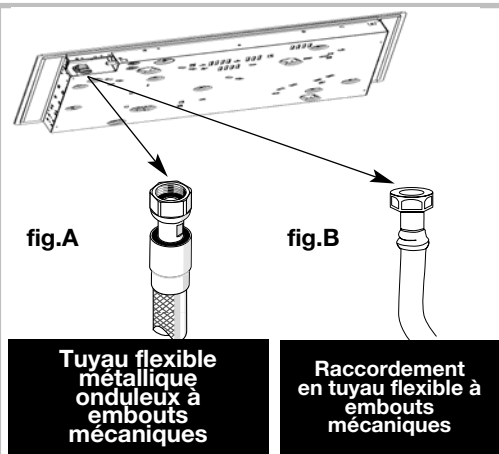
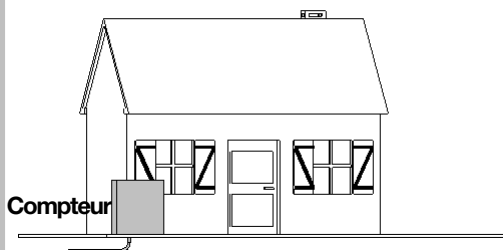
- **Le raccordement avec un tuyau flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (**fig. A**).

- **Le raccordement avec un tuyau flexible caoutchouc renforcé à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (**fig. B**).

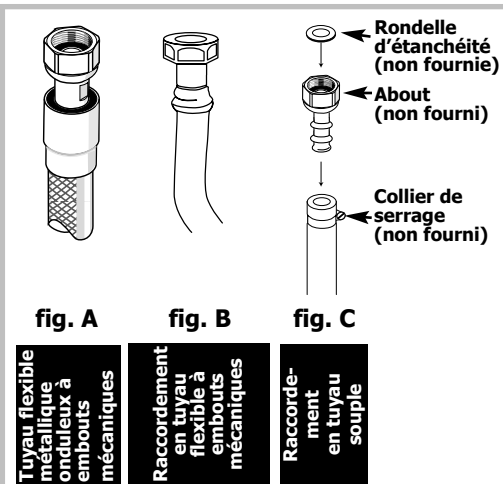
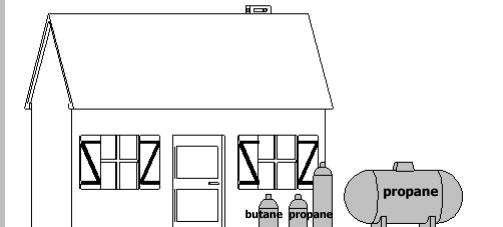
Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser **un about** sans oublier de mettre en place **une rondelle d'étanchéité** entre l'about et le coude de la table (**fig. C**). Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.

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

GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION



BUTANE/PROPANE Détendeur obligatoire



Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

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

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

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

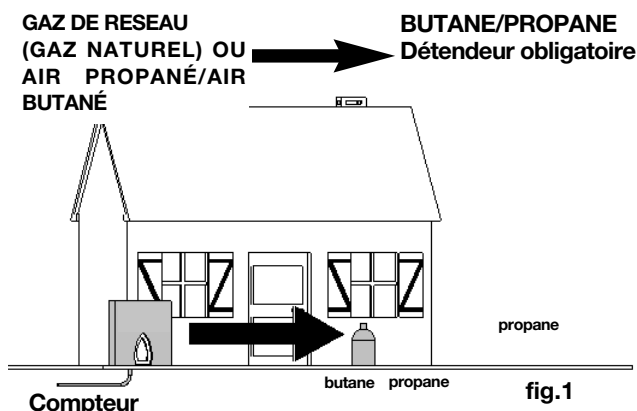
① Changez la rondelle d'étanchéité.

② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

Partie 1 : Pour l'installateur

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

Débranchez l'appareil avant toute intervention



PASSAGE DU GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL) OU AIR PROPANÉ/AIR BUTANÉ EN GAZ BUTANE/PROPANE (FIG. 1)



Lors de cette opération, vous devrez successivement :

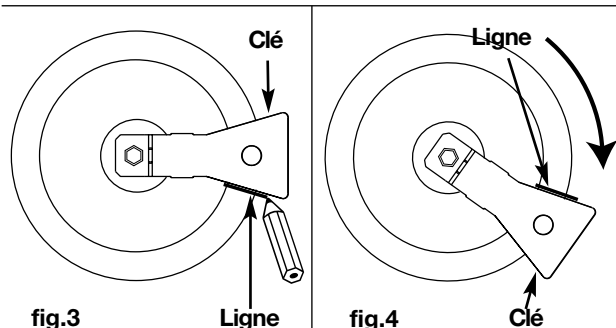
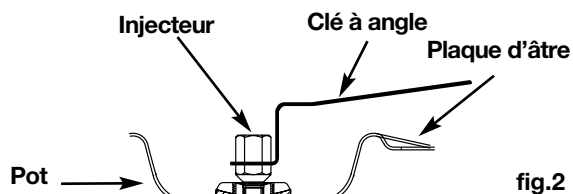
- ➊ ADAPTER LE RACCORDEMENT GAZ
- ➋ CHANGER LES INJECTEURS
- ➌ RÉGLER LES RALENTIS DES ROBINETS



REMARQUES PRELIMINAIRES

• Cette table de cuisson est livrée pré-réglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.



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

➋ CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

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

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

- ⇨ Vissez-les d'abord manuellement.

- ⇨ Engagez la clé sur l'injecteur.

- ⇨ Vissez-les jusqu'au début du serrage (sans forcer).

- ⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

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

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

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

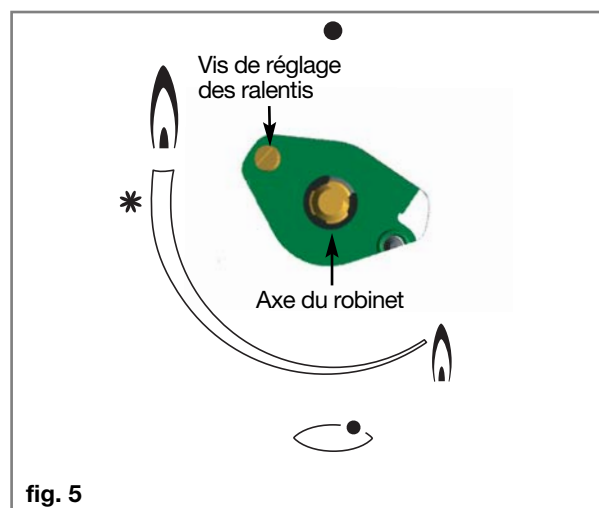
- Enlevez les manettes en les tirant vers le haut.

- A l'aide d'un petit tournevis, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (fig.5) **dans le sens des aiguilles d'une montre.**

- Agir robinet par robinet.

- Remontez les manettes en veillant à leur sens d'orientation.

- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.

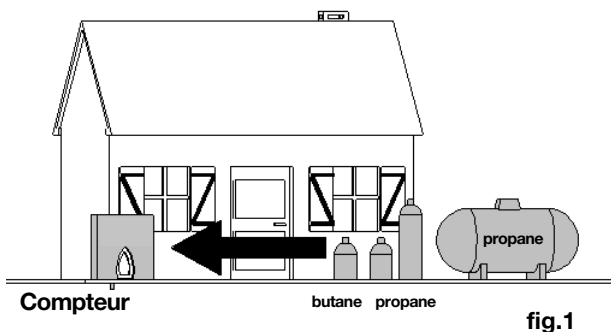


Partie 1 : Pour l'installateur

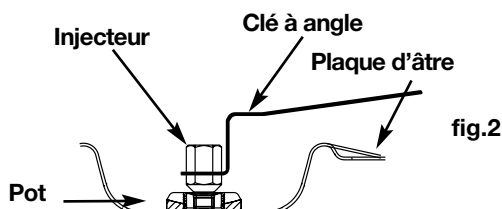
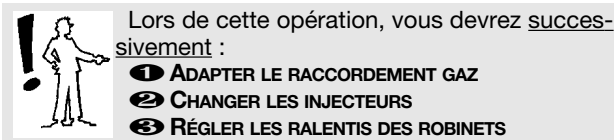
● COMMENT REALISER LE CHANGEMENT DE GAZ DE LA TABLE DE CUISSON ?

Débranchez l'appareil avant toute intervention

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



PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU (GAZ NATUREL) OU AIR PROPANÉ/AIR BUTANÉ (FIG. 1)



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

2 CHANGEZ LES INJECTEURS en procédant comme suit :

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

- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig 2).

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

- ⇨ Vissez-les d'abord manuellement.

- ⇨ Engagez la clé sur l'injecteur.

- ⇨ Vissez-les jusqu'au début du serrage (sans forcer).

- ⇨ Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (fig. 3).

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

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

REMARQUES PRELIMINAIRES

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

3 RÉGLEZ LES RALENTIS DES ROBINETS en procédant comme suit :

- Agissez **brûleur par brûleur** :

- allumez le brûleur, en position maximum,

- enlevez la manette du robinet correspondant,

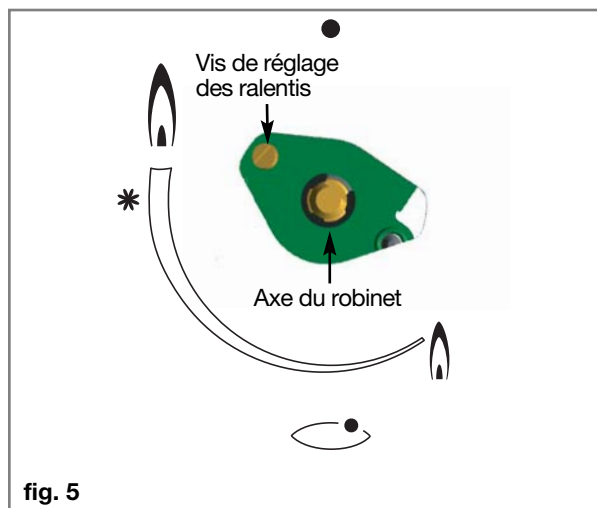
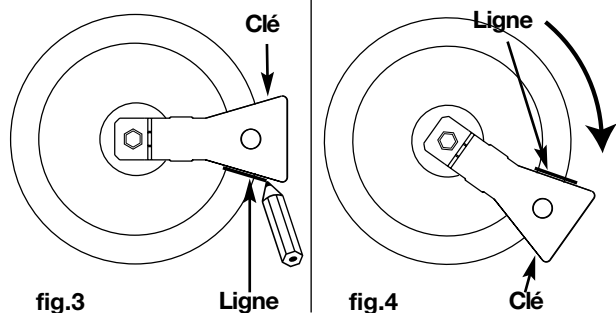
- dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune), (fig.5), à l'aide d'un tournevis, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- 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.

- A chaque changement de gaz, cochez la case correspondant au nouveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.



Partie 1 : Pour l'installateur

CARACTÉRISTIQUES GAZ

	FR - GR - GB - PT			FR	
	Butane G30	Propane G31	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25	Air Butané Air Propané G130
Appareil destiné à être installé en : GB - PT - GR.....Cat : II2H3+ FR.....Cat : III1C2E+3+					
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
Brûleur grand rapide					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,30	3,30	3,20
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,780
Débit horaire (g/h)	225	221			
Débit horaire (l/h)			314	365	448
Brûleur rapide					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121	210
Débit calorifique nominal (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,700		0,650
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire (l/h)			219	255	322
Brûleur semi-rapide					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,430		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire (l/h)			143	166	210
Brûleur auxiliaire					
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	63	63	C12
Débit calorifique nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	1,00
Débit calorifique réduit (kW)	0,300		0,350		0,350
Débit horaire (g/h)	69	68			
Débit horaire (l/h)			81	94	140
Brûleur double couronne					
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	147	147	360
Débit calorifique nominal (kW)	3,65	3,65	4,00	4,00	3,70
Débit calorifique réduit (kW)	1,900		1,500		1,300
Débit horaire (g/h)	265	261			
Débit horaire (l/h)			381	443	517
Débit calorifique total (kW)	11,50	11,50	11,95	11,95	11,7
Débit maximum (g/h)	835	821			
Débit maximum (l/h)			1138	1323	1637


Partie 2 : Pour l'utilisateur



● COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS GAZ ?

ALLUMAGE DE LA TABLE

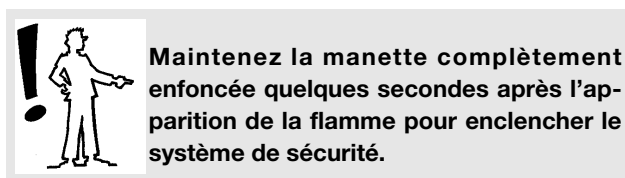
Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : ◁ pour le brûleur avant droit).

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

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

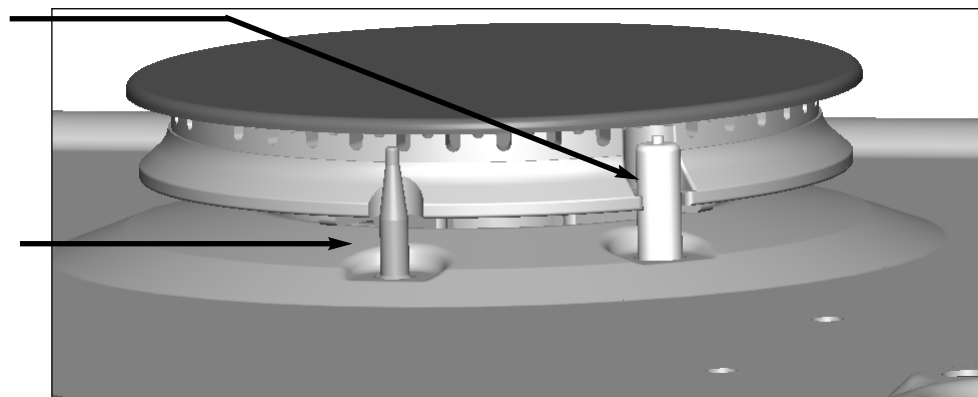
- Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .

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



Bougie d'allumage

Sécurité gaz



NOTA :



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

Partie 2 : Pour l'utilisateur

● QUELS RÉCIPIENTS UTILISER SUR LES BRÛLEURS GAZ ?

