

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

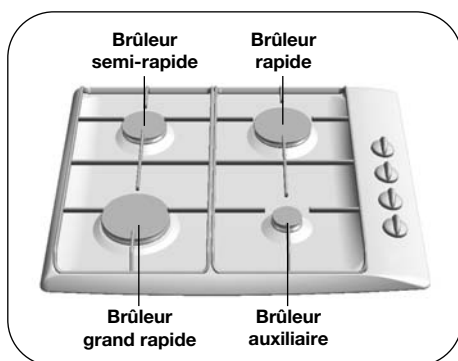
GB *Hob operating guide*

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

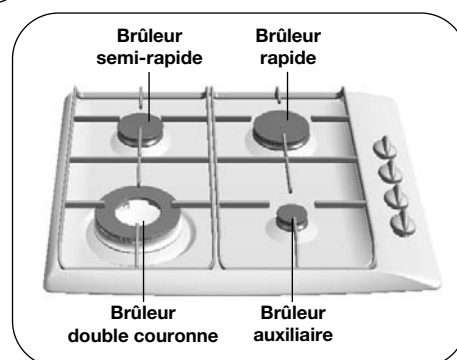
GR *Ο οδηγός χρήσης των εστιών της
κουζίνας σας*

Brandt

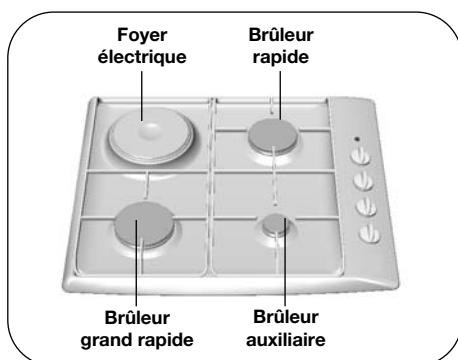
FR



**4 foyers gaz
avec grand rapide**



**4 foyers gaz
+ double couronne**



**3 foyers gaz
+ 1 foyer électrique**

Sommaire

Votre table en toute sécurité	5
Comment se présente votre table ?	6
Installez facilement votre table	7
Conseils d'encastrement	8-10
Raccordement électrique	10
Raccordement gaz	11-12
Changement de gaz	13-17
Utilisez votre table en toute simplicité	18
Comment utiliser les brûleurs gaz ?	18
Quels sont les récipients les plus adaptés sur les brûleurs gaz?	19
Comment utiliser la plaque électrique ?	20
Quels sont les récipients les plus adaptés sur la plaque électrique ?	20
Comment entretenir votre table ?	21
Petites pannes et anomalies	22
Guide de cuisson gaz	23
Guide de cuisson de la plaque électrique	23

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

La Marque BRANDT.

Votre table en toute sécurité

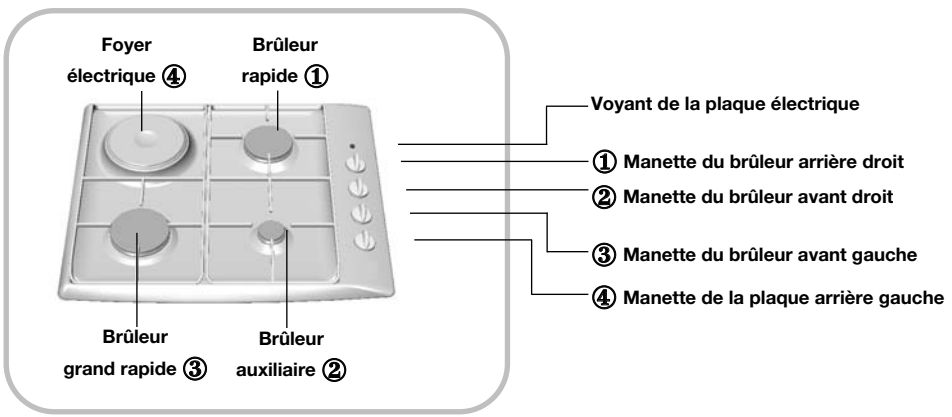
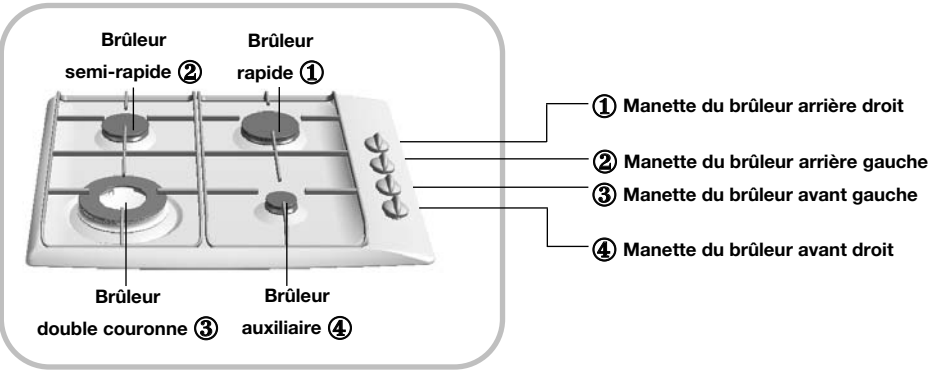
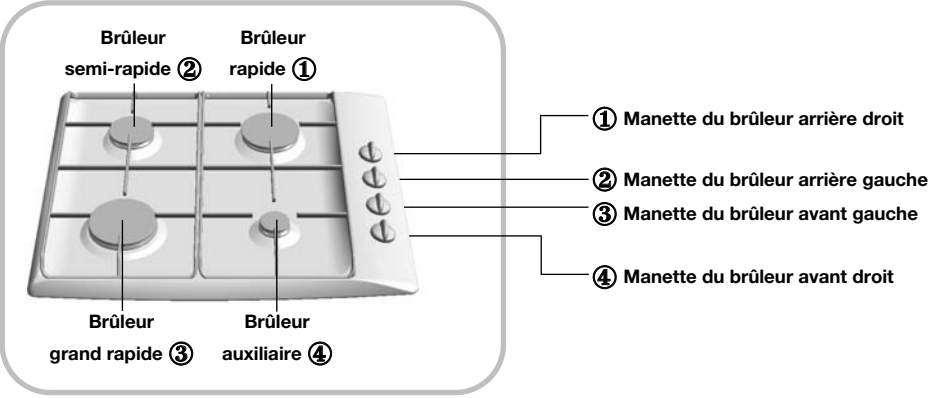
Utilisez votre table en toute sécurité

- Nous avons conçu votre table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Ces tables de cuisson, destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contiennent aucun composant à base d'amiante.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé.
Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique) : un débit de 2 m³/h est nécessaire.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.
- Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.
- Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'**ENTRETIEN** ou **INFLAMMABLES** (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).
- Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.
- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.
- Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.
- Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, **NE FORCEZ PAS**. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.
- La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.



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

Comment se présente votre table ?



Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement

	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Modèle			
Découpe meuble	56 cm	49 cm	Suivant meuble
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	60 cm	53 cm	5,8 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

Ces tables ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un bâtiment d'habitation.

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

Cet appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

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

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



Conservez soigneusement près de votre appareil cette notice avec l'étiquette signalétique collée en dernière page.

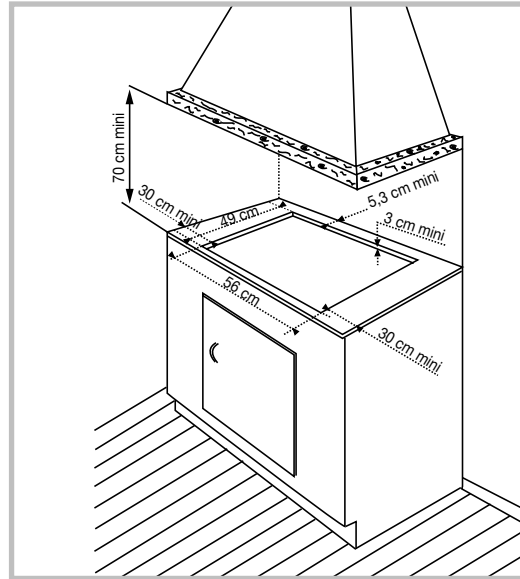
Installez facilement votre table

Conseils d'encastrement (suite)

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

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

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table.



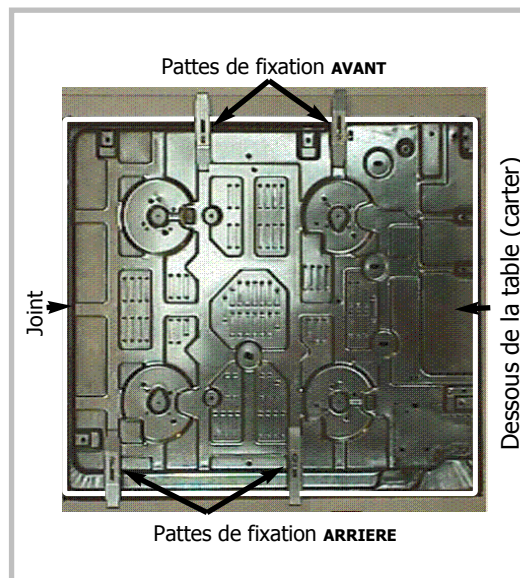
Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint fourni dans la pochette avant l'installation de la table :

1- Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

2- Retournez la table et posez-la avec précaution au dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes et les bougies d'allumage.

3- Collez le joint mousse, **sur le pourtour extérieur du carter.**

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



Installez facilement votre table

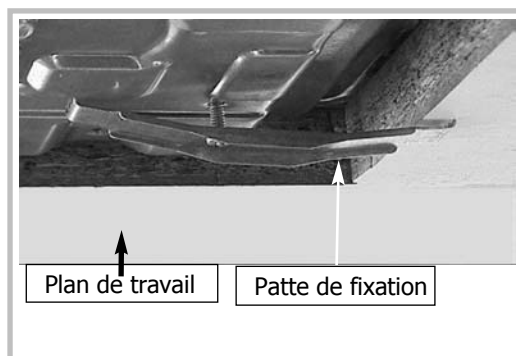
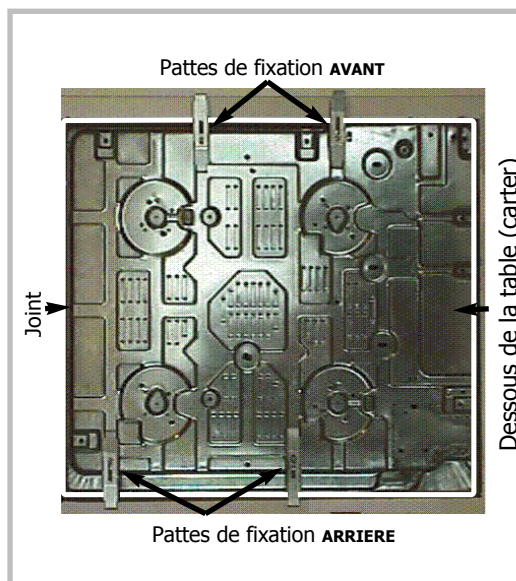
Conseils d'encastrement (suite)

- Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.
- Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux de brûleurs et les grilles.
- 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**»).
- 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**»).

Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes livrées avec leur vis (voir schéma ci-contre) se fixant aux quatre coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet.**

Arrêtez de visser quand la patte commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.



Installez facilement votre table

Raccordement électrique

● Tables mixtes et tout gaz

Ces tables sont livrées avec un cordon d'alimentation (de type H05VVF - T105, ou H05V2V2F - T90, section 1 mm²) à 3 conducteurs (phase + terre + neutre) réf. SAV : 77X3767 (6470.1516) et doivent être branchées sur le réseau 220/240 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

SECTION DU CABLE À UTILISER

SECTION DU CABLE À UTILISER	
	220/240V - -50/60Hz Gaz et mixte
Câble H05VVF - T105 ou H05V2V2F - T90	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1
Fusible	10 A



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

Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères.

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

Installez facilement votre table

Raccordement gaz

● Remarques préliminaires

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

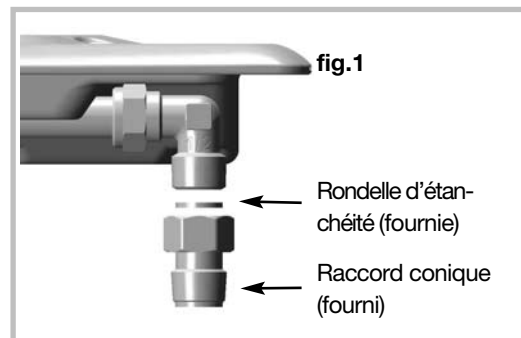
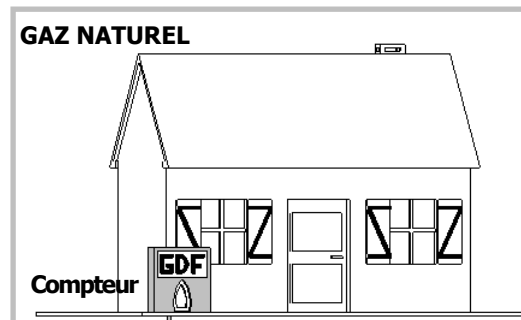
GAZ DISTRIBUÉ PAR CANALISATION (GAZ NATUREL).

Choisir exclusivement le raccordement suivant :

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

Réalisez le raccordement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil, à l'aide du raccord conique et avec la rondelle d'étanchéité livrées dans la pochette.

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



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

Installez facilement votre table

Raccordement gaz (suite)

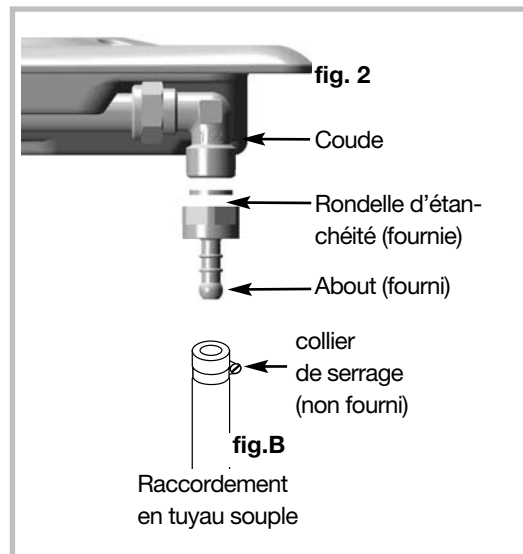
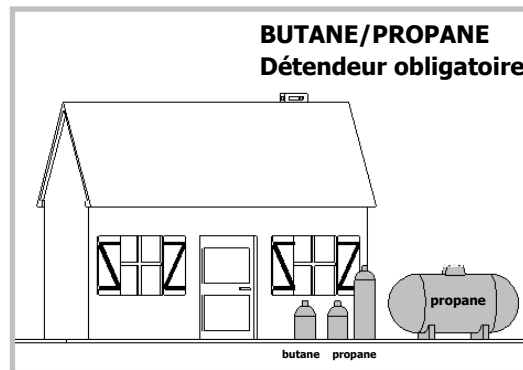
● Raccordements possibles


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

Pour la sécurité de l'utilisateur, nous conseillons un raccordement en tube rigide si cela est possible.

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

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité dans la pochette livrée avec l'appareil.



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

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

Installez facilement votre table

Changement de gaz

- Remarques préliminaires

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

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

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

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

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- ➊ Adapter le raccordement gaz
- ➋ Changer les injecteurs
- ➌ Régler les ralentis des robinets

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

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 1**).

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

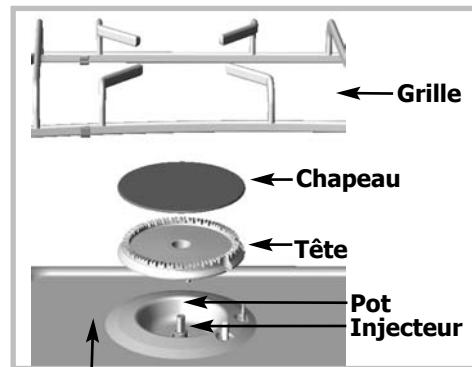
⇨ Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

⇨ Engagez à fond la clé sur l'injecteur.

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

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

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



Dessus de la table

Fig. 1

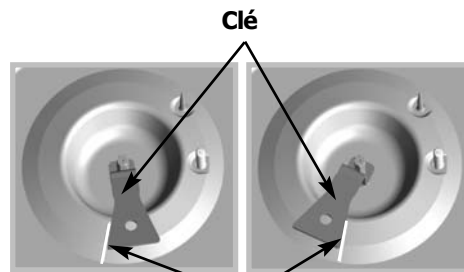


Fig. 2

Ligne

Fig. 3

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

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

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez la manette et la bague d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

PASSAGE DU GAZ NATUREL EN GAZ BUTANE/PROPANE.

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune) (**fig. 4**) selon modèle, **dans le sens des aiguilles d'une montre.**

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE EN GAZ NATUREL OU A L'AIR BUTANÉ/PROPANÉ

- Dévissez la vis de réglage des ralenti en laiton (jaune), (**fig. 4**) selon modèle, à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.**

- Remontez la manette, allumez le brûleur, en position maximum et passez en position ralenti.

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

- Remontez la bague d'étanchéité et la manette. Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon 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.

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

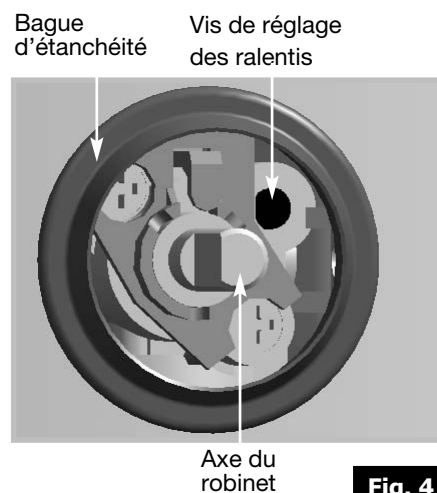
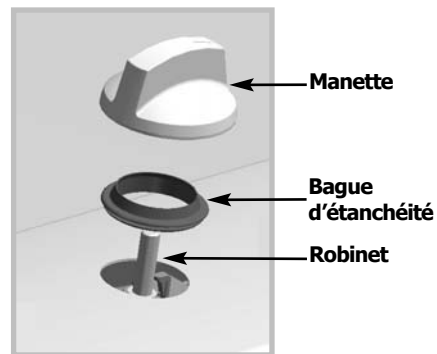


Fig. 4

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

● Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être installé en : FRcat : I12E+3+ GB - GR - PTcat : I12H3+	FR - GR - GB - PT			FR
	Butane G30	Propane G31	Gaz naturel G20	Gaz naturel G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
BRULEUR DOUBLE COURONNE AVANT GAUCHE				
Repère marqué sur l'injecteur	92	92	144	144
Débit calorifique nominal (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,450		1,550	
Débit horaire (g/h)	254	250		
Débit horaire (l/h)			362	421
BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT				
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	121	121
Débit calorifique nominal (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,830		0,870	
Débit horaire (g/h)	171	168		
Débit horaire (l/h)			224	260
BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE				
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,830		0,870	
Débit horaire (g/h)	225	221		
Débit horaire (l/h)			305	354
BRULEUR SEMI-RAPIDE ARRIERE GAUCHE				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,620		0,615	
Débit horaire (g/h)	105	104		
Débit horaire (l/h)			143	166
BRULEUR AUXILIAIRE AVANT DROIT				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,300		0,350	
Débit horaire (g/h)	55	54		
Débit horaire (l/h)			81	94
TABLE 4 FEUX GAZ AVEC DOUBLE COURONNE				
Débit calorifique total (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50
Débit maximum (g/h)	585	576		
Débit maximum (l/h)			810	941
TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC GRAND RAPIDE				
Débit calorifique total (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90
Débit maximum (g/h)	556	547		
Débit maximum (l/h)			753	874
TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ÉLECTRIQUE 1500 W				
Débit calorifique total (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40
Débit maximum (g/h)	451	443		
Débit maximum (l/h)			610	708

Appareil destiné à être installé à : SINGAPOUR - CHINA - BEIJING - SHANGAI	LPG
Débit horaire ci-dessous :	28-30mbar
BRULEUR DOUBLE COURONNE AVANT GAUCHE	
Repère marqué sur l'injecteur	92
Débit calorifique nominal (kW)	3,50
BRULEUR RAPIDE ARRIERE DROIT	
Repère marqué sur l'injecteur	78
Débit calorifique nominal (kW)	2,35
BRULEUR GRAND RAPIDE AVANT GAUCHE	
Repère marqué sur l'injecteur	88
Débit calorifique nominal (kW)	3,10
BRULEUR SEMI-RAPIDE ARRIERE GAUCHE	
Repère marqué sur l'injecteur	62
Débit calorifique nominal (kW)	1,45
BRULEUR AUXILIAIRE AVANT DROIT	
Repère marqué sur l'injecteur	45
Débit calorifique nominal (kW)	0,750
TABLE 4 FEUX GAZ AVEC DOUBLE COURONNE	
Débit calorifique total (kW)	8,05
TABLE 60 cm 4 FEUX GAZ AVEC GRAND RAPIDE	
Débit calorifique total (kW)	7,65
TABLE 60 cm 3+1 PLAQUE ÉLECTRIQUE 1500 W	
Débit calorifique total (kW)	6,20

Installez facilement votre table

Changement de gaz (suite)

- Caractéristiques gaz (suite)

REPÉRAGE DES INJECTEURS

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

Modèle 60 cm 4 feux gaz avec grand rapide		Modèle 60 cm 4 feux gaz avec double couronne		Modèle 60 cm 4 feux gaz avec double couronne	
Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane	Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane	Gaz Naturel	Gaz Butane/Propane
94	121	94	121	Elec	121
137	63	144	63	137	63
	62		62		Elec
	78		78		78
	88		92		88
	45		45		45
Modèle 60 cm 4 feux gaz avec grand rapide		Modèle 60 cm 4 feux gaz avec double couronne			
LPG		LPG			
	62		62		
	78		78		
	88		92		
	45		45		

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser les brûleurs gaz ?