- Diamètre de récipients conseillés

Brûleur auxiliaire	Brûleur semi-rapide	Brûleur rapide	Brûleur grand rapide	Brûleur double couronne
8 à 14 cm	12 à 20 cm	16 à 22 cm	18 à 28 cm	20 à 30 cm



CORRECT



INCORRECT



CONVEXE



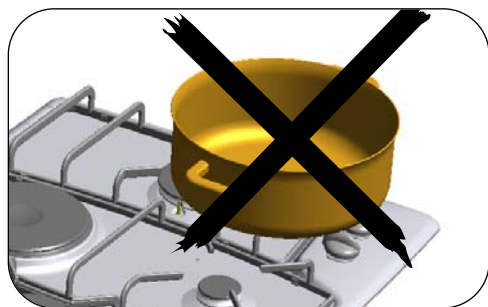
CONCAVE



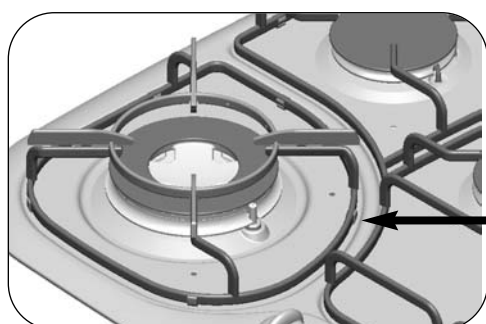
- Réglez la couronne de flammes afin que celles-ci ne débordent pas du récipient.

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

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



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



Grille Wok

- Seules les tables de cuisson avec le brûleur "double couronne" sont équipées d'une grille support spécifique type "wok".

Cette grille permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "double couronne", elle favorise la meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paella de grands diamètres.

RECOMMANDATIONS :

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

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

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

Exemple : table 5 feux gaz

Puissance totale : $0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95$ kW.

$11,95$ kW x 2 = 23,90 m³/h de débit d'air minimum.

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

Partie 2 : Pour l'utilisateur

COMMENT NETTOYER VOTRE TABLE DE CUISSON ?



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

Entretien des grilles, brûleurs, et surface inox	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS ET ACCESSOIRES A UTILISER
	<ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson. En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). • L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. 	<ul style="list-style-type: none"> • Crème à récurer douce. • Eponge sanitaire. • Petite brosse à poils durs.



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



PRÉCAUTIONS :

- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos **produits d'entretien** ou **inflammables** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.



- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.

Partie 2 : Guide de cuisson

PREPARATIONS		TEMPS	DOUBLE COURONNE	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI-RAPIDE	AUXILIAIRE
SOUPES	BOUILLONS POTAGES ÉPAIS	8-10 MINUTES	X	X	X		
POISSONS	COURT-BOUILLON GRILLÉS	8-10 MINUTES 8-10 MINUTES	X	X X			
SAUCES	HOLLANDAISE, BÉARNAISE BÉCHAMEL, AURORE	10 MINUTES				X X	X X
LÉGUMES	ENDIVES, ÉPINARDS PETITS POIS CUISINÉS TOMATES PROVENÇALES POMMES DE TERRE RISSOLÉES PÂTES	25-30 MINUTES 15-20 MINUTES	X	X X X X	X X X		
VIANDES	STEAK BLANQUETTE, OSSO-BUCCO ESCALOPE À LA POËLE TOURNEDOS	90 MINUTES 10-12 MINUTES 10 MINUTES	X	X X X			
FRITURE	FRITES BEIGNETS		X X	X X			
DESSERTS	RIZ AU LAIT COMPOTES DE FRUITS CRÊPES CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE CAFÉ (PETITE CAFETIÈRE)	25 MINUTES 3-4 MINUTES 3-4 MINUTES 10 MINUTES		X X	X	X X X	X X X

Partie 2 : Quelques conseils



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

Allumage avec sécurité gaz

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

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

Utilisation des récipients

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

Conseils de cuisson

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

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

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

Astuces

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

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

Entretien des récipients

• Récipients inox :

Apparition de tâches blanches :

Cause : sel ajouté à l'eau froide.

Solution : ajoutez le sel lorsque l'eau bout.

Apparition de petits points :

Cause : eau calcaire.

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

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

Aliments brûlés et collés au fond de la casserole :

Cause : température trop élevée.

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



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

Entretien général

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

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

Part 2 : Questions/Réponses

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

Dear Customer,
 Thank you for purchasing a Brandt hob.
 Our research teams have designed for you a new generation of appliances for pleasurable cooking every day.
 With pure lines and a modern design, your new hob fits perfectly into your kitchen and is a perfect combination of easiness of use and cooking performance.
 You will also find in the Brandt range a wide selection of ovens, extractor hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new Brandt hob.
 Of course, constantly concerned with better satisfying your requirements, our customer service can answer all your questions and welcomes all your suggestions.
 At the cutting edge of innovation, Brandt contributes to the quality of daily life by giving you constantly improving products that are simple to use, respect the environment and are well-designed and reliable
BRANDT.

PRESENTATION

WHAT YOUR 5-BURNER HOB LOOKS LIKE P. 15

PART 1 FOR THE USER

GENERAL INFORMATION P. 15

BUILDING INTO A UNIT P. 15

HOW TO INSTALL THE HOB P. 16

HOW TO IMMOBILISE THE HOB P. 16

HOW TO CONNECT THE HOB TO THE ELECTRICITY SUPPLY P. 16

HOW TO CONNECT THE HOB TO THE GAS SUPPLY P. 17

HOW TO CHANGE THE TYPE OF GAS USED BY THE HOB P. 18-19

GAS CHARACTERISTICS P. 20

PART 2 FOR THE INSTALLER

HOW TO USE THE GAS BURNERS P. 21

CHOOSING THE RIGHT SAUCEPAN FOR THE GAS BURNERS P. 22

HOW TO CLEAN THE HOB P. 23

COOKING GUIDE P. 23

A FEW TIPS P. 24

QUESTIONS / ANSWERS P. 25

Look out for



Tips



Warnings



Things to read



Contacts



**YOUR HOB COMES PRE-ADJUSTED FOR NETWORK GAS
 (NATURAL GAS).**

The hobs with gas burners must be installed in accordance with current regulations and must only be used in a well-ventilated place. These hobs are domestic cooking appliances designed for use by individual people in their homes
Read the instructions before installing or using the hob

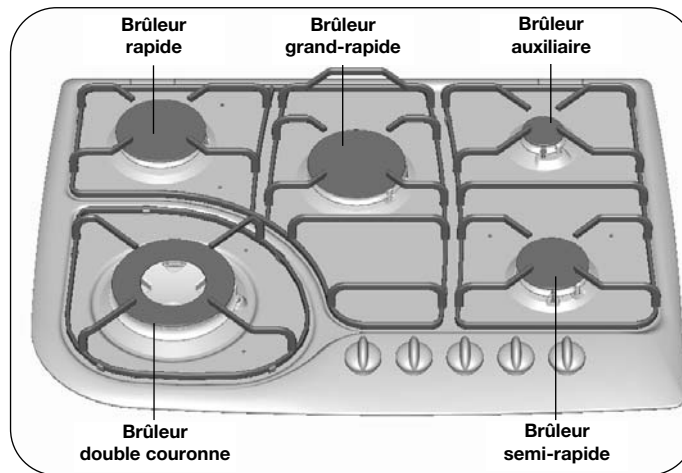
With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any changes in their characteristics as a result of technical evolution.

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

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

Presentation

WHAT YOUR 5-BURNER HOB LOOKS LIKE



Part 1 : For the installer

GENERAL INFORMATION

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



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

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

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

Example : hob 5 gas burners :

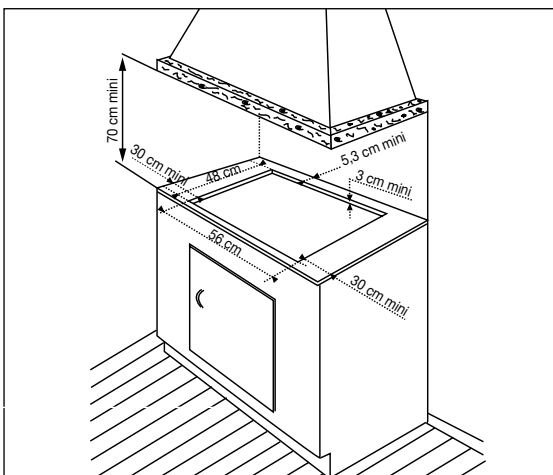
Total power :

$$0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 \text{ kW.}$$

$$11,95 \text{ kW} \times 2 = 23,90 \text{ m}^3/\text{hour minimum air input.}$$

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

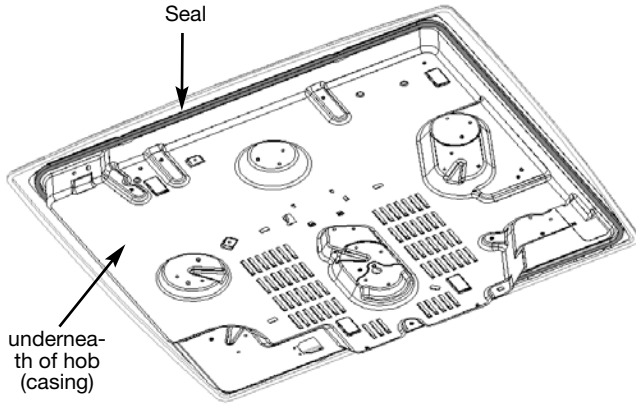
BUILDING INTO A UNIT



- The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.
- A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils.
- If a horizontal partition is put under the hob, it must be placed between 10 and 15 cm from the bottom of the worktop. In any case, do not keep any sprays or pressurized containers in the compartment which could be just under the hob.

Part 1 : For the installer

HOW TO INSTALL THE HOB

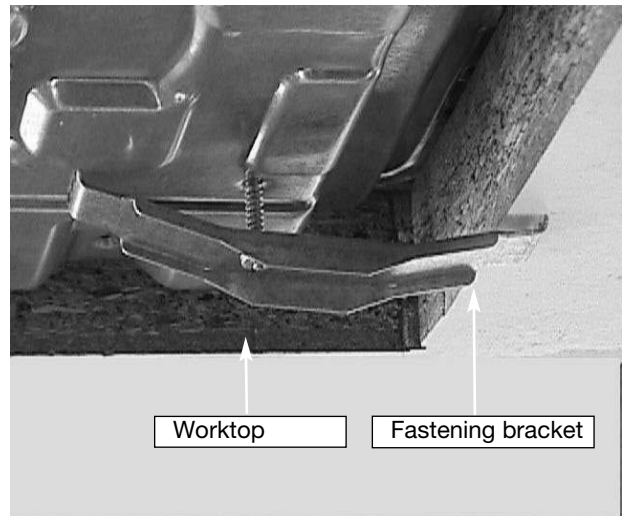
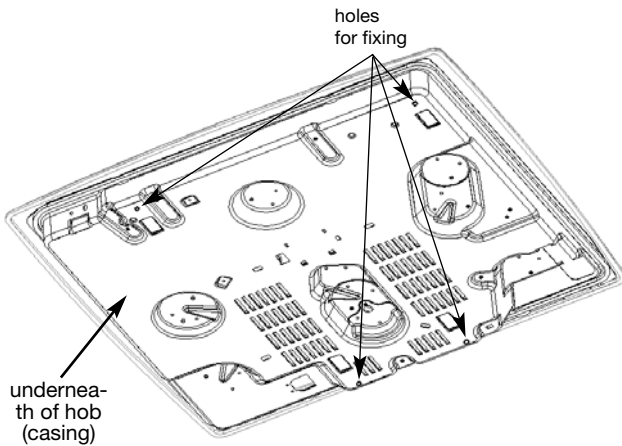


- Stick on the seal provided in the wallet before installing the hob.

Before fitting the hob into a unit :

- 1- Turn the hob over and position it carefully above the opening in the unit so that the knobs, ignition plugs and metal rods for the gas security are not damaged.
- 2 - Stick the foam seal delivered with the appliance, **onto the outer perimeter of the casing**. This provides the seal between the hob and the worktop
- 3 - Fit the hob into the opening in the unit, taking care to position it centrally.
- 4- Fit the burner heads, burner caps and grids.
- 5 - Connect the flex from the hob to the electricity supply in your kitchen (see "**How to connect the hob to the electricity supply**").
- 6- Connect to the gas supply (see "**How to connect the hob to the gas supply**" or "**How to connect the hob for butane/propane gas**").

HOW TO IMMOBILISE THE HOB



HOW TO CONNECT THE HOB TO THE ELECTRICITY SUPPLY

- The hob must be connected to the 220-240 V monophasic electricity supply by means of a standard CEI 60083, 2-phase + earth plug or an omnipolar cut-out device with a contacts gap of at least 3,5 mm.

Attention : the earth wire (green/yellow) is connected to the earth terminal \oplus of the appliance and must be connected to the earth terminal \oplus of the installation.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE	
Network	220-240 V- - 50 Hz
Cable H05V2V2F - T90 Ref. SAV : 77X9060	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A

Part 2 : For the installer

● HOW TO CONNECT THE HOB TO THE GAS SUPPLY ?

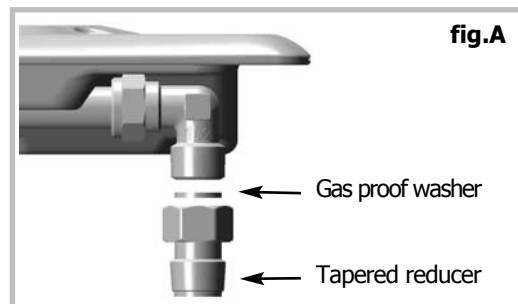
PRELIMINARY REMARKS

If the hob is installed above an oven or if the proximity of other heat generating elements threatens to cause the connection to heat up, it is vital that the connection be made using a rigid pipe. If a hose or soft pipe (case of butane gas) is used, it must not come into contact with any of the unit's moving parts or enter an area that is likely to be obstructed.

POSSIBLE CONNECTIONS

The gas supply must be connected in line with current regulations in the country of installation.

The connection should be made at the end of the elbow on the appliance or with the aid of the tapered reducer (fig. A). The tapered reducer and the gas proof washer are available at After Sales Services.



All soft pipes and hoses whose lifetime is limited must have a maximum length of 2 metres and be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their lifetime (marked on the pipe). Whatever the means of connection chosen, check that the connection is leaktight, after installation, with soapy water.

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

- ① Change the gasket.
- ② Screw on the elbow's nut while not exceeding a torque of 17 N.m.

Part 1 : For the installer

HOW TO CHANGE THE TYPE OF GAS USED BY THE HOB

Disconnect the appliance first!

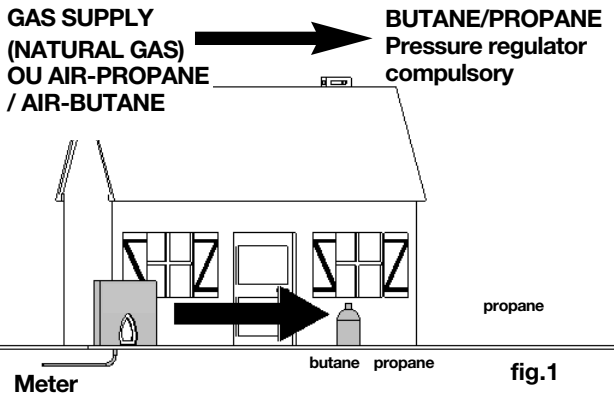


fig.1

BEFORE YOU START

- This hob is delivered pre-adjusted for mains gas (natural gas). The injectors needed for adaptation to butane/propane can be found in the plastic bag containing the instructions.

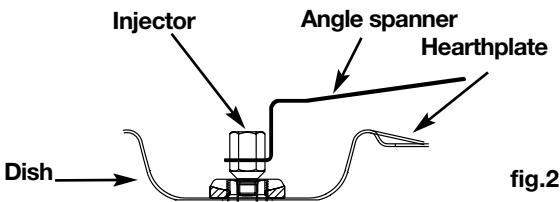


fig.2

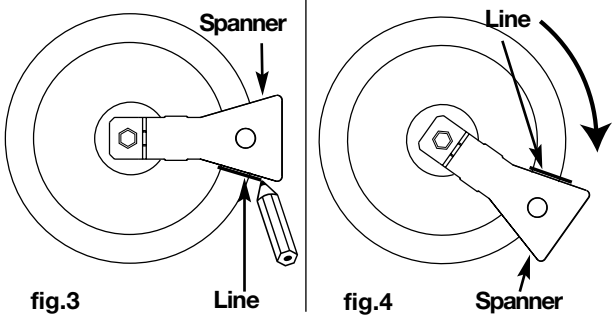


fig.3

fig.4

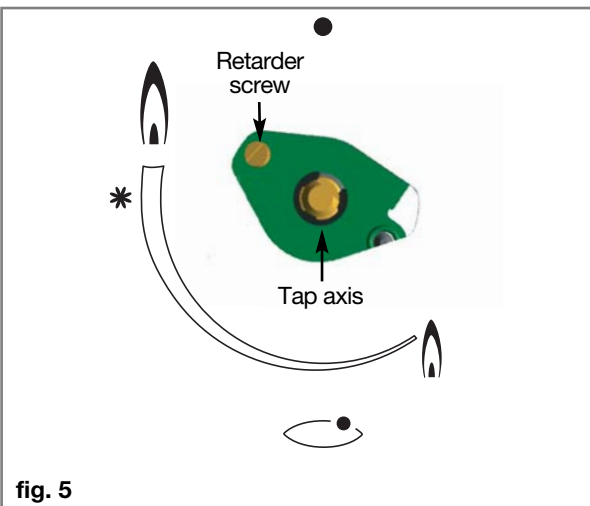


fig. 5

TRANSFER FROM GAS SUPPLY (NATURAL GAS) OU AIR-PROPANE/ AIR-BUTANE TO BUTANE/PROPANE GAS (FIG. 1)



When carrying out this operation, you should successively :

- 1 ADAPT THE GAS CONNECTION
- 2 CHANGE THE INJECTORS
- 3 ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

1 ADAPT THE HOB CONNECTION to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "how to connect the hob for butane/propane gas".

2 CHANGE THE INJECTORS in the following way::

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2).
- Replace these with the injectors supplied in the bag, in accordance with the **gas characteristics** table. To do this :
 - ⇨ Screw them first manually
 - ⇨ Put the spanner well onto the injector.
 - ⇨ Screw them up to tightening (not forced).
 - ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).
- Replace the heads, caps and grids of all the burners

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

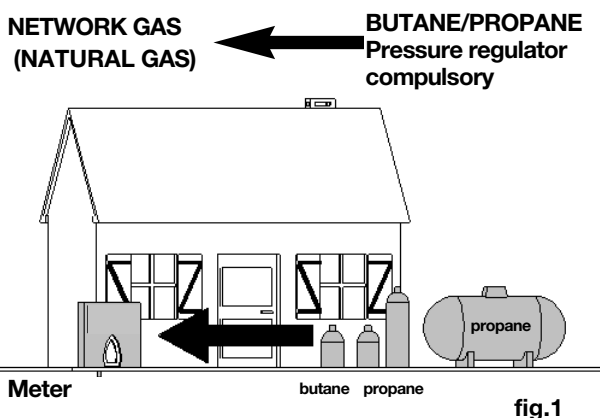
- Pull up the knobs and remove them
- Using a small screwdriver, **screw** in the brass retarder adjustment screw (yellow) (Fig. 5) **fully, clockwise**.
- Work on one tap at a time.
- Put the knobs back in place making sure they are turned in the right direction.

- Each time the gas is changed, mark the box corresponding to the new type of gas on the label in the wallet.

Part 1 : For the installer

● HOW TO CHANGE THE TYPE OF GAS USED BY THE HOB

Disconnect the appliance first!



CHANGING FROM BUTANE / PROPANE GAS TO NATURAL GAS OR AIR-PROPANE/ AIR-BUTANE (FIG. 1)

When carrying out this operation, you should successively :

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

➊ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "how to connect the hob to the gas supply (natural gas)".

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

- Remove the supports, and all the burner caps and heads.
- Using the spanner supplied, unscrew the injectors at the bottom of each dish and remove them (fig. 2).
- Replace these with the injectors supplied in the bag, in accordance with the **gas characteristics** table ; To do this :
 - ⇨ Screw them first manually.
 - ⇨ Put the spanner well onto the injector.
 - ⇨ Screw them up to tightening (not forced).
 - ⇨ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (fig. 3).
 - ⇨ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (fig. 4).
- Replace the heads, caps and grids of all the burners.

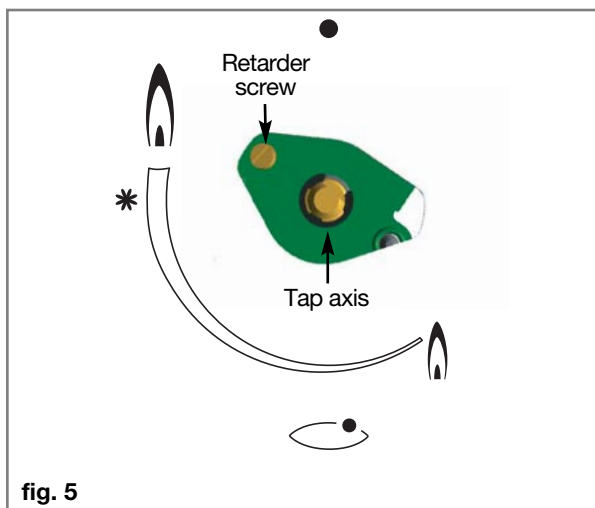
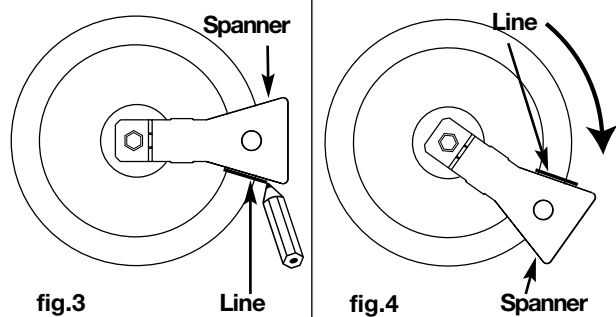
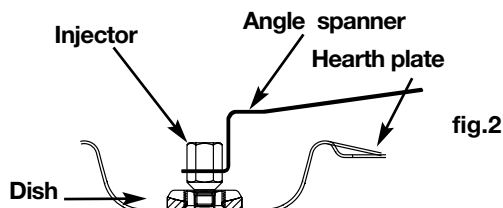
➌ **ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS** located under the knobs. Proceed as follows :

- Work on **one burner at a time** :
 - light the burner and turn the knob to maximum position,
 - remove the knob of the corresponding tap,
 - using a screwdriver, unscrew the brass retarder adjustment screw (yellow) (fig. 5) by **two anticlockwise rotations**.
 - put back the knob, and turn it to minimum position,
 - remove the knob again then turn the adjustment screw **clockwise** as low as possible without extinguishing the flames,
 - put back the knob then turn it several times from maximum position to minimum position : **the flame must not be extinguished**. Otherwise, re-adjust it by slightly screwing or unscrewing the adjustment screw so that a stable flame is obtained when the knob is turned from maximum to minimum position.



BEFORE YOU START

- In France, this hob can also be adapted to propane/air and butane/air. The adaptation pack is supplied upon request by your After Sales Service Department.



Part 1: For the installer


● GAS CHARACTERISTICS



	FR - GR - GB - PT			FR	
	Butane G30	Propane G31	Natural gas G20	Natural gas G25	Air- propane Air- butane G130 8 mbar
Appliance designed to be installed in : GB - PT - GR.....Cat : II2H3+ FR.....Cat : III1C2E+3+					
Hourly input -see below : at 15°C at 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
Extra fast burner					
Injector size	88	88	137	137	298
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,30	3,30	3,20
Low heat rating (kW)	0,830		0,700		0,780
Flow rate (g/h)	225	221			
Flow rate (l/h)			314	365	448
Fast burner					
Injector size	78	78	121	121	210
Nominal heat rating (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Low heat rating (kW)	0,830		0,700		0,650
Flow rate (g/h)	167	164			
Flow rate (l/h)			219	255	322
Semi-fast burner					
Injector size	62	62	94	94	165
Nominal heat rating (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Low heat rating (kW)	0,430		0,525		0,400
Flow rate (g/h)	109	107			
Flow rate (l/h)			143	1,66	210
Auxiliary burner					
Injector size	50	50	63	63	C12
Nominal heat rating (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	1,00
Low heat rating (kW)	0,300		0,350		0,350
Flow rate (g/h)	69	68			
Flow rate (l/h)			81	94	140
Double-crown burner					
Injector size	95	95	147	147	360
Nominal heat rating (kW)	3,65	3,65	4,00	4,00	3,70
Low heat rating (kW)	1,900		1,500		1,300
Flow rate (g/h)	265	261			
Flow rate (l/h)			381	443	517
5-burner gas hob					
Total heat flow (kW)	11,50	11,50	11,95	11,95	11,7
Maximum flow (g/h)	835	821			
(l/h)			1138	1323	1637



Part 2 : For the user

● HOW TO USE THE GAS BURNERS

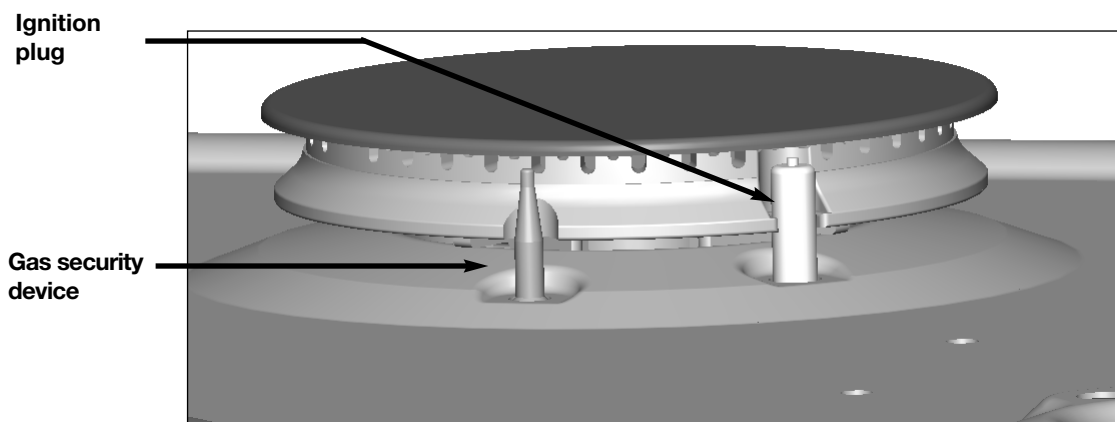
LIGHTING THE HOB WITH A SAFETY DEVICE

- The burners are fitted with a safety device in the form of a metal rod placed close to the flame on each burner.
 - Select the required burner using the symbols near the control knobs (e.g.  for the front right burner).
 - Each burner is fitted with a safety control tap that cuts off the gas rapidly and automatically if ever the flame goes out by accident (overflows, draughts, etc.).

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

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

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



NOTA :



- If the flame is accidentally extinguished just re-light it normally following the ignition instructions.
- Your hob is equipped with an ignition device integrated into the knobs ; it is, therefore, normal that a series of sparks is produced while the knobs are being pressed down.
- If it becomes difficult to turn a knob **DO NOT FORCE IT**. Have the installer see to it immediately.
- In case of electrical failure, when lighting the gas is not possible . You can then use matches.

Part 2 : For the user

● CHOOSING THE RIGHT SAUCEPAN FOR THE GAS BURNERS

- Use saucepans with the following diameters

Auxiliary burner	Semi-fast burner	Fast burner	Extra fast burner	Double-crown burner
8 to 14 cm	12 to 20 cm	16 to 22 cm	18 to 28 cm	18 to 28 cm



RIGHT



WRONG



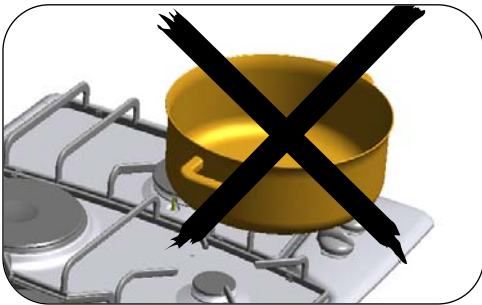
CONVEX



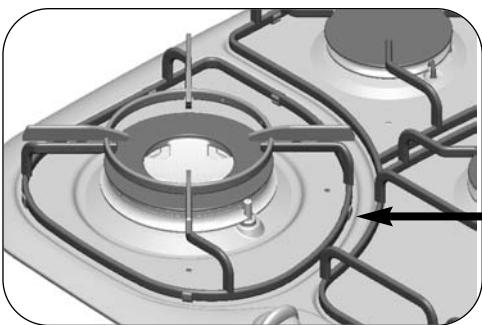
CONCAVE



- Adjust the flames so that they do not lick up the side of the saucepan.
- Do not use a saucepan with a convex or concave base.
- Do not leave an empty saucepan on the gas.