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


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

Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.



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

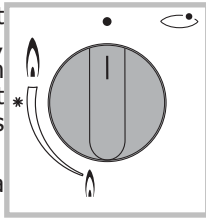
● Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

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

maximum .

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

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




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



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

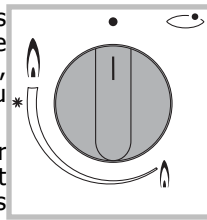
● Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex : brûleur arrière droit ☺).

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

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

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

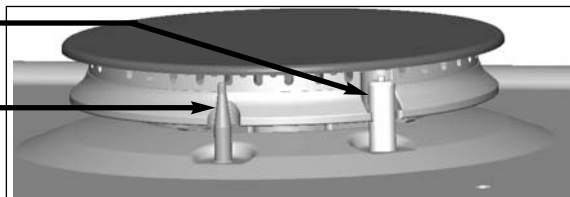
● Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .



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

Bougie d'allumage

Sécurité gaz (selon modèle)



- En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de rallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.
- Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.
- Le bruit généré par certains brûleurs est lié à leur forte puissance et à la combustion du gaz ; cela ne dégrade en rien la qualité de la cuisson.

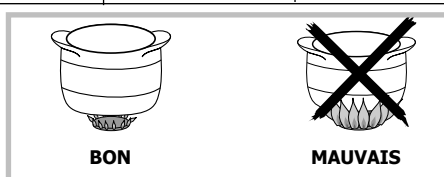
Utilisez votre table en toute simplicité

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

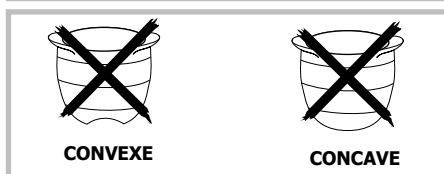
- Diamètres de récipients conseillés :

Grand brûleur	Grand brûleur	Brûleur moyen	Petit brûleur	
double couronne	grand rapide	rapide	semi-rapide	auxiliaire
20 à 30 cm	18 à 28 cm	16 à 26 cm	14 à 22 cm	12 à 16 cm

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



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



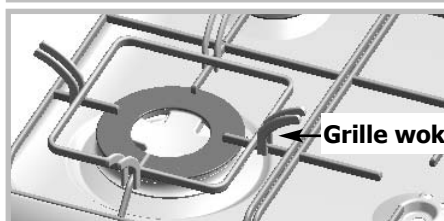
Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les mantes.



Certaines tables sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" utilisable seulement sur le brûleur central "Double couronne".

Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "Double couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.



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 60 cm - 4 feux gaz

Puissance totale : 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 kW.

7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h de débit minimum.

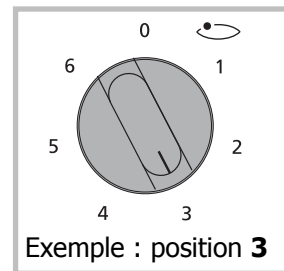
Utilisez votre table en toute simplicité

Comment utiliser la plaque électrique ?

- Pour mettre en chauffe :

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

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



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

- Quels récipients utiliser sur la plaque électrique ?

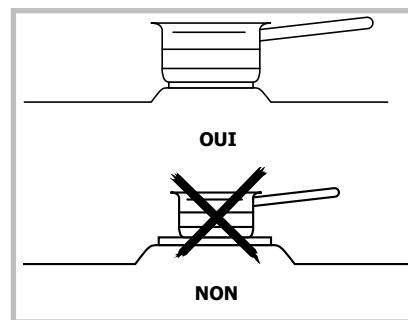
Utilisez des récipients à fond plat qui plaquent parfaitement à la surface du foyer :

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

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

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

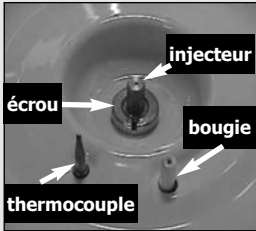
- Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.



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

Comment entretenir votre table ?

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

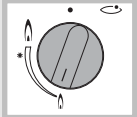
	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Entretien des bougies et des injecteurs	<p>- En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Petite brosse à poils durs. - Epingle à nourrice.
Entretien des grilles et des brûleurs gaz	<p>- Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crème à récurer douce. - Eponge sanitaire.
Entretien de la plaque électrique	<p>- La plaque chauffante est protégée par un revêtement noir, il faut donc éviter l'emploi de tout produit abrasif. Après chaque usage, essuyez-la avec un chiffon gras.</p> <p>- Si la plaque vient à rouiller, enlevez la rouille (avec une toile émeri par exemple) ; et reconstituez le revêtement noir avec un produit rénovateur haute température du commerce.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produit rénovateur du commerce.
Entretien de l'émail ou de l'inox	<p>- Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec.</p> <p>- Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc...</p> <p>- Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crème à récurer douce. - Produit du commerce spécial inox.



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

Petites pannes et anomalies

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Allumage des brûleurs :</p> <p>Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les manettes ou sur le bouton.</p> <p>Lors de l'appui sur une manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</p> <p>Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</p>	<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. - Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. <p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé. - Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m. - Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. - Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. - Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. - Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. - Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. - Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. - Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<p>Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Evitez les courants d'air violents dans la pièce. - Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). <p>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").</p>
<p>Les flammes ont un aspect irrégulier.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... - Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
<p>Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.</p>	<p>Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.</p>

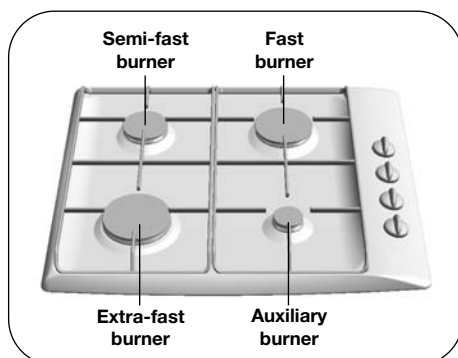
Guide de cuisson gaz

DISHES		TIME	EXTRA-FAST	FAST	SEMI-FAST	DOUBLE-CROWN	AUXILIARY
SOUPS	Broths	8-10 minutes	X			X	
	Thick soups			X			
FISH	Court-bouillon	8-10 minutes	X			X	
	Grilled	8-10 minutes	X				
SAUCES	Hollandaise, Bearnaise Bechamel, Aurore	10 minutes			X X		X X
VEGETABLES	Endives, Spinach	25-30 minutes	X			X	
	Peas In Sauce		X	X			
	Provence Tomatoes	15-20 minutes	X	X			
	Fried Potatoes		X	X			
	Pasta		X			X	
MEAT	Steack	90 minutes	X			X	
	Blanquette, Osso-Bucco		X				
	Fried Escalope	10-12 minutes	X				
	Tournedos	10 minutes	X			X	
FRYING	Chips		X			X X	
	Fritters		X				
DESERTS	Rice Pudding	25 minutes			X		
	Stewed Fruit		X		X		
	Pancakes	3-4 minutes	X	X			
	Chocolate	3-4 minutes					X
	Custard	10 minutes			X		
	Coffee (Small Coffee-Pot)						X

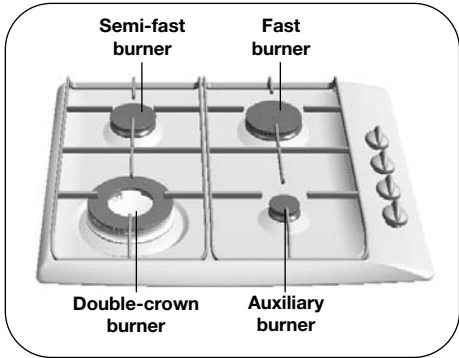
Guide de cuisson de la plaque électrique

PREPARATIONS		VIF	FORT	MOYEN	MIJOTAGE	TENIR AU CHAUD
		6	5	3-4	2	1
SOUPES	Bouillons	6	5			
	Potages épais			3		
POISSONS	Court Bouillon	6	5			
	Surgelés	6	5			
SAUCES	Epaisses au beurre			3-4	2	
LÉGUMES	Endives, épinards		5			
	Légumes secs			3-4		
	Pommes de terre à l'eau		5			
	Pommes de terre rissolées Pommes de terre sautées		5	3-4		
VIANDES	Steack	6				
	Grillades	6				
FRITURE	Frites	6				
VARIANTES	Compotes				2	
	Crêpes	6				
	Crème anglaise				2	
	Chocolat fondu					1
	Confitures			3-4		
	Lait		5			
	Pâtes	6	5			
	Riz au lait				2	
Tenue au chaud					1	

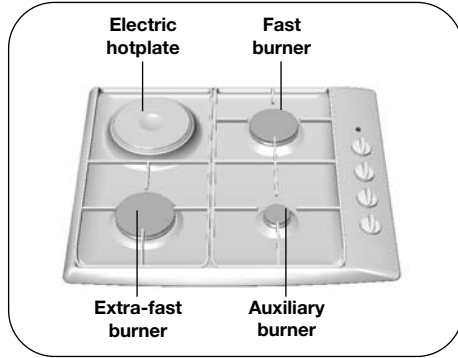
GB



**4 gas rings
with extra-fast**



**4 gas rings
+ double crown**



**3 gas rings
+ 1 electric hotplate**

Contents

Using your hob in complete safety	27
What your hob looks like?	28
Installing your hob in all simplicity	29
Fitting recommendations	35-31
Electrical connections	32
Gas connections	33-34
Changing the type of gas supply	35-39
Using your hob in all simplicity	40
How to use your gas burners?	40
Which pans are best adapted for use on the gas burner	41
How to use the electric hotplate?	42
Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?	42
How to look after your hob?	43
Minor troubleshooting	44
Gas-cooking guide	45
Electric hotplate-cooking guide	45

In this Manual,



displays safety instructions



displays tips and hints

Editorial

Dear Customer,

Thank you for buying a BRANDT hob.

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

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

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

Of course, we make every effort to ensure that our products meet all your requirements, and our Customer Service department is at your disposal, to answer all your questions and to listen to all your suggestions (details enclosed).

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

The BRANDT name.