- Do not use saucepans that partially cover the knobs.



Wok grid

- Only hobs with a "double crown" burner are fitted with a special grid to take a wok. This grid makes it possible to use pans with a concave base. In conjunction with the "double-crown" burner, the flames are better distributed around large pans such as large-diameter woks and paella pans.

RECOMMENDATIONS :

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

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

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

Example : hob 4 gas burners

Total power : $0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95$ kW.
 $11,95$ kW x 2 = 23,90 m³/hour minimum air input

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

Part 2 : For the user

● HOW TO CLEAN YOUR HOB.



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

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



- DEFECTS IN APPEARANCE THAT DO NOT LEAD TO THE NON-FUNCTIONING OF THE HOB OR THE IMPOSSIBILITY OF USING IT ARE NOT COVERED BY THE GUARANTEE.
- DO NOT PUT ANY OF THE PARTS IN THE DISHWASHER, NEVER USE SCOURING PADS FOR ANY PART OF YOUR HOB.



PRECAUTIONS : Do not keep any **CLEANING** or **INFLAMMABLE** products (sprays or pressurized containers, with papers or cookery books) in a cupboard under your hob.



- It is better to wash the parts of your hob by hand rather than in the dishwasher.
- Never use abrasive sponge for cleaning your hob.
- Do not use a steam cleaner.

Part 2 : Cooking guide

● GAS

DEPENDENT ON MODEL

COOKING		TIME	DOUBLE CROWN	EXTRA FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	BROTH	8-10 MINUTES	X	X	X		
	THICK SOUP						
FISH	COURT-BOUILLON	8-10 MINUTES	X	X			
	FRIED	8-10 MINUTES		X			
SAUCES	HOLLANDAISE, BEARNAISE	10 MINUTES				X	X
	BECHAMEL, AURORE					X	X
VEGETABLES	SPINACH	25-30 MINUTES	X	X			
	PEAS	15-20 MINUTES		X	X		
	PROVENCE TOMATOES			X	X		
	FRIED POTATOES			X	X		
	PASTA		X	X			
MEAT	STEAK	90 MINUTES	X	X			
	STEW	10-12 MINUTES		X			
	FRIED ESCALOPE	10 MINUTES	X	X			
	TOURNEDOS			X			
FRYING	CHIPS		X	X			
	FITTERS		X	X			
DESSERTS	RICE PUDDING	25 MINUTES				X	X
	STEWED FRUIT	3-4 MINUTES		X		X	
	PANCAKES			X	X		
	CHOCOLATE - MELTED	3-4 MINUTES					X
	CUSTARD	10 MINUTES				X	
	COFFEE (SMALL COFFEE POT)						

Part 2 : A few tips



Cooking will be a pleasure if you stick to a few rules and look after your hob.

Switching on with gas safety device

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

In the event of a power cut it is possible to light the gas by holding a match next to the chosen burner and the corresponding knob should be kept pressed down at the same time.

What pans to use

Always use stable, flat-based pans, except when using the "double-crown" burner with its wok grid (depending on model). Pans must be heat resistant. Do not let pan bases or handles cover the control knobs.

Cooking tips

Green vegetables (spinach, broccoli, sorrel, etc) or vegetables rich in sulphur compounds (cabbage, onions, etc) should be cooked without a lid in plenty of boiling water; they will cook more quickly, and will keep their green colour (some vegetables only), vitamin and minerals content.

Pasta, rice, cereals, etc absorb water during cooking and increase in volume; cook them in plenty of boiling salted water in order to dilute the starch they contain. Make sure you use a sufficiently large pan to avoid boiling over; cook without a lid (there is a risk of foaming and therefore of the pan boiling over).

Mushrooms should be poached in a small quantity of boiling water, with salt, butter and lemon juice.

Tips

As soon as the water boils, turn down the gas ; you will limit the risk of spills.

Put a lid on the saucepan before bringing to the boil : this is time saving and therefore energy saving.

Looking after your pans

• Stainless steel pans :

Appearance of white marks :

cause : salt added to cold water

solution : add salt when the water boils.

Appearance of specks :

cause : hard water

solution : boil diluted vinegar in the pan, then rinse and dry.

Abrasive products should never be used on stainless steel pans. They should be washed with a sponge.

Burned food stuck to the bottom of the pan :

cause : temperature too high

solution : leave the pan to soak, or boil soapy water in it (1 part washing-up liquid to 10 parts of water).



Cast-iron pans should only be cleaned with a sponge or nylon brush or a non-abrasive washing-up product. If marks remain on the base, don't try to rub them off; boil a litre of water plus a glassful of bleach in the pan. Wipe with a little vinegar to regain the pan's shine. This also works for colour-enamelled cast iron. For "matt black" items, use vinegar instead of bleach, then oil carefully and wipe with kitchen roll.

General maintenance

Clean your burners regularly : this guarantees a perfect working order.

Don't forget the ignition plugs. Dry the burner caps properly before putting them back.

Part 2 : Questions/answers

QUESTIONS	ANSWERS
<ul style="list-style-type: none"> • <i>When installing the hob, where should the watertight seal, supplied in the bag, be stuck?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - The seal should be stuck under the hob (see chapter "How to install the hob").
<ul style="list-style-type: none"> • <i>When installing the hob, should it be fixed to the worktop with the brackets supplied?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - If your worktop is smooth, we recommend that you fix the hob to the worktop to ensure its proper support, thereby making cleaning easier (see section on "immobilising your hob").
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lighting the burners :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>When the knob or button is pressed, there are no sparks,</i> - <i>When one knob is pressed, the ignition plugs spark on all the burners at once,</i> - <i>There are sparks but the burners do not light.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the electrical connection of the hob. - Check that the ignition plugs are clean. - Check that the burners are correctly assembled and clean. - This is normal. The ignition function is centralised and controls all the burners simultaneously. - Check that the gas supply has been turned on. - If your gas is supplied by a bottle or a tank, check that these are not empty.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Upon ignition, the flames light up and then are extinguished once the knob is released.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ignite your burner by placing the knob between maximum flow  and minimum flow . - Press the knobs down well and maintain this pressure for a few seconds after flames appear.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>The retarder (reduced flow) on the burners does not stay alight or else is too strong.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the injectors fitted correspond to the gas being used (see the chapter "Gas Characteristics", position of injectors). Remember: the hob comes pre-adjusted for mains gas (natural gas). - Check that the retarders have been adjusted correctly (see the chapter "Changing the gas" in instruction manual).
<ul style="list-style-type: none"> • <i>The retarder (reduced flow) is hard to adjust.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - The stage for adjusting the tap is located beyond the maximum flow position. - The smallest flames are obtained when the knob is turned anti-clockwise as far as possible.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>The flames are not regular.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the burners are clean, especially the slits on the aluminium parts and the burners located under the burners.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>The knobs become very hot during cooking.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Use small saucepans on the burners near the knobs. Large saucepans should be placed on the large burners farthest away from the knobs. - Centre the saucepan correctly on the burner. It should not overlap onto the knobs.
<ul style="list-style-type: none"> • <i>What should I use to clean the burners ?</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Use a mild scouring cream and a plain sponge. For stubborn marks, use a small hard-bristled (but not metallic) brush. - Do not put any parts in the dishwasher.

Estimado(a) Cliente, ,

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

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

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

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

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

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

A Marca BRANDT.

APRESENTAÇÃO

COMO SE APRESENTA A SUA PLACA DE COZEDURA COM 5 QUEIMADORES? P. 27

PARTE 1 PARA O INSTALADOR

INFORMAÇÕES GERAIS P. 27

ENCASTRAMENTO P. 27

COMO INSTALAR A PLACA DE COZEDURA? P. 28

COMO IMOBILIZAR A PLACA DE COZEDURA? P. 28

COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA À ELECTRICIDADE? P. 28

COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA AO GÁS DA REDE? P. 32

COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA AO GÁS BUTANO/PROPANO? P. 29

COMO REALIZAR A MUDANÇA DO GÁS NA PLACA DE COZEDURA? P. 30-31

CARACTERÍSTICAS DO GÁS P. 32

PARTE 2 PARA O UTILIZADOR

COMO UTILIZAR OS QUEIMADORES DE GÁS? P. 33

QUE RECIPIENTES UTILIZAR SOBRE OS BICOS DE GAZ ? P. 34

COMO LIMPAR A PLACA DE COZEDURA? P. 35

GUIA DE COZEDURA P. 35

ALGUNS CONSELHOS P. 36

QUESTÕES/REPOSTAS P. 37

Siga o guia...



Astúcia



Atenção



A ler



A ler



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

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

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

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

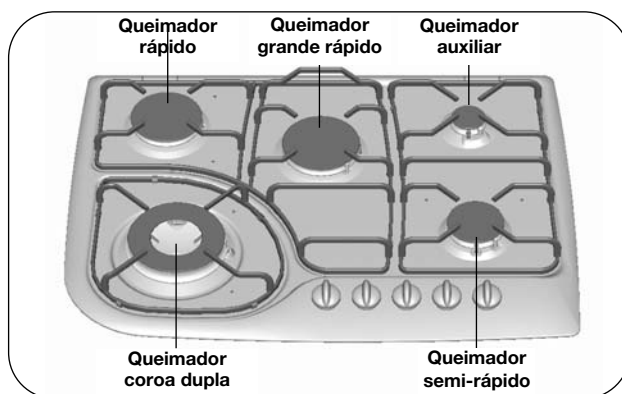
Com a preocupação de aperfeiçoar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de efectuar qualquer tipo de modificação das respectivas características ligadas à sua evolução técnica.

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

Estes produtos não contêm nenhum componente à base de amianto.

Apresentação

COMO SE APRESENTA A SUA PLACA DE COZEDURA COM 5 QUEIMADORES?



Parte 1: Para o instalador

INFORMAÇÕES GERAIS

A INSTALAÇÃO É NORMALMENTE RESERVADA AOS INSTALADORES E TÉCNICOS QUALIFICADOS.



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

- Estas placas foram concebidas para serem utilizadas por particulares em edifícios de habitação. As condições de regulação estão inscritas sobre uma etiqueta situada no saquinho incluído na embalagem, bem como na própria embalagem.
- Não estando ligada a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão, a placa deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada em local bem arejado. Deve-se observar em especial as disposições relativas à

ventilação.

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

Exemplo: placa 5 bicos de gás:

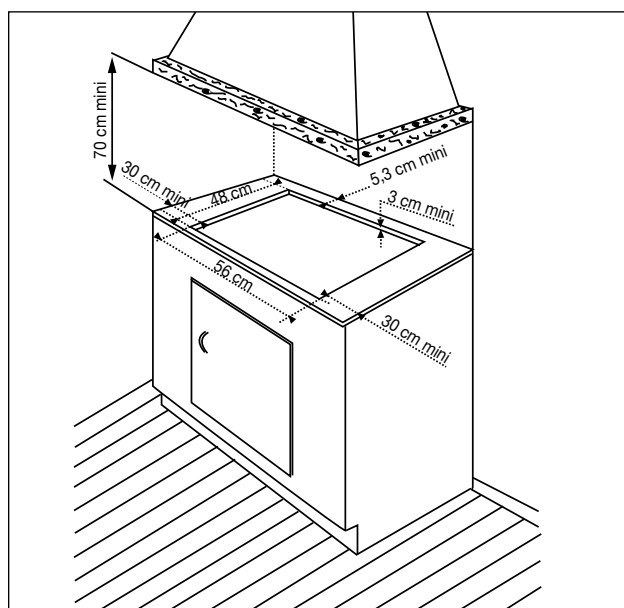
Potência total:

$$0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 \text{ kW.}$$

$$11,95 \text{ kW} \times 2 = 23,90 \text{ m}^3/\text{h} \text{ no mínimo, de débito de ar.}$$

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

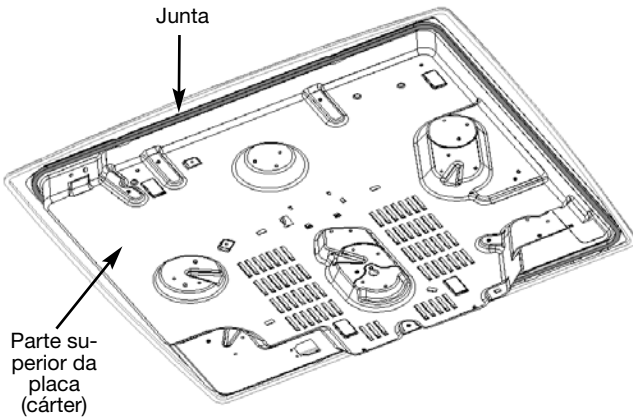
ENCASTRAMENTO



- A placa de cozedura deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com no mínimo 3 cm de espessura, feito em matéria resistente ao calor, ou então revestido de uma tal matéria.
- Para não perturbar a manipulação dos utensílios de cozinha, evitar pôr à direita, ou à esquerda, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm de distância da placa de cozedura.
- Se colocar por baixo da placa um tabique horizontal, este deve situar-se entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume atomizadores ou recipientes sob pressão no compartimento que poderia existir sob a placa.

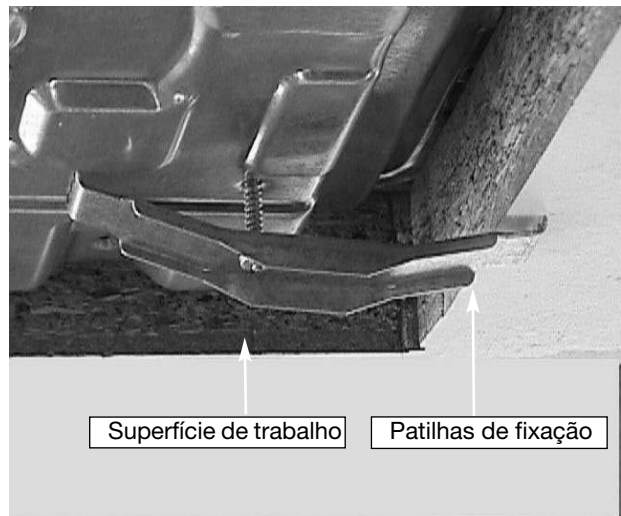
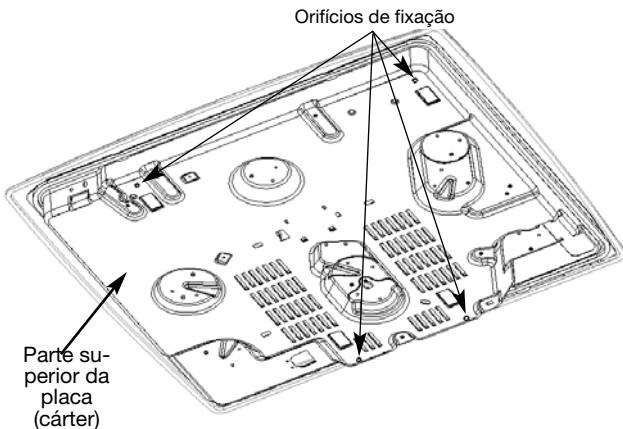
Parte 1: Para o instalador

COMO INSTALAR A PLACA DE COZEDURA?