Your hob in complete safety

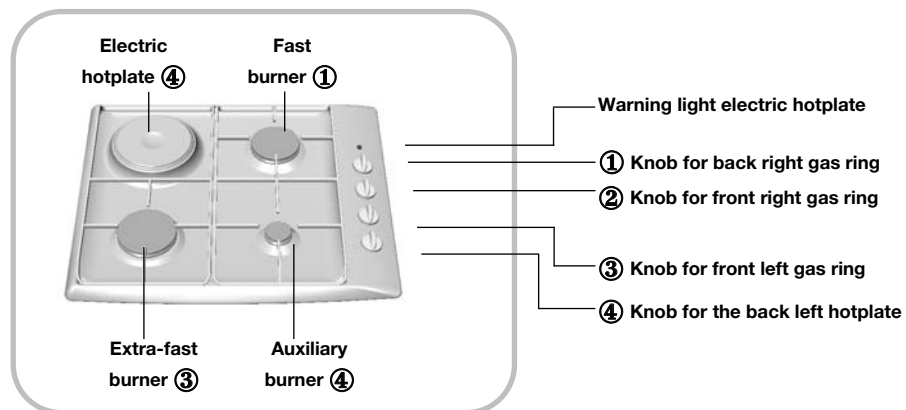
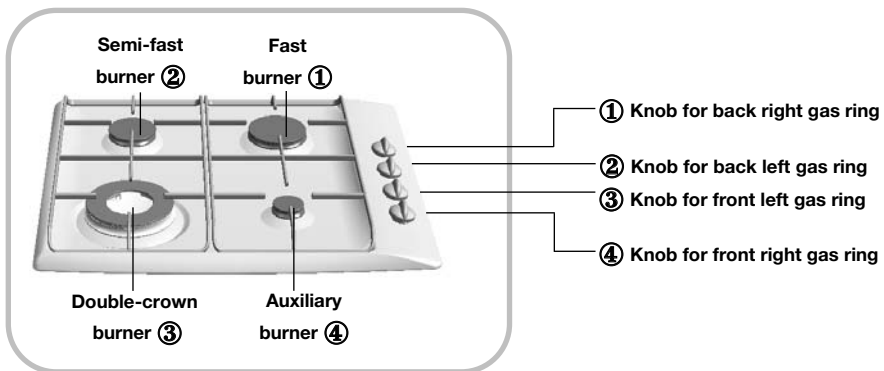
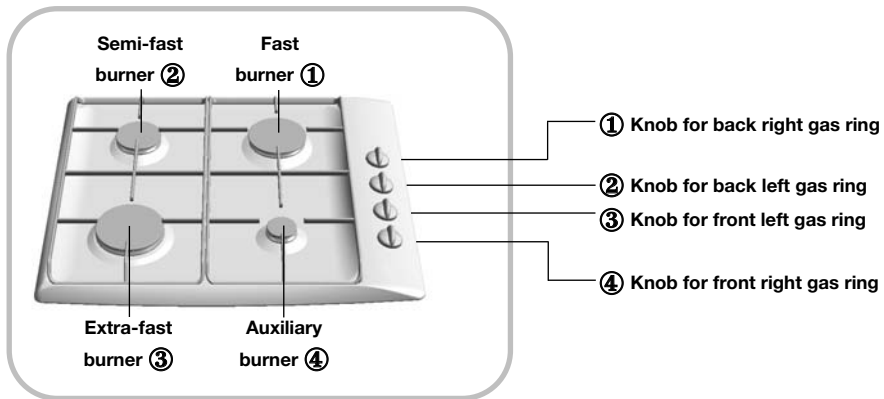
Using your hob in complete safety

- We have designed your hob for private domestic use.
- With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any changes in their technical, functional or aesthetic characteristics as a result of technical evolution.
- These hobs are designed exclusively for the cooking of drinks and foodstuffs. These products do not contain any asbestos-based component parts.
- Using a gas-powered hob produces both heat and humidity in the room where it is used. **Make sure your kitchen is well ventilated:**
 - Keep all natural air-vents open or have a mechanical ventilation system installed (a mechanically ventilated hood) with a minimum airflow of 2m³/hr.
 - You must always keep an eye on your cooking.
 - Read the instructions before installing and using the apparatus.
 - Never leave any **CLEANING** or **INFLAMMABLE** products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurised cans, papers, recipe books, etc.).
 - If you use a drawer under your hob, we advise you not to keep any objects in it that are liable to suffer from heat (plastic, paper, aerosols, etc.).
- Prolonged and intensive use of the hob may require extra ventilation; by opening a window for example; or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation.
- Disconnect your hob from both electrical and gas supplies before carrying out any maintenance operations.
- If you plug in any electrical appliance near the hob, make sure that its power cable is not in contact with any source of heat.
- For safety reasons, do not forget to close the main gas valve for built in gas lines or the valve on the top of your butane/propane gas cylinder.
- If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.
- The **EC** mark of conformity can be found on all these hobs.



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

What your hob looks like?



Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations

Model	Width	Depth	Height
Standard cutout	56 cm	49 cm	Depending on the unit
Outside dimensions above the work surface	60 cm	53 cm	5,8 cm
Outside dimensions below the work surface.	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

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

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

These hobs are designed to be used by private individuals in their homes. The adjustment conditions are stated on a label in the wallet and also on the packaging.

This appliance must be installed and connected in compliance with the regulations in force, and used only in a well-ventilated area. Consult the instructions before installing and using this appliance.

Since this appliance is not connected to a combustion products evacuation device. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

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

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



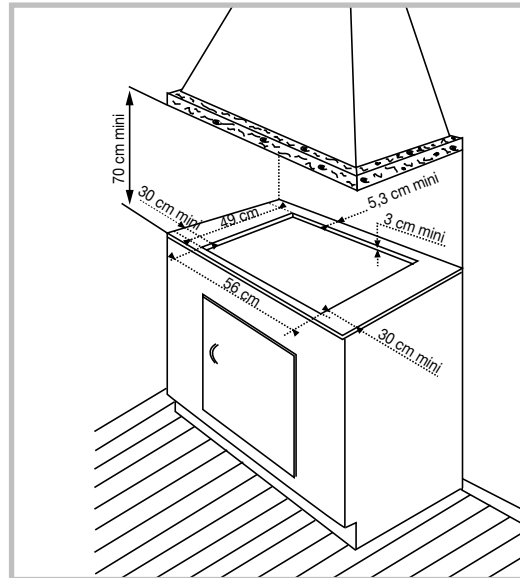
Carefully look after these instructions, with the information label affixed to the final page, and keep them near your appliance.

Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

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

A side-clearance of at least 30 cm should be left to the right and left of the hob. A tall cupboard or partition too close to the hob would hinder free movement of kitchen utensils. If a horizontal partition is put under the hob, it must be placed between 10 and 15 cm from the bottom of the work top. In any case, do not keep any sprays or pressurized containers in the compartment which could be just under the hob.



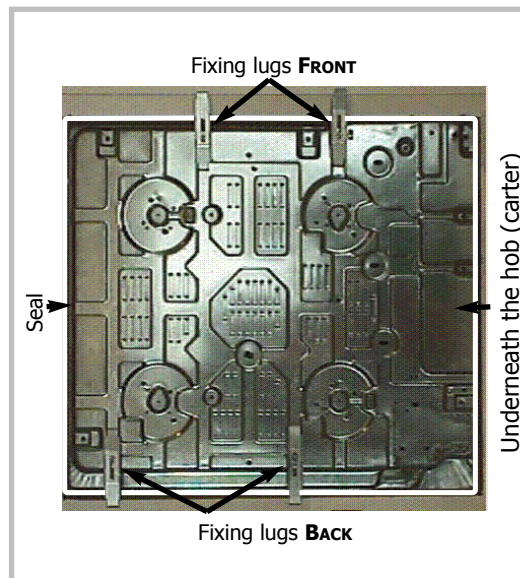
To ensure the seal between the hob and the worktop, affix the joint provided in the folder before installing the hob:

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

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

3- Stick the foam seal **around the outside of the hob**.

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



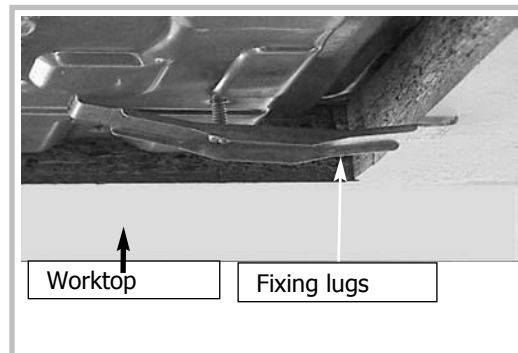
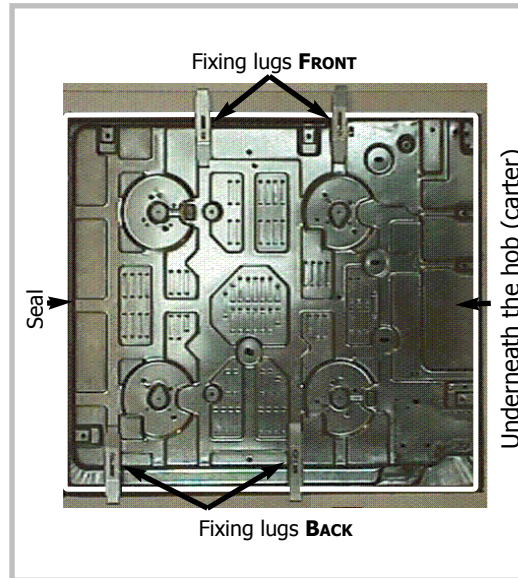
Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

- Place the hob in position in the cutout on the worktop, pulling it forward as far as possible.
- Put the burners, caps and pan grates in place.
- Connect the hob power supply cable to the electrical installation of the kitchen. (See "**Electrical connections**").
- Connect to the gas (see "**How to connect the hob to mains gas**" or "**How to connect the hob to butane / propane gas**").

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

Stop screwing when the lug starts to bend.
Do not use a power screwdriver.



Installing your hob in all simplicity

Electrical connections

- Mixed and all-gas hobs



Hobs are delivered with a three-conductor (phase + ground + neutral) H05VVF- T105 or H05V2V2F - T90 1mm section cable, ref. SAV : 77X3767 (6470.1516) and must be connected to a 220/240 V single phase mains supply by the intermediary of a two phase + earth + CEI 60083 standardised neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3mm.

The mains plug must be accessible after installation.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

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



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

Use a 10 A fuse.

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

Installing your hob in all simplicity

Gas connections

● Preliminary remarks

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

● Possible connections

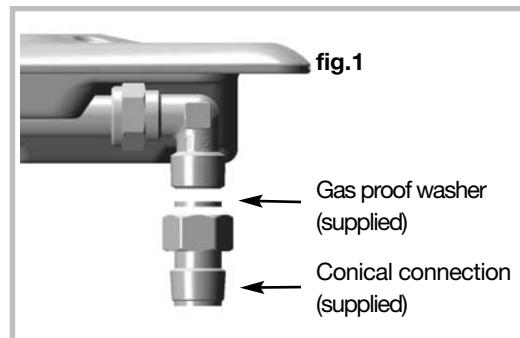
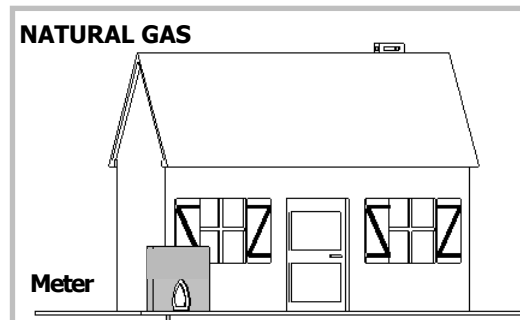
TOWN GAS (NATURAL GAS).


Choose the connection exclusively according to:

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

The connection should be made at the end of the elbow seal on the appliance, using the conical connection with the sealing washer provided in the folder.

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



 Whatever means of connections is chosen, make sure that it is gas sound after installation by using soapy-water.

Installing your hob in all simplicity

Gas connections (Cont'd)

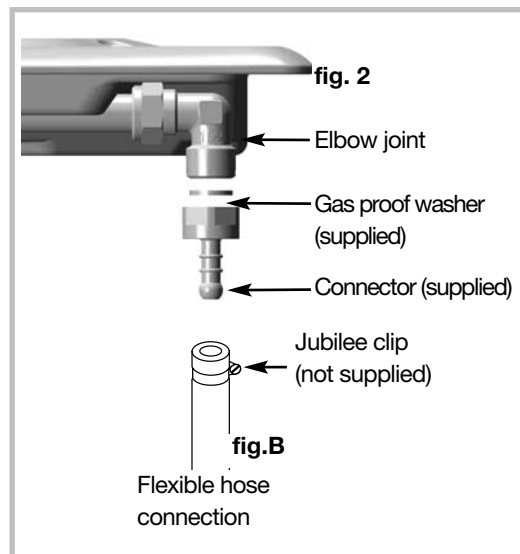
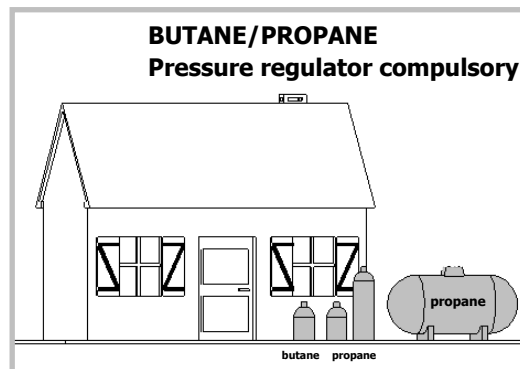
● Possible connections

BOTTLED OR TANKED GAS (BUTANE/PROPANE).

For the user's safety, we advise the connection to be made with a rigid pipe if this is possible.

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

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



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

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

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply

- Preliminary remarks

Your hob is delivered regulated for natural gas.

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

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

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

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

When carrying out this operation, you should successively:

- ❶ Adapt the gas connection
- ❷ Change the injectors
- ❸ Adjust the retarder on the taps

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

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

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

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

- ⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.
- ⇒ Put the spanner well onto the injector.
- ⇒ With a pencil draw a line on the hearth plate as indicated (**fig. 2**).
- ⇒ Turn the spanner clockwise until the line appears on the other side (**fig. 3**). **Warning! Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**
- ⇒ Put the burner heads, covers and pan supports back in position.

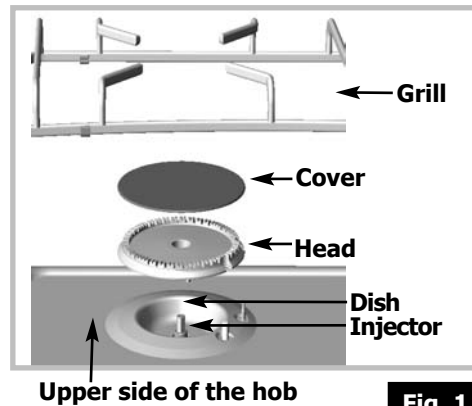


Fig. 1

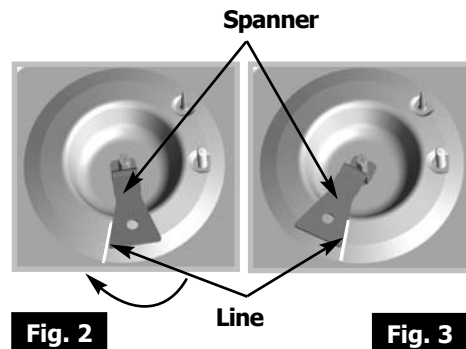


Fig. 2

Fig. 3

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

③ ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS

located under the knobs. Proceed as follows:

- Work on one tap at a time.
- Pull off all knobs and sealing rings.

CHANGING FROM NATURAL GAS TO THE BUTANE/PROPANE GAS

- Using a small screwdriver **screw fully** the brass, adjustment screw (yellow) (For your model see **Fig. 4**) **clockwise**.
- Check the position of the sealing rings and knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.

CHANGING FROM BUTANE / PROPANE GAS TO NATURAL GAS OR TO BUTANE / PROPANE AIR

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

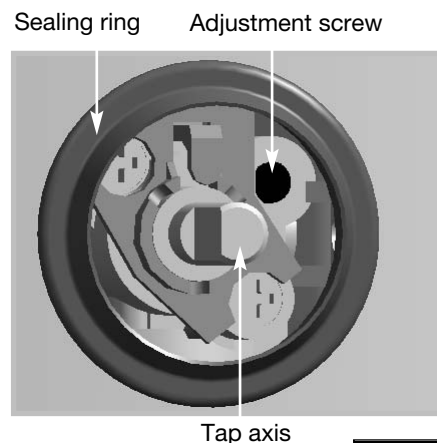
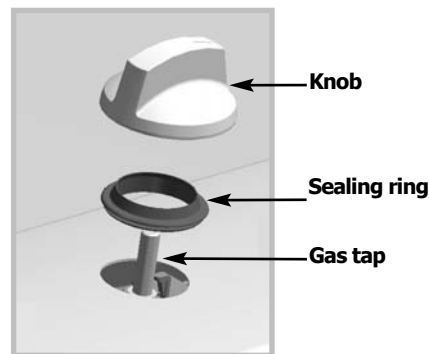


Fig. 4

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gas rating

	FR - GR - GB - PT			FR
	Butane G30	Propane G31	Natural gas G20	Natural gas G25
Appliance designed for installation: FRcat : II2E+3+ GB - GR - PTcat : II2H3+				
Hourly input -see below: at 15°C at 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
DOUBLE-CROWN BURNER FRONT LEFT				
Indicator marked on injector	92	92	144	144
Nominal heat rating (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80
Low heat rating (with / without security device) (kW)	1,450		1,550	
Hourly output (g/h)	254	250		
Hourly output (l/h)			362	421
FAST BURNER BACK RIGHT				
Indicator marked on injector	78	78	121	121
Nominal heat rating (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35
Low heat rating (with / without security device) (kW)	0,830		0,870	
Hourly output (g/h)	171	168		
Hourly output (l/h)			224	260
EXTRA FAST BURNER FRONT LEFT				
Indicator marked on injector	88	88	137	137
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20
Low heat rating (with / without security device) (kW)	0,830		0,870	
Hourly output (g/h)	225	221		
Hourly output (l/h)			305	354
SEMI-FAST BURNER BACK LEFT				
Indicator marked on injector	62	62	94	94
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,620		0,615	
Hourly output (g/h)	105	104		
Hourly output (l/h)			143	166
AUXILIARY BURNER FRONT RIGHT				
Indicator marked on injector	45	45	63	63
Nominal heat rating (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Low heat rating (with / without security device) (kW)	0,300		0,350	
Hourly output (g/h)	55	54		
Hourly output (l/h)			81	94
4 DOUBLE-CROWN RING GAS HOB				
Total nominal heat rating (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50
Maximum output (g/h)	585	576		
Maximum output (l/h)			810	941
60 CM HOB 4 GAS RINGS WITH LARGE HIGH-SPEED RING				
Total nominal heat rating (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90
Maximum output (g/h)	556	547		
Maximum output (l/h)			753	874
60 CM HOB 3+1 1500 W ELECTRIC HOTPLATE				
Total nominal heat rating (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40
Maximum output (g/h)	451	443		
Maximum output (l/h)			610	708

Appliance designed for installation: SINGAPOUR - CHINA - BEIJING - SHANGAI	LPG
Hourly input -see below:	28-30mbar
DOUBLE-CROWN BURNER FRONT LEFT	
Indicator marked on injector	92
Nominal heat rating (kW)	3,50
FAST BURNER BACK RIGHT	
Indicator marked on injector	78
Nominal heat rating (kW)	2,35
EXTRA FAST BURNER FRONT LEFT	
Indicator marked on injector	88
Nominal heat rating (kW)	3,10
SEMI-FAST BURNER BACK LEFT	
Indicator marked on injector	62
Nominal heat rating (kW)	1,45
AUXILIARY BURNER FRONT RIGHT	
Indicator marked on injector	45
Nominal heat rating (kW)	0,750
4 DOUBLE-CROWN RING GAS HOB	
Total nominal heat rating (kW)	8,05
60 CM HOB 4 GAS RINGS WITH LARGE HIGH-SPEED RING	
Total nominal heat rating (kW)	7,65
60 CM HOB 3+1 1500 W ELECTRIC HOTPLATE	
Total nominal heat rating (kW)	6,20

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

- Gas rating (cont'd)

MARK ON THE INJECTORS

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

60 cm model 4 gas rings with extra-fast				60 cm model 4 gas rings with double crown				60 cm model 4 gas rings with double crown			
Natural gas		Butane/Propane gas		Natural gas		Butane/Propane gas		Natural gas		Butane/Propane gas	
94	121	62	78	94	121	62	78	121	121	78	78
137	63	88	45	144	63	92	45	137	63	88	45

60 cm model 4 gas rings with extra-fast		60 cm model 4 gas rings with double crown	
LPG		LPG	
62	78	62	78
88	45	92	45

Using your hob in all simplicity

How to use your gas burners?

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

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

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

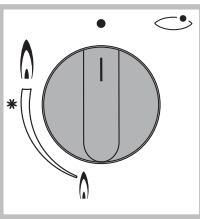
- Choose the gas burner you need using the symbols at the side of each control knob; (E.g. back right-hand burner ◡).

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

- To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise until it is pointing to the maximum position ◡.

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

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



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

- The safety system for the burners is a metal rod next to the flame.

- Choose the gas burner you need using the symbols at the side of each control knob;

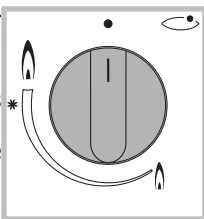
(E.g. back right-hand burner ◡).