- Antes de instalar a placa, é necessário colar a junta fornecida dentro do saquinho.
- 1 - Volte a placa de cima para baixo e pouse-a com cuidado por cima do móvel para não danificar os manípulos, os pares termoelectricos e as velas de acendimento.
 - 2 - Cole a junta de espuma, fornecida juntamente com o aparelho, **sobre o rebordo externo do cárter**. Esta junta assegura a estanquidade entre a placa de cozedura e a superfície de trabalho.
 - 3 - Insira a placa de cozedura na abertura do móvel de suporte fazendo atenção para que fique bem centrada em relação ao recorte.
 - 4 - Instale as cabeças de queimadores, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.
 - 5 - Ligue o cabo de alimentação da placa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver "**Ligação eléctrica**").
 - 6 - Ligue ao gás (ver "**Como ligar a placa de cozedura ao gás distribuído pela rede**" ou "**Como ligar a placa de cozedura ao gás butano/propano**").

COMO IMOBILIZAR A PLACA DE COZEDURA?



COMO LIGAR A PLACA DE COZEDURA À ELECTRICIDADE?

- A placa de cozedura deve estar ligada à rede 220-240 V monofásico por intermédio de uma tomada eléctrica 2 fases + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte onipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3,5 mm.

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

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR

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

Parte 1: Para o instalador

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

Conselho preliminares

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou, se nas proximidades, estiverem outros elementos que aquecem, existe o risco de a ligação aquecer, 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 a parte móvel do móvel ou passar em sítio susceptível de ser obstruído.

Ligações possíveis

A ligação do gás deve ser efectuada em conformidade com as leis em vigor no país da instalação.

GÁS NATURAL CANALIZADO.

Por questões de segurança, o utilizador deverá escolher apenas uma das seguintes ligações possíveis:

- **A ligação por tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (conforme norma de gás G1/2).

Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho. - **A ligação por tubo flexível metálico** (inox) ondulado com **encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada (**fig. A**).

- **A ligação por tubo flexível em borracha reforçada com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é de 10 anos (**fig. B**).

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

Por questões de segurança, o utilizador deve escolher apenas uma das 3 possibilidades de ligação:

- **A ligação por tubo rígido**, em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (conforme norma gás G1/2).

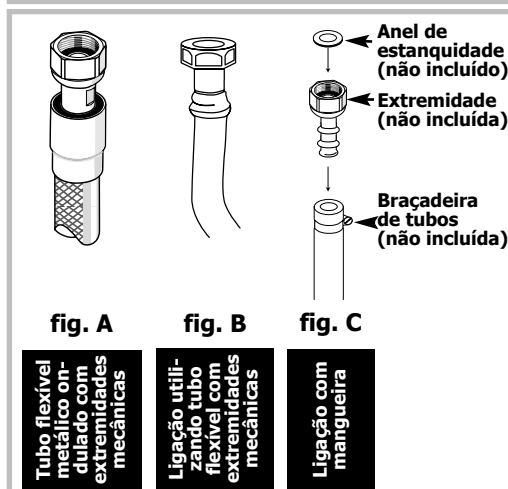
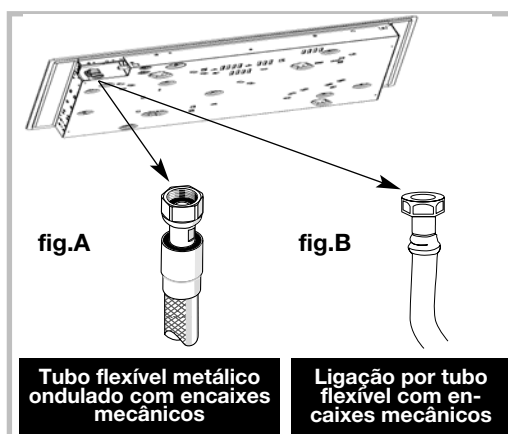
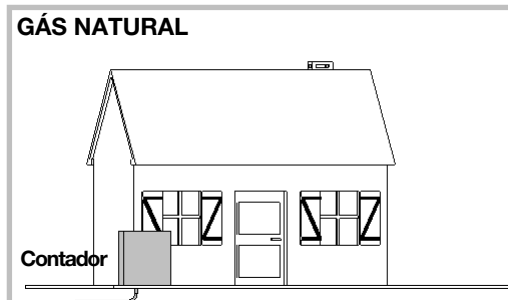
Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

- **A ligação por tubo flexível metálico (inox) ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada (**fig. A**).

- **A ligação por tubo flexível em borracha reforçada com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é de 10 anos (**fig. B**).

Em caso de instalação já existente, pode ser utilizado um tubo flexível com duas braçadeiras de aperto cuja vida útil é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar **uma extremidade** sem esquecer de colocar **um anel de estanquidade** entre a extremidade e o cotovelo da placa (**fig. C**). Aparafuse a extremidade com um binário não ultrapassando 25 N.m.

Poderá encontrar a extremidade e o anel de estanquidade junto do Serviço Pós-venda.



Todas as mangueiras e tubos flexíveis cuja vida útil é limitada devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar em local acessível a todo o comprimento. Devem ser substituídos antes da sua data limite de utilização (indicada no tubo).

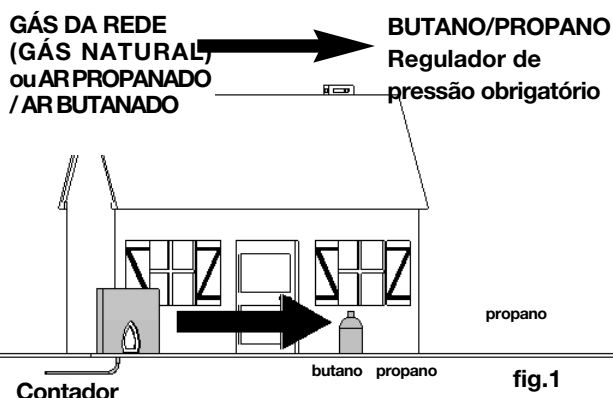
Depois da instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, certifique-se da sua estanquidade com água e sabão. Aquando da ligação da sua placa ao gás, se tiver de mudar o sentido do cotovelo montado no aparelho:

- 1 Substitua a junta de estanquidade.
- 2 Aparafuse a porca do cotovelo tendo o cuidado de não ultrapassar um binário de aperto de 17 N.m.

Parte 1: Para o instalador

COMO REALIZAR A MUDANÇA DO GÁS NA PLACA DE COZEDURA?

Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção



PASSAGEM DO GÁS DA REDE (GÁS NATURAL) A GÁS BUTANO/PROPANO OU AR PROPANADO / AR BUTANADO (FIG. 1)

Quando efectuar esta operação deverá sucessivamente:

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

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

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

- Retire as grelhas, os chapéus, os cabeções e as cabeças de todos os bicos.
- Desenrosque coma chave incluída na embalagem os injectores situados no fundo de cada vaso e retire-os (fig 2).

- Monte os injectores fornecidos no saquinho separado, seguindo as instruções do quadro de características do gás que se encontra no fim deste folheto; para o efeito:

- ⇨ Enrosque-os primeiro manualmente.
- ⇨ Engate bem a chave no injector.
- ⇨ Aparafuse-os até começar a apertar (sem forçar).
- ⇨ Trace uma linha sobre a placa do forno com um lápis no sítio indicado (fig. 3).
- ⇨ Gire a chave no sentido dos ponteiros de um relógio até que a linha apareça do outro lado (fig. 4).

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

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

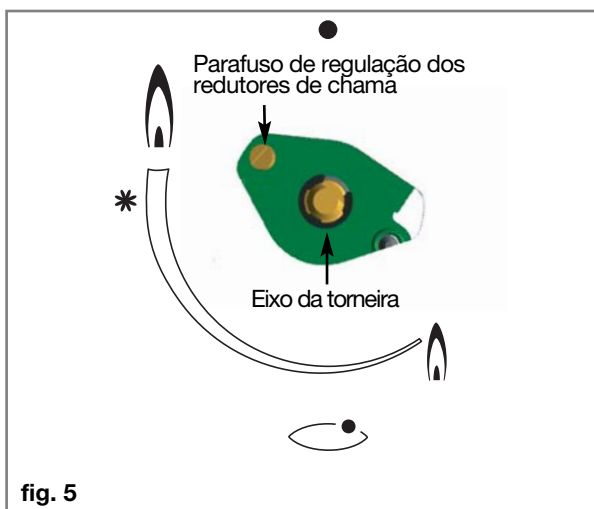
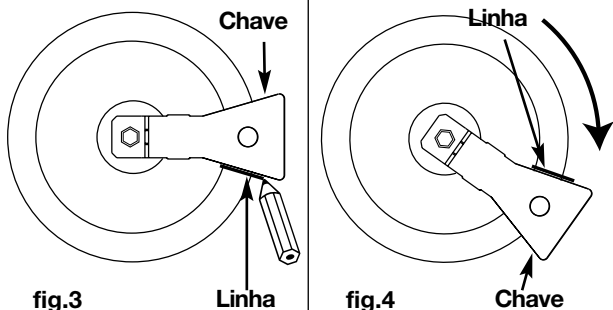
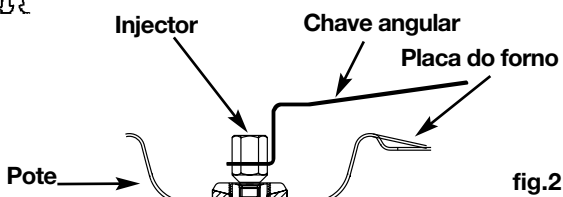
- Retire as manetes e os anéis de vedação, puxando ambos para cima.
- Com uma chave de fendas pequena, aperte **totalmente** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (fig. 5) **no sentido dos ponteiros do relógio**.
- Em seguida, para cada torneira.
- Volte a montar os manípulos estando atento ao seu sentido de orientação.

- Sempre que mudar o gás, marque com uma cruz a casa correspondente ao novo gás na etiqueta que se encontra na bolsinha.

CONSELHOS PRELIMINARES

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

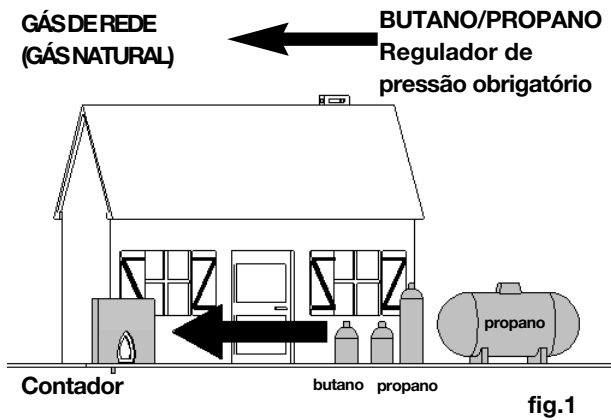
Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa do manual.



Parte 1: Para o instalador

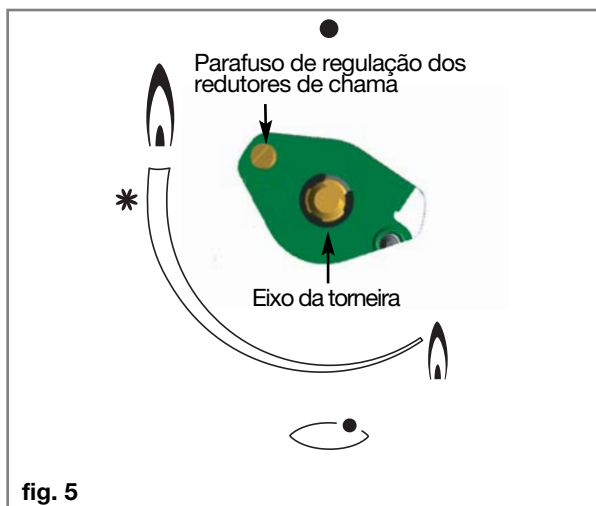
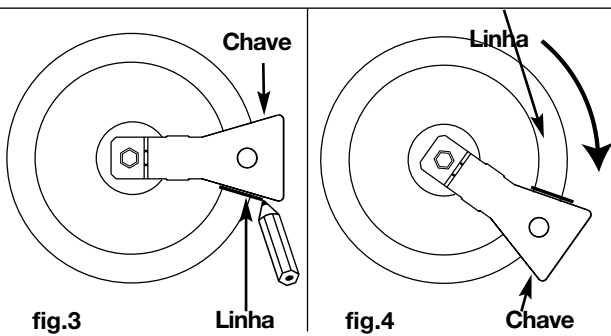
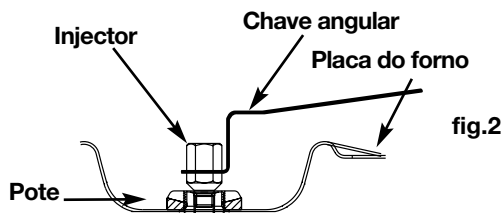
● COMO REALIZAR A MUDANÇA DO GÁS NA PLACA DE COZEDURA?

Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção



OBSERVAÇÕES PRELIMINARES

- Los inyectores necesarios para la adaptación al butano/propano se encuentran en la bolsa que contiene el folleto.



PASSAGEM DO GÁS BUTANO/PROPANO AO GÁS DE REDE (GÁS NATURAL) OU AR PROPANADO / AR BUTANADO (FIG. 1)



Quando efectuar esta operação deverá sucessivamente:

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

➊ ADAPTE A LIGAÇÃO da placa à nova regulação de gás.

Reporte-se ao parágrafo “Como ligar a placa de cozadura ao gás butano/propano?”