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

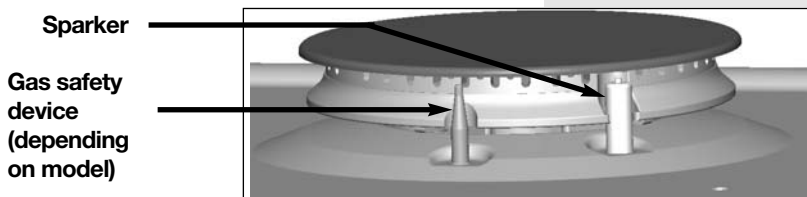
- Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

- To ignite a burner, press down and turn the knob anti-clockwise until it is pointing to the maximum position ◡.

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



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



- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.
- The flames on the burner are smaller near the grate supports to avoid any damage being done to the enamel.
- The noise made by certain burners is related to their power and burning gas; this does not harm the quality of cooking in any way.

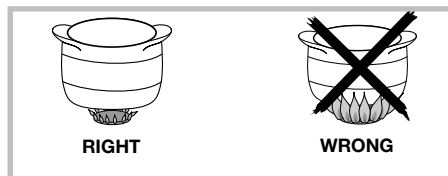
Using your hob in all simplicity

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

- Recommended pan sizes:

Extra burner	Extra burner	Medium burner	Small burner	
double-crown	Extra-fast	fast	semi-fast	auxiliary
20 to 30 cm	18 to 28 cm	16 to 26 cm	14 to 22 cm	12 to 16 cm

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



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

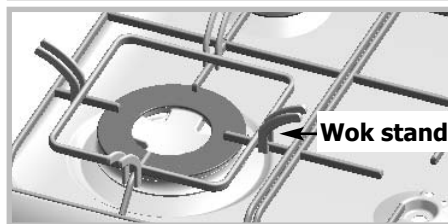


Do not leave the gas on beneath an empty pan.

Do not use pans whose bases or handles may partially cover control knobs.



Some hobs are equipped with a specific "WOK" type support stand, to be used only on the central "Double Crown" ring. This "WOK" type stand allows you to use receptacles with a concave base. Used with the "Double Crown" ring, it allows better heat distribution around large receptacles such as woks and large diameter paella pans.



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

- Prolonged, intensive use of the hob may require extra ventilation; by opening a window for example or producing more efficient ventilation by increasing the power of the existing mechanical ventilation (a minimum air input of 2m³/hour per kW of gas energy is required.)

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

$$\text{Total power: } 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 \text{ kW.}$$

$$7,9 \text{ kW} \times 2 = 15,8 \text{ m}^3/\text{h per hour minimum flow-rate.}$$

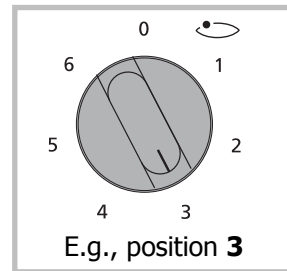
Using your hob in all simplicity

How to use the electric hotplate?

- To heat it up

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

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



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

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

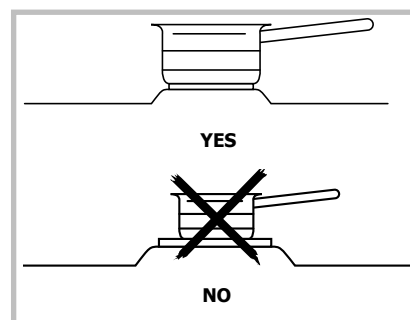
Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:

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

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

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

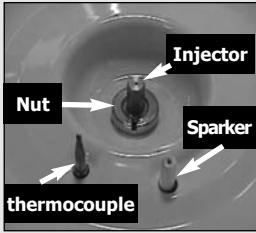
- Whenever possible use a cover on your pans to avoid losing any heat by evaporation.



- Never leave a electric hotplate turned on without a pan or with an empty pan.
- The electric hotplate stays hot for a certain time after it has been switched off in the "0" position.

How to look after your hob?

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

	HOW TO PROCEED	ACCESSORIES TO BE USED
Looking after sparkers and injectors	<ul style="list-style-type: none"> - If ever the sparkers get dirty, clean them with a stiff non-metallic brush. - The gas injectors are in the centre of each burner in the form of a "pot". Make sure not to block them up partially when cleaning the hob, as this will considerably reduce the performance of your gas-rings. 	<ul style="list-style-type: none"> - Small hard-bristled brush. - Safety pin
Looking after the grills and burners	<ul style="list-style-type: none"> - Use a non-abrasive cream for removing any persistent stains. Then rinse with clean water. Dry each burner element carefully before re-lighting your hob. 	<ul style="list-style-type: none"> - Non-abrasive cream. - Household sponge.
Looking after the electric hotplate	<ul style="list-style-type: none"> - The electric hotplate is protected by a black surface coating. Therefore, avoid using any abrasive products. After use, wipe it clean with an oily cloth. - If ever a electric hotplate starts to rust, remove the rust with (with emery paper or similar) and re-coat the electric hotplate with a high-temperature renovating product to be found at your local distributor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Renovating product available in the shops.
Looking after enamel or stainless steel.	<ul style="list-style-type: none"> - Use polishing cream for cleaning the enamel on the hob. Polish with a dry clean cloth. - Never allow any acid liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel. - Use a sponge and soapy water or a standard stainless steel cleaner for cleaning the stainless steel parts on your hob. 	<ul style="list-style-type: none"> - Soft polishing cream. - Standard stainless steel cleaning product

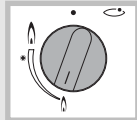


- It is better to clean the elements of your hob by hand, do not put any parts in the dishwasher.
- Never use scouring pads for cleaning your hob.

Minor troubleshooting

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

IF YOU REALIZE THAT	WHAT SHOULD YOU DO?
<p>Lighting the burners: There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check the electrical connections on the hob. - Check that the sparkers are clean. - Check that the burners are clean and in position. - If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted. - Check that the sealing rings have not come out of place.
<p>When you only press down one control knob all the burners spark.</p>	<p>This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.</p>
<p>Sparking takes place but the burners do not light up.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the gas inlet pipe has not been squashed. - Check that the gas inlet pipe tube is less than 2m long. - Check that the main gas tap is open. - If you use gas tanks or cylinders check that they are not empty. - If you have just installed your hob or changed a gas cylinder, keep the control knob wide open for a few seconds so that the gas can get through. - Make sure the injector is not blocked up. if this is the case, clear it with a safety pin. - Light up your gas-ring before putting a pan on it.
<p>If your table is fitted with a gas safety system and the flames go out as soon as you release the control knob.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Push the control knob down completely and keep it under pressure for a few seconds after the burner has lit. - Check that the burner parts are in place. - Check that the sealing rings under the control knobs have not come out of place. - Avoid any severe drafts in the room. - Light the burner before putting your pan on it.
<p>In the low position the flames go out or are too high.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Avoid any severe drafts in the room. - Check that the gas you are using corresponds to the injectors that have been installed (See injector identification in the "Gas Rating" chapter). <p>Remember that gas hobs are delivered preset for use with natural gas. Check the adjustment of the low power screw (See paragraph "Changing the type of gas supply").</p>
<p>Flames are irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly. - Check you have enough gas in your gas cylinders.
<p>The knobs get hot during cooking.</p>	<p>Use small pans on the burners next to the control knobs. Large pans are to be put on the large burners furthest away from the knobs. Put the pan in place with the burner in the middle. The pan should not be above the control knobs.</p>



For any information on our products please contact us at :
 BRANDT UK Ltd
 Intect 4 - Wade Road - Basingstoke - RG24 8NE
 Tél : 01256 308000 - Fax : 01256 346377

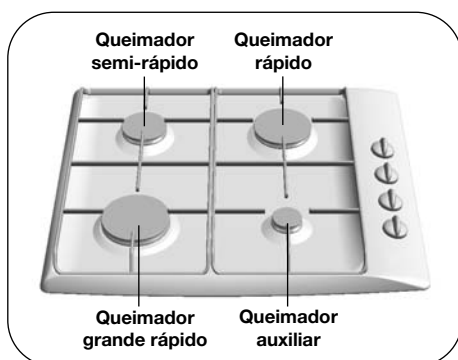
Gas-cooking guide

DISHERS		TIME	EXTRA-FAST	FAST	SEMI-FAST	DOUBLE-CROWN	AUXILIARY
SOUPS	Broths	8-10 minutes	X			X	
	Thick soups			X			
FISH	Court-bouillon	8-10 minutes	X			X	
	Grilled	8-10 minutes	X				
SAUCES	Hollandaise, Bearnaise	10 minutes			X		X
	Bechamel, Aurore				X		X
VEGETABLES	Endives, Spinach	25-30 minutes	X			X	
	Peas In Sauce		X	X			
	Provence Tomatoes	15-20 minutes	X	X			
	Fried Potatoes		X	X			
	Pasta		X			X	
MEAT	Steack	90 minutes	X			X	
	Blanquette, Osso-Bucco		X				
	Fried Escalope	10-12 minutes	X				
	Tourmedos	10 minutes	X			X	
FRYING	Chips		X			X	
	Fritters		X			X	
DESERTS	Rice Pudding	25 minutes			X		
	Stewed Fruit		X		X		
	Pancakes	3-4 minutes	X	X			
	Chocolate	3-4 minutes					X
	Custard	10 minutes			X		
	Coffee (Small Coffee-Pot)						X

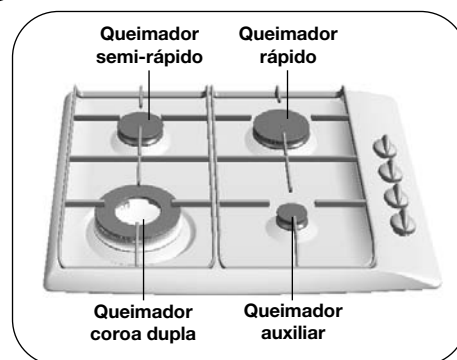
Electric hotplate-cooking guide

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

PT



4 queimadores de gás com um grande rápido



4 queimadores de gás + coroa dupla



3 bicos de gás + 1 placa eléctrica

Sumário

A sua placa em total segurança	49
Como se apresenta a sua placa?	50
Instale a sua placa com toda a facilidade	5
Conselhos para o encastramento	51-53
Ligação à corrente eléctrica	54
Ligação ao gás	55-56
Mudança do gás	57-61
Utilize a sua placa com toda a facilidade	62
Como utilizar os bicos de gás?	62
Quais são os recipientes mais adaptados aos queimadores de gás?	63
Como utilizar a placa eléctrica?	64
Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?	64
Como limpar a sua placa?	65
Pequenas avarias e remédios	66
Guia de cozedura	67
Guia de cozedura da placa eléctrica	67

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:



as instruções de segurança,



os conselhos e astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente, ,

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

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

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

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

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

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

A Marca BRANDT.