➋ MUDE OS INJECTORES procedendo da seguinte maneira:

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

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

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

Parte 1: Para o instalador


● CARACTERÍSTICAS DO GÁS



	FR - GR - GB - PT			FR	
	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural	Ar propanado Ar Butanado
Aparelho destinado a ser instalado em : GB - PT - GR.....Cat : II2H3+ FR.....Cat : III1C2E+3+					
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Bico grande rápido Marca gravada sobre o injector	88	88	137	137	298
Débito calorífico nominal (kW)	3,10	3,10	3,30	3,30	3,20
Débito calorífico reduzido (kW)	0,830		0,700		0,780
Débito horário (g/h)	225	221			
Débito horário (l/h)			314	365	448
Bico rápido Marca gravada sobre o injector	78	78	121	121	210
Débito calorífico nominal (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débito calorífico reduzido (kW)	0,830		0,700		0,650
Débito horário (g/h)	167	164			
Débito horário (l/h)			219	255	322
Bico semi-rápido Marca gravada sobre o injector	62	62	94	94	165
Débito calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Débito calorífico reduzido (kW)	0,430		0,525		0,400
Débito horário (g/h)	109	107			
Débito horário (l/h)			143	166	210
Bico auxiliar Marca gravada sobre o injector	50	50	63	63	C12
Débito calorífico nominal (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	1,00
Débito calorífico reduzido (kW)	0,300		0,350		0,350
Débito horário (g/h)	69	68			
Débito horário (l/h)			81	94	140
Bico de coroa dupla Marca gravada sobre o injector	95	95	147	147	360
Débito calorífico nominal (kW)	3,65	3,65	4,00	4,00	3,70
Débito calorífico reduzido (kW)	1,900		1,500		1,300
Débito horário (g/h)	265	261			
Débito horário (l/h)			381	443	517
Débito calorífico total (kW)	11,50	11,50	11,95	11,95	11,7
Débito máximo (g/h)	835	821			
(l/h)			1138	1323	1637



Parte 2: Para o utilizador

● COMO UTILIZAR OS BICOS DE GÁS?

ACENDIMENTO DA PLACA COM SISTEMA DE SEGURANÇA GÁS

- Escolha o bico que quer acender orientando-se pelo símbolos situados junto das manetes (ex. :  para o queimador anterior direito).
- Cada bico é controlado por uma válvula munida de um **sistema de segurança** que, em caso de extinção accidental da chama (trasbordamento, corrente de ar, etc.) corta rápida e automaticamente a entrada de gás e impede o escape deste último.
- A sua placa está apetrechada com um sistema de acendimento dos bicos integrado nas manetes.

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

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

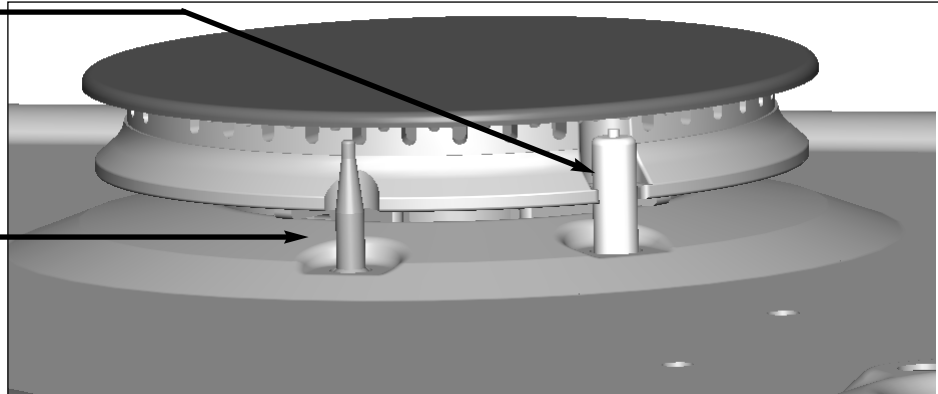
- O ponto (●) corresponde ao fecho da torneira.



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

Vela de acendimento

Dispositivo de segurança gás



NOTA :



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

Parte 2: Para o utilizador

QUE RECIPIENTES UTILIZAR SOBRE OS BICOS DE GÁS?

- Diâmetros aconselhados para os recipientes

Bico auxiliar	Bico semi-rápido	Bico rápido	Bico grande rápido	Bico coroa dupla
8 a 14 cm	12 a 20 cm	16 a 22 cm	18 a 28 cm	20 a 30 cm



SIM



NÃO



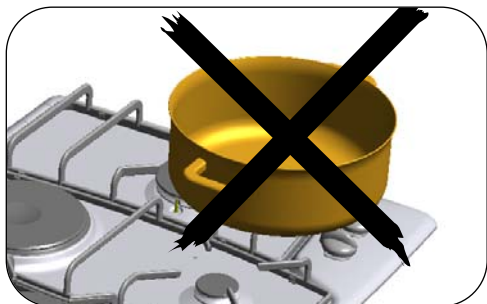
CONVEXO



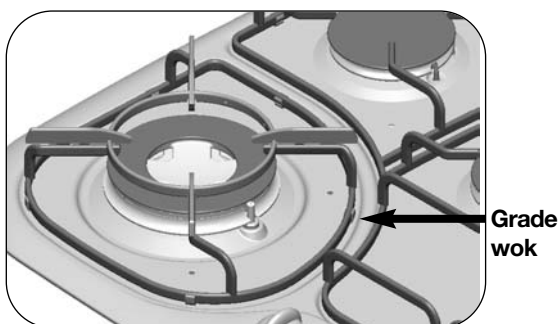
CONCAVO



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



- Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.



Grade wok

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

RECOMENDAÇÕES:

■ A utilização de um aparelho de cozedura a gás conduz à produção de calor e de humidade no local em que ele está instalado. Tome precauções de modo a arejar correctamente a sua cozinha. Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (ventilador mecânico).

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

Exemplo: placa - 5 bicos de gás

Potência total: 0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 kW.

11,95 kW x 2 = 23,90 m³/h de débito mínimo.

■ Por medida de segurança, após utilização, não se esqueça de fechar a torneira de comando geral do gás de rede ou a torneira da botija de gás butano/propano.

Parte 2: Para o utilizador

COMO LIMPAR A SUA PLACA DE COZEDURA?



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

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



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



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



- É preferível limpar os elementos da placa à mão do que metê-los no lava-loiça.
- Não utilize esponjas raspadoras (estilo Scotch Brite) para limpar a sua placa de cozedura.
- Não utilize limpadores a vapor.

Parte 2: Guia de cozedura

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

Parte 2: Alguns conselhos



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

Acendimento com sistema de segurança gás

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

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

Utilização dos recipientes

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

Conselhos de cozedura

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

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

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

Astúcias

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

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

Manutenção dos recipientes

• Recipientes de aço inoxidável :

aparecimento de manchas brancas :

Causa : sal posto em água fria.

Solução : junte o sal quando a água ferver.

aparecimento de pintinhas :

Causa : água calcária.

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

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

Alimentos queimados e colados ao fundo do tacho :

Causa : temperatura demasiado alta.

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

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



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

Limpeza geral

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

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

Parte 2: Questões/repostas

QUESTÕES	RESPOSTAS
<ul style="list-style-type: none">• Quando se instala a placa de cozedura, onde se deve colar a junta de impermeabilidade incluída na bolsinha que vem com este manual?	<ul style="list-style-type: none">- A junta deve ser colada por debaixo da placa (ver capítulo "Como instalar a placa de cozedura").
<ul style="list-style-type: none">• Por ocasião da instalação, é necessário fixar a placa de cozedura na superfície de trabalho com as patilhas incluídas?	<ul style="list-style-type: none">- Se a sua superfície de trabalho for lisa, aconselha-se que fixe a placa de cozedura à superfície de trabalho para assegurar um apoio correcto da placa e assim facilitar a limpeza. (Ver capítulo "Como imobilizar a sua placa de cozedura?").
<ul style="list-style-type: none">• Acendimento dos bicos :<ul style="list-style-type: none">- A faísca não aparece quando se carrega nos manípulos ou no botão.- Quando se carrega no manípulo, aparecem faíscas simultaneamente em todos os bicos.- aparecem faíscas, mas os bicos não acendem.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se a placa de cozedura está ligada à electricidade.- Verifique se as velas de acendimento estão limpas.- Verifique se os bicos estão limpos e correctamente montados- É normal. A função de acendimento é centralizada e comanda todos os bicos ao mesmo tempo.- Verifique se a chegada do gás está aberta.- Se tiver gás em botija ou em depósito, verifique se os contentores não estão vazios.
<ul style="list-style-type: none">• Quando se acende a placa, as chamas acendem-se e, depois, apagam-se de imediato assim que se deixa de premir o botão.	<ul style="list-style-type: none">- Acender o queimador, colocando o botão entre o máximo  e o mínimo .- Premir firmemente os botões e manter essa pressão durante alguns segundos após o aparecimento da chama.
<ul style="list-style-type: none">• O redutor de chama (débito mínimo) dos bicos não se mantém aceso ou está muito forte.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se o gás utilizado corresponde aos injectores instalados (ver a marcação dos injectores - capítulo "Características do gás". parte 2).Observação: as placas de cozedura são fornecidas reguladas de origem para o gás da rede (gás natural).- Verifique se os parafusos do redutor estão bem regulados (ver no manual - capítulo "Como realizar a mudança do gás").
<ul style="list-style-type: none">• O ralenti (débito reduzido) é difícil de regular.	<ul style="list-style-type: none">- A fase de regulação da torneira situa-se para além da posição do débito máximo.- As chamas mais pequenas são obtidas quando a manete tiver rodado até ao fundo no sentido inverso dos ponteiros de um relógio.
<ul style="list-style-type: none">• As chamas têm um aspecto irregular.	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a limpeza dos bicos, sobretudo das fendas sobre as peças de alumínio, bem como a dos injectores situados por debaixo dos bicos- Vérifiez le bon assemblage des brûleurs.
<ul style="list-style-type: none">• Durante a cozedura, os manípulos aquecem.	<ul style="list-style-type: none">- Utilize tachos pequenos sobre os bicos que se encontram perto dos manípulos. Os recipientes grandes devem ser postos sobre os bicos maiores, mais afastados dos manípulos.- Instalar convenientemente o tacho no centro do bico. O tacho não deve invadir o espaço dos manípulos.
<ul style="list-style-type: none">• Que produtos utilizar para limpar os queimadores?	<ul style="list-style-type: none">- Utilize um creme de limpeza macio e uma esponja sanitária. Para as manchas persistentes, utilize uma escovinha com pêlos duros (não metálica).

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

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

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

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

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

Βέβαια σε μια συνεχή προσπάθεια να ικανοποιήσουμε συνεχώς καλύτερα τις απαιτήσεις απέναντι στα προϊόντα μας η υπηρεσία πελατών είναι στη διάθεσή σας για να σας ακούσει, για να απαντήσει στις ερωτήσεις σας ή για τις 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 εύχρηστα, με ωραία αισθητική, η Brandt σαν πρωτοπόρος, συμβάλει στη βελτίωση της ποιότητας της καθημερινής ζωής.

Η μάρκα BRANDT.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ 5 ΕΣΤΙΩΝ σελ. 39

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ σελ. 39

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ σελ.39

ΠΩΣ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ.40

ΠΩΣ ΝΑ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ.40

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ σελ.40

ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ.41

ΠΩΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ σελ.42-43

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΕΡΙΟΥ σελ.44

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ σελ. 45

Τι σκεύη να χρησιμοποιείτε με τους καυστήρες αερίου σελ. 46

ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ σελ. 47

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ σελ. 47

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ σελ. 48

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ / ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ σελ. 49

Ακολουθήστε τον οδηγό...



Τέχνασμα



Προσοχή



Διαβάστε



Επικοινωνήστε



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟ-ΡΥΘΙΣΜΕΝΗ

ΓΙΑ ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ).

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

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

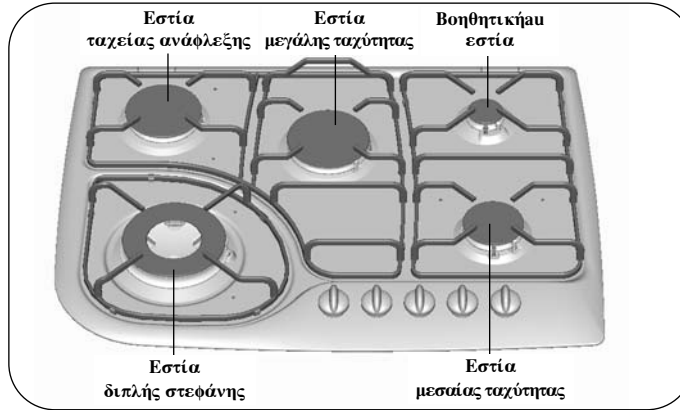
Με μόνιμη έννοια τη βελτίωση των προϊόντων μας, επιφυλάσσουμε το δικαίωμα οποιασδήποτε τροποποίησης των σχετικών με την τεχνική πρόοδο χαρακτηριστικών τους.

Οι κουζίνες αυτές προορίζονται αποκλειστικά στο μαγείρεμα τροφίμων και ποτών.

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

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ 5 ΕΣΤΙΩΝ



ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

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



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

• Αυτές οι κουζίνες σχεδιάστηκαν για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες σε ένα χώρο κατοικίας. Οι συνθήκες ρύθμισης είναι γραμμένες σε μια ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη, καθώς και στη συσκευασία.

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

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

Παράδειγμα: κουζίνας 5 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς:

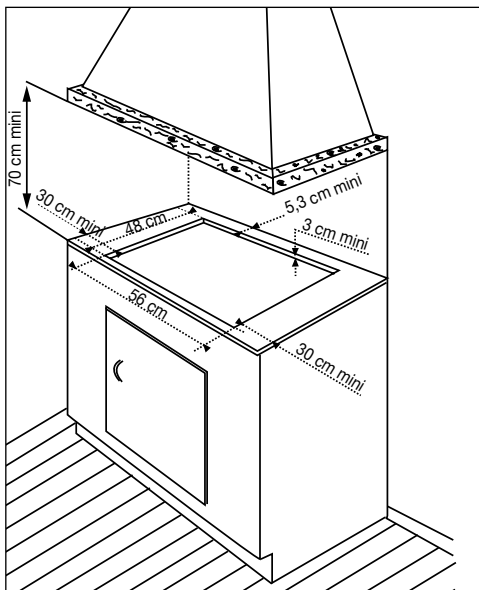
$$0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 \text{ kW.}$$

$$11,95 \text{ kW} \times 2 = 23,90 \text{ m}^3/\text{h} \text{ ελάχιστης}$$

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).