A sua placa em total segurança

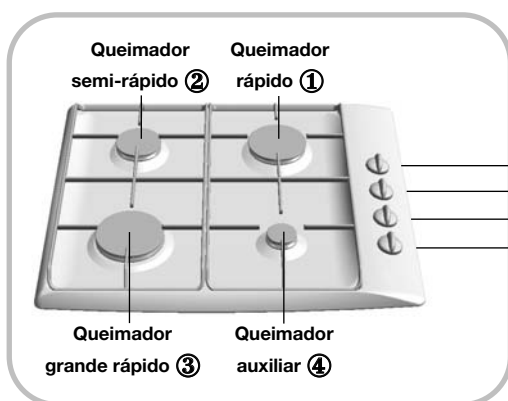
Utilizar a sua placa em total segurança

- Esta placa de cozinha foi concebida para a utilização por particulares num lugar de habitação.
- Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas ligadas à sua evolução técnica.
- Estas mesas de cozedura destinam-se exclusivamente à cozedura de bebidas e géneros alimentícios e não contêm nenhum componente à base de amianto.
- A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. **Queira assegurar um bom arejamento da sua cozinha:** mantenha os orifícios de aeração natural abertos, ou instale um dispositivo mecânico (ventilação mecânica controlada): um fluxo de 2 m³/h de potência é necessário.
- As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância.
- Consulte o manual antes de instalar e utilizar este aparelho.
- Não guarde no móvel situado debaixo da placa de cozinha, os produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS** (atomizador ou recipiente sob pressão, nem papéis, livros de receitas, etc.).
- Se utilizar uma gaveta sob a placa, não guarde nela objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas aerossóis, etc.).
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar; por exemplo, a abertura de uma janela ou um modo de arejamento mais eficaz; o aumento da potência da ventilação mecânica, se houver.
- A sua placa deve ser desligada da alimentação (eléctrica e gás) antes de qualquer intervenção.
- Ao ligar aparelhos eléctricos a uma tomada eléctrica situada à proximidade do fogão, assegure que o cabo de alimentação não esteja em contacto com as zonas quentes.
- Por medida de segurança, depois da utilização, não esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás distribuído por canalização, ou a válvula da garrafa de gás butano/propano.
- Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador.
- O sinal de conformidade **CE** é marcado nas placas.

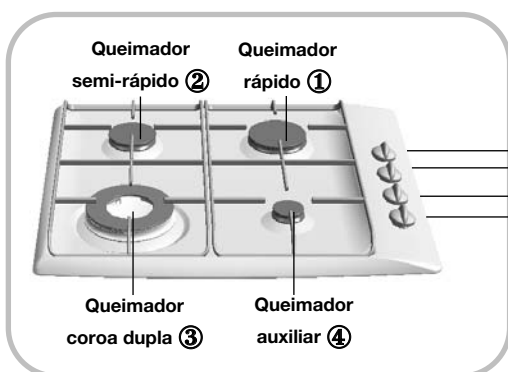


A SUA PLACA É PRÉ-REGULADA NA FABRICA PARA O GAS NATURAL.

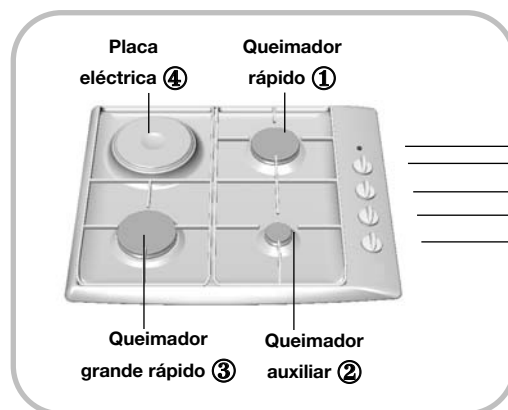
Como se apresenta a sua placa



- ① Manete do queimador traseiro direito
- ② Manete do queimador traseiro esquerdo
- ③ Manete do queimador dianteiro esquerdo
- ④ Manete do queimador dianteiro direito



- ① Manete do queimador traseiro direito
- ② Manete do queimador traseiro esquerdo
- ③ Manete do queimador dianteiro esquerdo
- ④ Manete do queimador dianteiro direito



- Indicador luminoso da placa eléctrica
- ① Manete do queimador traseiro direito
- ② Manete do queimador dianteiro direito
- ③ Manete do queimador dianteiro esquerdo
- ④ Manete da placa traseira esquerda

Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento

	Largura	Profundidade	Espessura
Modelo			
Corte móvel	56 cm	49 cm	consoante o móvel utilizado
Dimensões totais em cima da superfície de trabalho	60 cm	53 cm	5,8 cm
Dimensões totais debaixo da superfície de trabalho	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

A instalação é normalmente reservada aos instaladores e técnicos qualificados.

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

Estas mesas foram concebidas para serem utilizadas por particulares em edifícios de habitação.

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

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

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

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

Estas mesas são de tipo X (norma EN 60.335.2.6), no que diz respeito ao aquecimento dos móveis, e de classe 3, no que diz respeito à instalação (norma EN.30.1.1).



Conserve cuidadosamente este folheto junto do seu aparelho, com a etiqueta sinalética colada na última página.

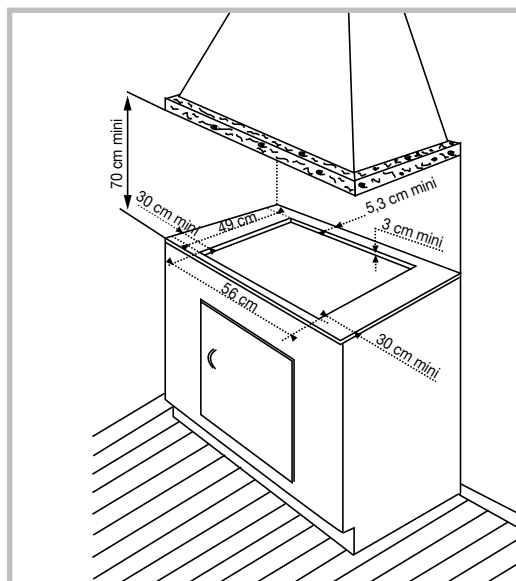
Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

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

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

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



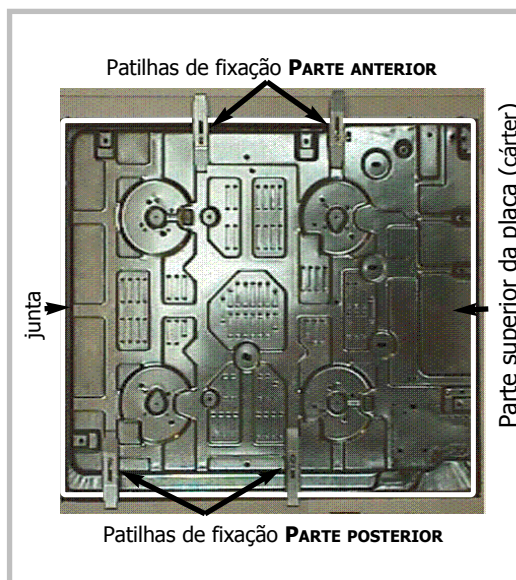
Para assegurar a vedação entre o cárter e o plano de trabalho, cole a junta de espuma no estajo antes de instalar a placa:

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

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

3- Cole a junta de espuma **sobre o contorno exterior do cárter.**

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



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

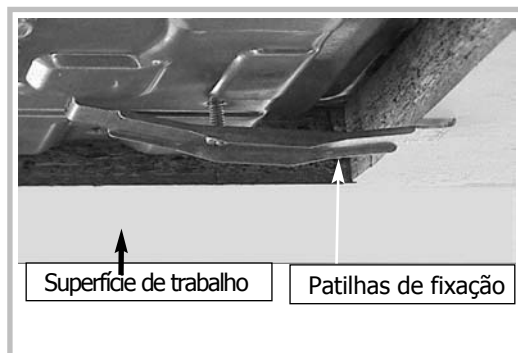
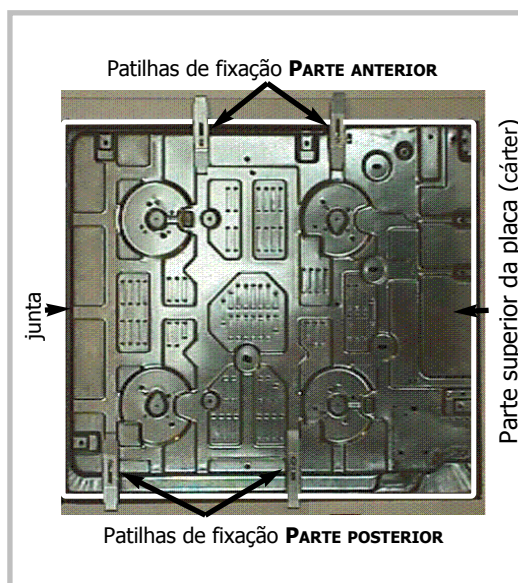
- Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel, tomando cuidado para centrá-la correctamente no corte. Instale as cabeças de queimadores, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.

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

- 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**").

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

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



Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação eléctrica

● Mesas mistas e a gás



Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90, secção 1 m2) com 3 condutores (fase+terra+neutro) ref. SAV: 77X3767 (6470.1516) e devem ser ligadas à rede 220/240 V monofásica através de uma tomada de corrente 2 fases + terra + neutro normalizado-CEI 60083, ou de um interruptor de corte omipolar com uma distância mínima de abertura de 3 mm.

A ficha da tomada eléctrica deve ficar acessível após instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220/240V~ - 50/60Hz Gás e mista
Cabo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos condutores em mm ²	1
Fusível	10 A



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

O fusível de instalação deve ser de 10 amperes.

Se o cabo eléctrico estiver estragado, deve substituí-lo por um novo cabo ou por um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.

Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás

● Conselhos preliminares

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

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

● Ligações possíveis

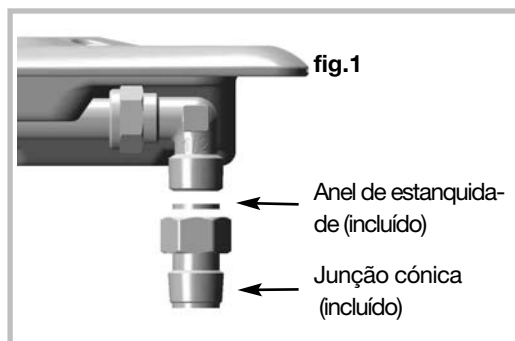
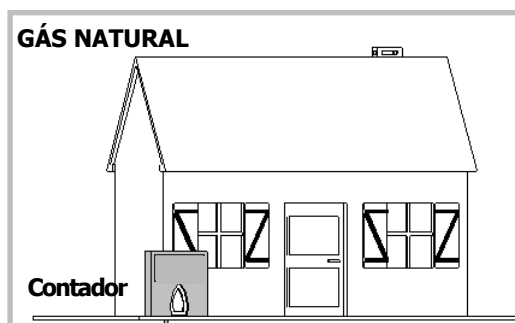
GAS DISTRIBUIDO PELA REDE (GAS NATURAL).