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



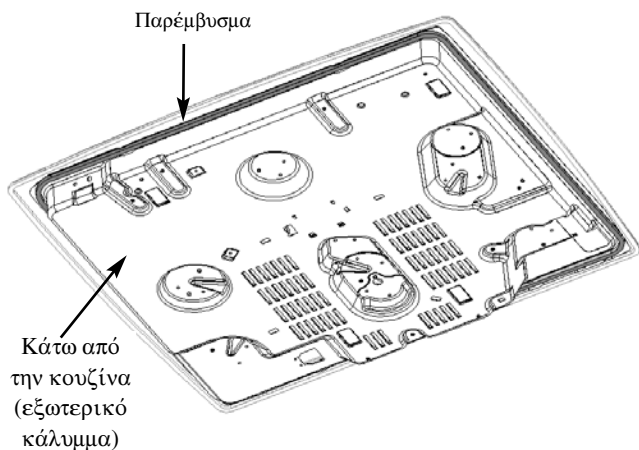
• Η κουζίνα πρέπει να εντοιχίζεται στην επιφάνεια ενός επίπλου στήριξης με ελάχιστο πάχος 3 cm, φτιαγμένου κατά τέτοιο τρόπο που να αντέχει στη θερμότητα, ή επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό.

• Για να μην εμποδίζεται ο χειρισμός των σκευών κουζίνας, δεν πρέπει να υπάρχει ούτε δεξιά, ούτε αριστερά, κανένα έπιπλο ούτε χώρισμα τουλάχιστον 30 cm από την κουζίνα.

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

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

ΠΩΣ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

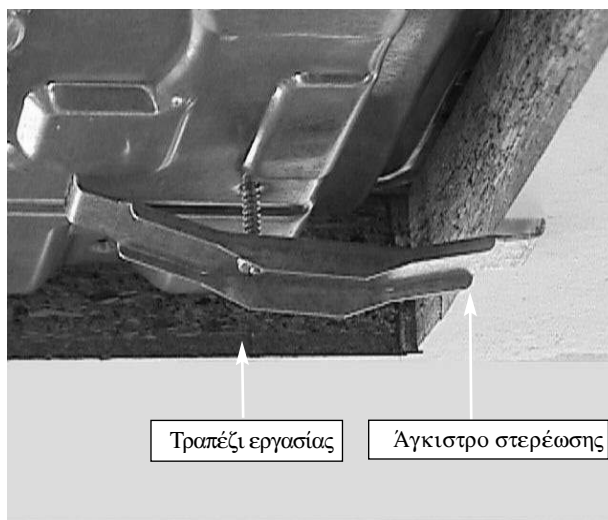
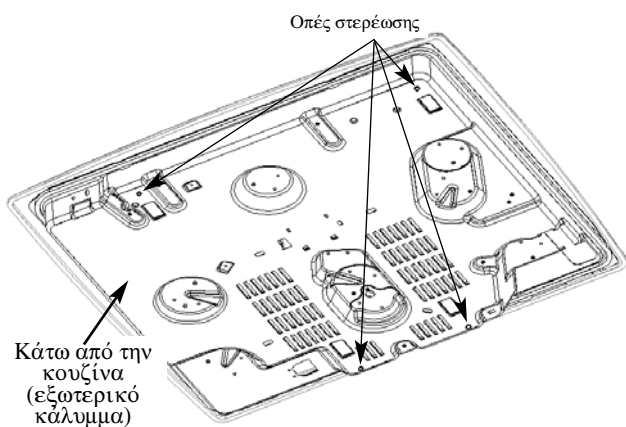


- Κολλήστε το παρεχόμενο στη θήκη παρέμβυμα, πριν την εγκατάσταση της κουζίνας.

Πριν εντοιχίσετε την κουζίνα:

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

ΠΩΣ ΝΑ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ



ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΣΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ

- Η κουζίνα πρέπει να συνδεθεί στο μονοφασικό δίκτυο 220-240V μέσω ηλεκτρικής πρίζας με 2 φάσεις + γη σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή διάταξης καθολικής διακοπής με ελάχιστη απόσταση επαφών 3,5 mm.

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

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

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

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

● ΠΩΣ ΝΑ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ

Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

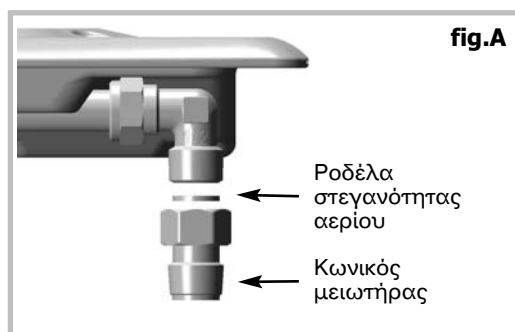
Εάν το πλατό εστιών σας είναι εγκατεστημένο πάνω από φούρνο ή εάν υπάρχουν άλλα θερμαινόμενα σώματα κοντά σε αυτό με κίνδυνο να θερμάνουν τη σύνδεση, αυτή θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μέσα σε σκληρό αγωγό.

Εάν χρησιμοποιείται εύκαμπτος σωλήνας ή αγωγός (περίπτωση του αερίου βουτανίου), δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τυχόν κινητά μέρη του επίπλου ούτε να περνάει από μέρος όπου εμποδίζει.εμποδίζει.

Πιθανές συνδέσεις

Η σύνδεση του αερίου πρέπει να έχει πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς στη χώρα εγκατάστασης.

Η σύνδεση θα πρέπει να γίνεται στην άκρη της άρθρωσης πάνω στη συσκευή ή με τη βοήθεια ενός κωνικού μειωτήρα (σχ. Α). Ο κωνικός μειωτήρας και η ροδέλα στεγανότητας αερίου διατίθενται από τις Υπηρεσίες Εξυπηρέτησης Πελατών.



Ανεξάρτητα από τον τρόπο σύνδεσης που επιλέξατε, μετά την εγκατάσταση ελέγξτε τη στεγανότητά της με σαπουνόνερο.

Όλοι οι εύκαμπτοι σωλήνες των οποίων η ζωή είναι περιορισμένη πρέπει να έχουν ελάχιστο μήκος 2 μέτρων και να είναι προσπελάσιμοι καθόλο το μήκος τους. Πρέπει να αντικαθιστώνται πριν την ημερομηνία λήξης χρήσης τους (σημειωμένη πάνω στον σωλήνα).

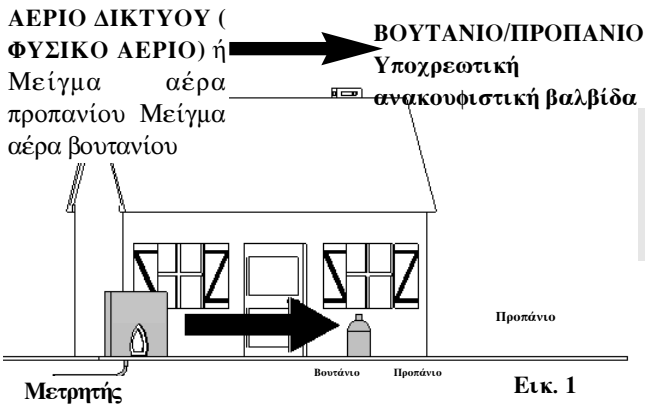
Κατά τη σύνδεση αερίου της κουζίνας σας, εάν θα πρέπει να αλλάξετε την κατεύθυνση της γωνίας σύνδεσης σωλήνων πάνω στη συσκευή:

- 1 Αλλάξτε τη ροδέλα στεγανότητας.
- 2 Βιδώστε το παξιμάδι της γωνίας σύνδεσης με ροπή σφιξίματος όχι μεγαλύτερη από 17 N.m.

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

● ΠΩΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση αποσυνδέστε τη συσκευή



ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ) ή Μείγμα αέρα προπανίου Μείγμα αέρα βουτανίου ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ / ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ (ΣΧ. 1)



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

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

2 ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

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

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

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

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

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

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

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

3 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ

που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

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

• Με τη βοήθεια ενός μικρού καταβιδιού, **βιδώστε καλά** την μπροτζινη βίδα ρύθμισης των ρελαντί (κίτρινη) (εικ. 5) **κατά την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού.**

• Ενεργήστε σε κάθε στροφιγγά ξεχωριστά.

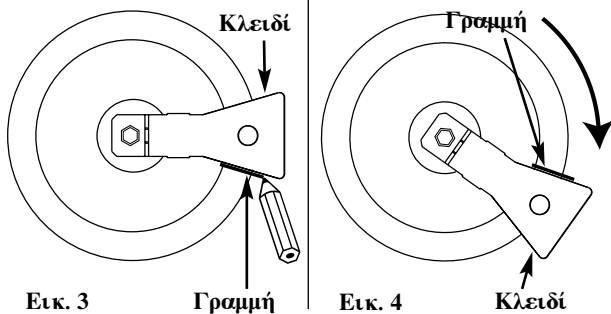
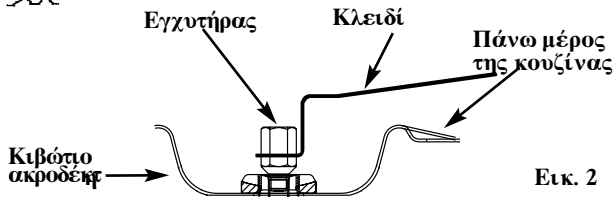
• Τοποθετήστε ξανά τους δακτυλίους στεγανότητας, τους διακόπτες προσέχοντας την κατεύθυνση προσανατολισμού τους και βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.

• Σε κάθε αλλαγή αερίου, σημειώστε το τετραγώνάκι που αντιστοιχεί στο αέριο επάνω στην ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη.

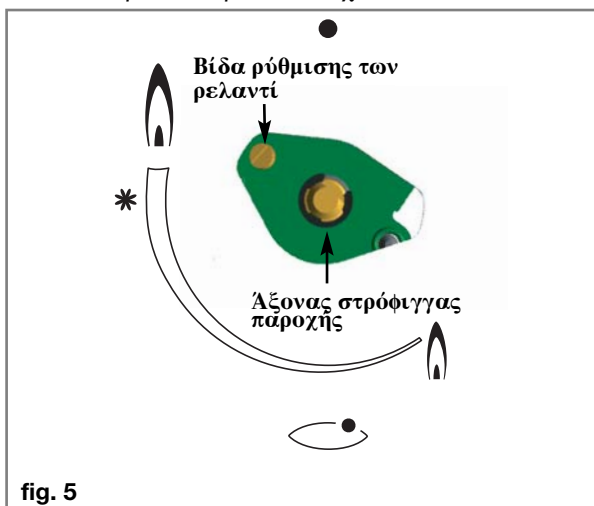


Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

• Η κουζίνα αυτή παραδίδεται προ-ρυθμισμένη για αέριο δικτύου (φυσικό αέριο). Τα απαραίτητα ακροφύσια έγχυσης για την προσαρμογή στο βουτάνιο/προπάνιο βρίσκονται στη θήκη που περιείχε αυτές τις οδηγίες.



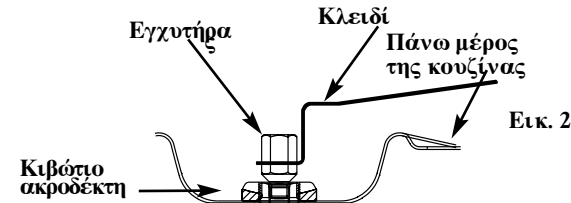
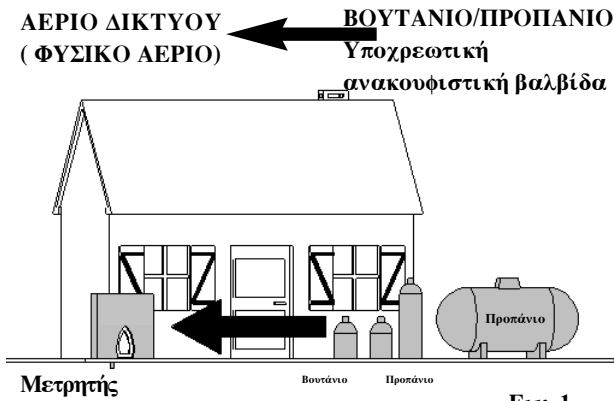
Εικ. 3 Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:



ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

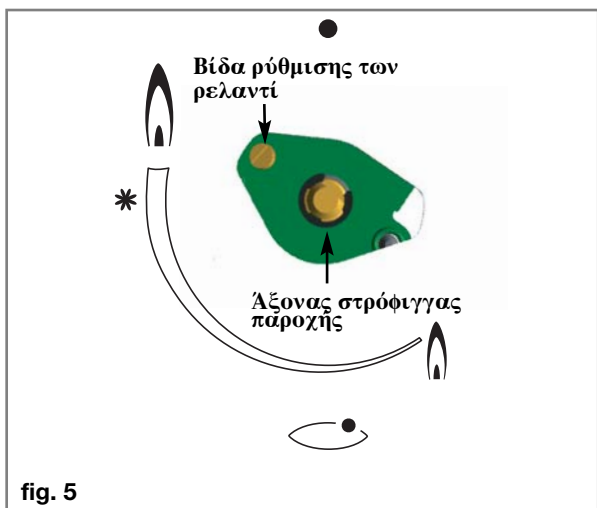
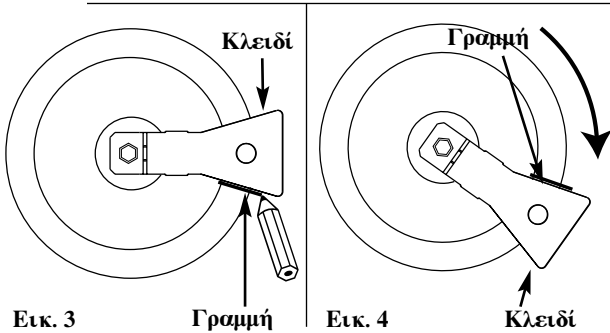
● ΠΩΣ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΑΛΛΑΓΗ ΑΕΡΙΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση αποσυνδέστε τη συσκευή



Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

- Στη Γαλλία, αυτή η βάση εστιών μπορεί επίσης να προσαρμοστεί για μείγμα αέρα προπανίου/ μείγμα αέρα βουτανίου. Το kit προσαρμογής παρέχεται κατόπιν αιτήσεώς σας στην Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.



ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ / ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΔΙΚΤΥΟΥ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ) ή Μείγμα αέρα προπανίου Μείγμα αέρα βουτανίου (ΣΧ. 1)

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

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

1 ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ της κουζίνας στη νέα ρύθμιση αερίου. Ανατρέξτε στην παράγραφο "Πως να συνδέσετε την κουζίνα σας στο αέριο βουτανίου / προπανίου".

2 ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

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

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

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

⇨ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

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

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

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

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

• Μετατρέψτε τους καυστήρες έναν έναν:

- Ανάψτε τον καυστήρα, στη μέγιστη θέση.

- Βγάλτε το διακόπτη του αντίστοιχου κρουνού.

- Ξεβιδώστε την μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των ρελαντί (κίτρινη), (εικ. 5), με ένα μικρό 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.

ΤΜΗΜΑ 1 ΓΙΑ ΤΟΝ ΤΕΧΝΙΚΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ


ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΕΡΙΟΥ

Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες :	FR - GR - GB - PT			FR	
	Βουτάνιο G30 28-30 mbar	Προπάνιο G31 37 mbar	Φυσικό G20 20 mbar	Φυσικό G25 25 mbar	Μείγμα αέρα προπανίου Μείγμα αέρα βουτανίου G130 8 mbar
GB - PT - GR.....κατηγορία : II2H3+ FR.....κατηγορία : III1C2E+3+ Ωριαία ροή σε: 15 ° C με 1013 mbar					
Εστία μεγάλης ταχύτητας					
Σημάδι στον μπεκ	88	88	137	137	298
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,30	3,30	3,20
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,830		0,700		0,780
Ωριαία ροή (g/h)	225	221			
Ωριαία ροή (l/h)			314	365	448
Εστία ταχείας ανάφλεξης					
Σημάδι στον μπεκ	78	78	121	121	210
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,830		0,700		0,650
Ωριαία ροή (g/h)	167	164			
Ωριαία ροή (l/h)			219	255	322
Εστία μεσαίας ταχύτητας					
Σημάδι στον μπεκ	62	62	94	94	165
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,430		0,525		0,400
Ωριαία ροή (g/h)	109	107			
Ωριαία ροή (l/h)			143	166	210
Βοηθητική εστία					
Σημάδι στον μπεκ	50	50	63	63	C12
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0,95	0,95	0,85	0,85	1,00
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,300		0,350		0,350
Ωριαία ροή (g/h)	69	68			
Ωριαία ροή (l/h)			81	94	140
Εστία διπλής στεφάνης					
Σημάδι στον μπεκ	95	95	147	147	360
Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,65	3,65	4,00	4,00	3,70
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	1,900		1,500		1,300
Ωριαία ροή (g/h)	265	261			
Ωριαία ροή (l/h)			381	443	517
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	11,50	11,50	11,95	11,95	11,7
Μέγιστη δύναμη (g/h)	835	821			
(l/h)			1138	1323	1637

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ



● ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΟΙ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΑΕΡΙΟΥ



ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ με ασφάλεια αερίου

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

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

- Η κουζίνα σας έχει άναμμα των εστιών ενσωματωμένο στους διακόπτες

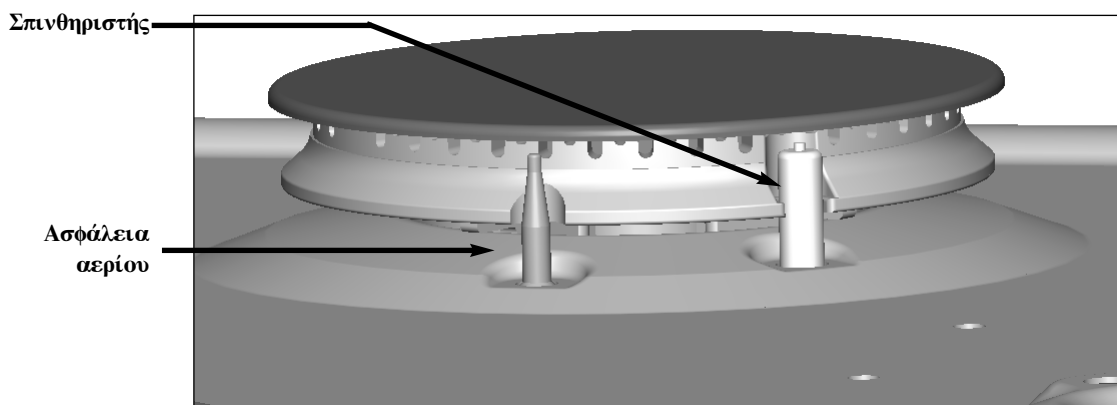
- Για να ανάψετε, πατήστε τον διακόπτη και γυρίστε τον κατά την αντίστροφη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού  μέχρι τη μέγιστη θέση .

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

- σημείο (●) καντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.



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



ΣΗΜΕΙΩΣΗ :



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

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

● Τι σκεύη να χρησιμοποιείτε με τους καυστήρες αερίου

- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

Βοηθητική εστία	Εστία μεσαίας ταχύτητας	Εστία ταχείας ανάφλεξης	Εστία μεγάλης ταχύτητας	Εστία διπλής στεφάνης
8 έως 14 cm	12 έως 20 cm	16 έως 22 cm	18 έως 28 cm	20 έως 30 cm



ΣΩΣΤΟ



ΛΑΘΟΣ



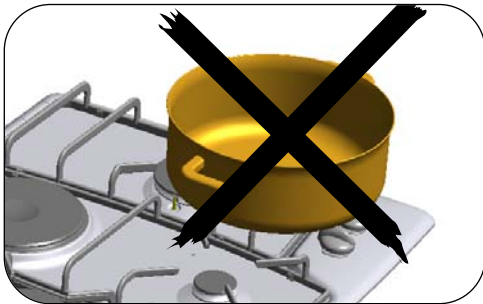
ΚΟΙΛΟ



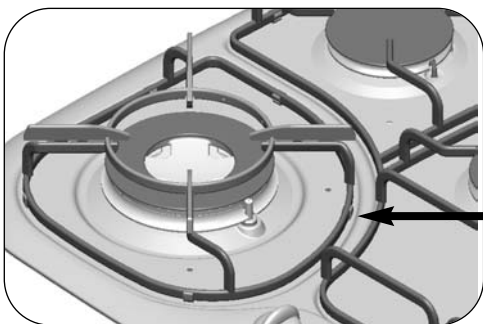
ΚΥΡΤΟ



- 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.



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

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

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ:

■ Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο οδηγεί σε παραγωγή θερμότητας και υγρασίας στο χώρο εγκατάστασής της. Φροντίστε να εξασφαλίσετε τον καλό εξαερισμό της κουζίνας σας. Κρατήστε ανοικτές τις οπές φυσικού αερισμού, ή εγκαταστήστε ένα σύστημα μηχανικού αερισμού (μηχανικός απορροφητήρας).

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

Παράδειγμα: Κουζίνα 5 εστιών αερίου

Συνολική ισχύς: $0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,3 + 4 = 11,95 \text{ kW}$.

$11,95 \text{ kW} \times 2 = 23,90 \text{ m}^3/\text{h}$ ελάχιστης παραγωγής.

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

ΤΜΗΜΑ 2 ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΗΣΤΗ

ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ



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

ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

Συντήρηση των σχαρών, καυστήρων και ανοξειδωτων επιφανειών

- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη σιλβωτική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας. Σε περίπτωση που λερωθούν οι σπινθηριστές, καθαρίστε τα με τη βοήθεια μιας μικρής βούρτσας με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική).
- Το ακροφύσιο έγχυσης βρίσκεται στο κέντρο της εστίας με τη μορφή αγγείου. Προσέξτε να μην τον φράξετε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, γιατί αυτό θα διατάραζε τις αποδόσεις της κουζίνας σας.

- Απαλή κρέμα καθαρισμού.
- Σφουγγάρι.
- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα.



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



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



- Προτιμήστε έναν καθαρισμό των υλικών της κουζίνας στο χέρι παρά στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την κουζίνα σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σύστημα καθαρισμού με ατμό.

ΤΜΗΜΑ 2 Οδηγός ψησίματος

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	διπλής στεφάνης	ΜΕΓΑΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΣΑΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ
ΣΟΥΠΕΣ <i>Ζωμοί Παχύρρεστες σούπες</i>	8-10 λεπτά	X	X	X		
ΨΑΡΙΑ <i>Ζωμός ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ</i>	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X	X X			
ΣΑΛΤΕΣΣ <i>Ολλαντέζ, μπεαρνέζ, μπεσαμέλ, ορόρ</i>	10 λεπτά				X X	X X
ΛΑΧΑΝΙΚΑ <i>Αντίβ, σπανάκι Αρακάς μαγειρεμένος Ντομάτες προβενσάλ Πατάτες τσιγαρισμένες Ζόμες</i>	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	X	X X X X	X X X		
ΚΡΕΑΤΑ <i>Μπριζόλα Μπλανκέτ, Οσο-μπούκο, Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό</i>	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X	X X X			
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ <i>Πατάτες Τηγανίτες</i>		X X	X X			
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ <i>Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Σοκολάτα Κρεμ ανγκλέζ Καφέ (μικρή καφετιέρα)</i>	25 λεπτά 3-4 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά		X X	X	X X	X X X

ΤΜΗΜΑ 2 ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



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

Άναμμα με ασφάλεια αερίου

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

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

Χρήση των σκευών

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

Συμβουλές μαγειρέματος

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

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

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

Τεχνάσματα

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

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

Συντήρηση των σκευών

• Ανοξείδωτα σκεύη:

Εμφάνιση λευκών λεκέδων:

Αιτία: προσθέτετε αλάτι στο κρύο νερό.

Λύση: προσθέστε το αλάτι αφού βράσει το νερό.

Εμφάνιση τελείων:

Αιτία: νερό με άλατα.

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

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

Κολλημένες τροφές στον πάτο της κατσαρόλας.

Αιτία: πολύ υψηλή θερμοκρασία.

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



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

Γενική συντήρηση

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

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

ΤΜΗΜΑ 2 ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ / ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ
<ul style="list-style-type: none"> Κατά την εγκατάσταση της κουζίνας που πρέπει να κολλήσουμε το παρέμβυσμα στεγανότητας που παραδίδεται στη θήκη των οδηγιών; 	<p>- Το παρέμβυσμα πρέπει να κολληθεί κάτω από την κουζίνα (βλέπε Κεφάλαιο "Πως να εγκαταστήσετε την κουζίνα σας").</p>
<ul style="list-style-type: none"> Κατά την εγκατάσταση, πρέπει να στερεώσουμε την κουζίνα στον πάγκο εργασίας με τα παρεχόμενα πέλματα; 	<p>Αν ο πάγκος εργασίας είναι λείος, συνιστάται να στερεώσετε την κουζίνα επάνω στον πάγκο εργασίας για να εξασφαλίσετε μια καλή στήριξη της κουζίνας και να διευκολύνετε το καθαρισμό της. (Βλέπε Κεφάλαιο "Πως να ακινητοποιήσετε την κουζίνα σας").</p>
<ul style="list-style-type: none"> Ανάμμα των εστιών: <ul style="list-style-type: none"> Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού. Κατά το πάτημα πάνω σε έναν διακόπτη, υπάρχουν σπινθήρες ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες. Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά η/οι εστία/ες δεν ανάβουν. 	<p>- Ελέγξτε την ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας. - Ελέγξτε την καθαριότητα των σπινθηριστών. - Ελέγξτε την καθαριότητα και την καλή συναρμολόγηση των εστιών.</p> <p>- Είναι φυσικό. Η λειτουργία ανάμματος είναι κεντρική και δίνει εντολές σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα.</p> <p>- Ελέγξτε το άνοιγμα της παροχής αερίου. - Αν χρησιμοποιείτε αέριο σε φιάλη ή σε δεξαμενή, βεβαιωθείτε πως δεν έχουν αδειάσει.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Κατά τη διάρκεια του ανάμματος, εμφανίζεται φλόγα η οποία σβήνει μόλις απελευθερώσετε τον διακόπτη. 	<p>- Ανάψτε την εστία τοποθετώντας τον διακόπτη ανάμεσα στη μέγιστη  και την ελάχιστη θέση .</p> <p>- Πατήστε και κρατήστε καλά πατημένο τον διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Το ρελαντί (μειωμένη ροή) των καυστήρων δεν κρατάει ή είναι πολύ υψηλό. 	<p>- Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του χρησιμοποιημένου αερίου και των τοποθετημένων εγχυτήρων (βλέπε ενδείξεις των εγχυτήρων - κεφάλαιο "Χαρακτηριστικά αερίου" στο τέλος του τμήματος 1). Υπενθύμιση: οι κουζίνες παραδίδονται ρυθμισμένες για αέριο δικτύου (φυσικό αέριο).</p> <p>- Ελέγξτε τη σωστή ρύθμιση των βιδών του ρελαντί (βλέπε οδηγίες - κεφάλαιο "Πως πραγματοποιείται η αλλαγή αερίου").</p>
<ul style="list-style-type: none"> Το ρελαντί (μειωμένη ροή) ρυθμίζεται μετά δυσκολίας. 	<p>- Η βαλβίδα είναι ρυθμισμένη πέρα από τη θέση μέγιστης ροής. - Οι μικρότερες φλόγες επιτυγχάνονται όταν ο διακόπτης είναι γυρισμένος τέρμα αριστερά.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη 	<p>- 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.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Κατά το μαγείρεμα, οι διακόπτες ζεσταίνονται.. 	<p>- Χρησιμοποιήστε μικρές κατσαρόλες πάνω στις εστίες που είναι κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις πιο μεγάλες εστίες, αυτές που είναι πιο μακριά από τους διακόπτες. - Τοποθετήστε καλά την κατσαρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Με τι καθαρίζονται οι καυστήρες; 	<p>- Χρησιμοποιήστε απαλή κρέμα καθαρισμού και σφουγγάρι. Για τους επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε μια μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική).</p>

Réf. appareils : **TE576*/***

Appliance ref.: **TE576*/***

Ref. aparelho: **TE576*/***

Κωδ. συσκευών: **TE576*/***

FR

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

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

Pour communiquer :

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

Vous pouvez nous écrire : **SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT**
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au : **0892 02 88 05 ***
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

*Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

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

GB

Brandt Appliances - SAS au Capital de 10.000.000 euros, RCS Nanterre under the number 440 302 347A

PT

Brandt Appliances - SAS com capital de 10.000.000 Euros, CRC de Nanterre, com a matrícula n.º 440 302 347

GR

Brandt Appliances - SAS στο κεφάλαιο των 10.000.000 ευρώ RCS Nanterre 440.302 347.