Escolher exclusivamente a seguinte ligação:

- **a ligação por tubo rígido** (demarcada pela norma de gás G1/2).

Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado sobre o aparelho, com a ajuda da junção cónica e com o anel de vedação incluída no estojo.

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



Seja qual for o meio de ligação escolhido, certifique-se da estanquidade, após instalação, com água adicionada de sabão.

Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás

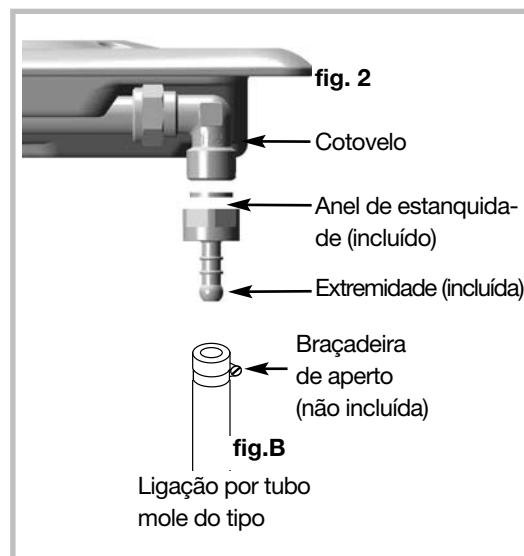
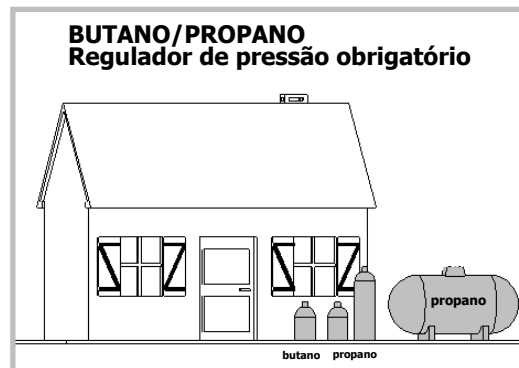
● Conselhos preliminares

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

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

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

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



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

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

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás

- Observações preliminares

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

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

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

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

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

- ❶ Adaptar a ligação do gás
- ❷ Mudar os injectores
- ❸ Regular os dispositivos de redução do débito das torneiras

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

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

- Retire as grades, os chapéus e as cabeças de todos os bicos de gás.
- Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (**fig 1**).

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

- ⇒ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.
- ⇒ Introduza a fundo a chave no injector.
- ⇒ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fornalha, no local indicado (**fig. 2**).
- ⇒ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (**fig. 3**).

Atenção! Não ultrapassar este limite, sob pena de deterioração do produto.

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

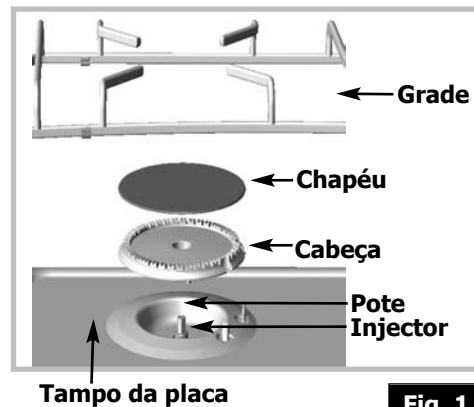


Fig. 1

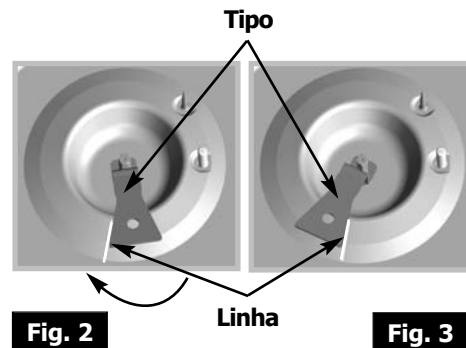


Fig. 2

Fig. 3

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- Retire as manetes e os anéis de vedação, puxando ambos para cima.

PASSAGEM DO GAS NATURAL AO GAS BUTANO/PROPANO.

- Com uma chave de fendas de ponta chata **enrosque bem** o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelos) (**fig. 4**) consoante o modelo, **no sentido dos ponteiros de um relógio.**

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

PASSAGEM DO GAS BUTANO/PROPANO AO GAS NATURAL OU A AR BUTANO/PROPANO

- Desenrosque o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelo). (**fig. 4**) consoante o modelo, com uma chave de fendas de ponta chata, **girando-a duas vezes no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio.**

- Volte a montar a manete, acenda o bico em posição máxima e passe à posição de 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 anel de vedação e a manete. Passe várias vezes da posição máxima à posição mínima: **a chama não deve apagar-se**; se tal for o caso, modifique a regulação apertando ou desapertando o parafuso de ajuste até obter uma chama fixa.

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

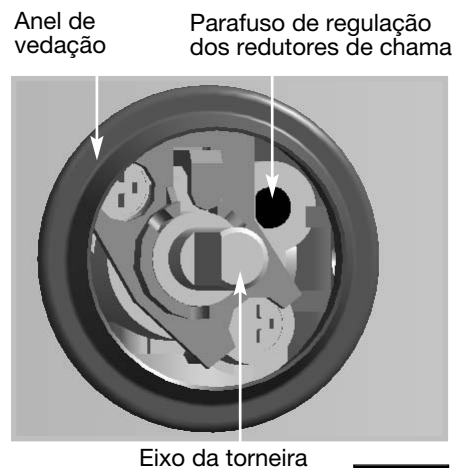
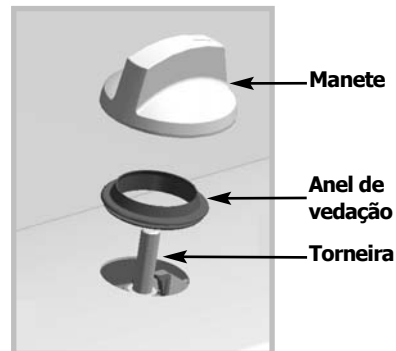


Fig. 4

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

● Características do gás

Aparelho destinado a ser instalado em :	FR - GR - GB - PT			FR
	Butano	Propano	Gás natural G20	Gás natural G25
FRcat : I12E+3+ GB - GR - PTcat : I12H3+	G30	G31		
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
BICO DE COROA DUPLA DIANTEIRO ESQUERDO				
Ponto de referência marcado no injector	92	92	144	144
Débito calorífero nominal (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	1,450		1,550	
Débito horário (g/h)	254	250		
Débito horário (l/h)			362	421
BICO RÁPIDO TRASEIRO DIREITO				
Ponto de referência marcado no injector	78	78	121	121
Débito calorífero nominal (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870	
Débito horário (g/h)	171	168		
Débito horário (l/h)			224	260
BICO GRANDE RÁPIDO DIANTEIRO ESQUERDO				
Ponto de referência marcado no injector	88	88	137	137
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870	
Débito horário (g/h)	225	221		
Débito horário (l/h)			305	354
BICO SEMI-RÁPIDO TRASEIRO ESQUERDO				
Ponto de referência marcado no injector	62	62	94	94
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,620		0,615	
Débito horário (g/h)	105	104		
Débito horário (l/h)			143	166
BICO AUXILIAR DIANTEIRO DIREITO				
Ponto de referência marcado no injector	45	45	63	63
Débito calorífero nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,300		0,350	
Débito horário (g/h)	55	54		
Débito horário (l/h)			81	94
PLACA 4 QUEIMADORES DE GAS COM COROA DUPLA				
Débito calorífero total (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50
Débito máximo (g/h)	585	576		
Débito máximo (l/h)			810	941
PLACA 60 CM 4 QUEIMADORES DE GAS COM GRANDE RÁPIDO				
Débito calorífero total (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90
Débito máximo (g/h)	556	547		
Débito máximo (l/h)			753	874
PLACA 60 CM 3+1 PLACA ELÉCTRICA 1500 W				
Débito calorífero total (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40
Débito máximo (g/h)	451	443		
Débito máximo (l/h)			610	708

Aparelho destinado a ser instalado em :	LPG
SINGAPOUR - CHINA - BEIJING - SHANGAI	
Débito horário infra :	28-30mbar
BICO DE COROA DUPLA DIANTEIRO ESQUERDO	
Ponto de referência marcado no injector	92
Débito calorífero nominal (kW)	3,50
BICO RÁPIDO TRASEIRO DIREITO	
Ponto de referência marcado no injector	78
Débito calorífero nominal (kW)	2,35
BICO GRANDE RÁPIDO DIANTEIRO ESQUERDO	
Ponto de referência marcado no injector	88
Débito calorífero nominal (kW)	3,10
BICO SEMI-RÁPIDO TRASEIRO ESQUERDO	
Ponto de referência marcado no injector	62
Débito calorífero nominal (kW)	1,45
BICO AUXILIAR DIANTEIRO DIREITO	
Ponto de referência marcado no injector	45
Débito calorífero nominal (kW)	0,750
PLACA 4 QUEIMADORES DE GAS COM COROA DUPLA	
Débito calorífero total (kW)	8,05
PLACA 60 CM 4 QUEIMADORES DE GAS COM GRANDE RÁPIDO	
Débito calorífero total (kW)	7,65
PLACA 60 CM 3+1 PLACA ELÉCTRICA 1500 W	
Débito calorífero total (kW)	6,20

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

- Características do gás (continuação)

LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com grande rápido				Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com coroa dupla				Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com coroa dupla			
Gás Natural		Gás Butano/Propano		Gás Natural		Gás Butano/Propano		Gás Natural		Gás Butano/Propano	
94	121	62	78	94	121	62	78	121	121	78	78
137	63	88	45	144	63	92	45	137	63	88	45
Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com grande rápido				Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com coroa dupla							
LPG				LPG							
62	78	62	78	62	78	62	78				
88	45	92	45	92	45	92	45				

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar os bicos de gás?

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

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

O ponto "●" corresponde ao fecho da torneira.

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

● A sua placa está apetrechada com um sistema de acendimento dos bicos integrado nas manetes.

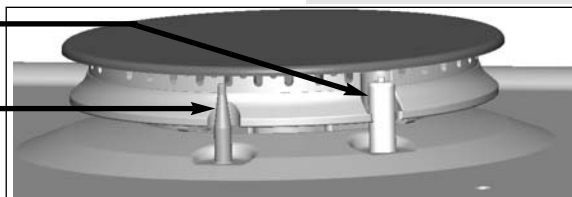
● Para acender, carregue na manete e gire-a no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio ↻ até atingir a posição máxima 🔥.

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

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

Vela de acendimento

Dispositivo de segurança gás (Consoante o modelo)



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

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

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

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

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

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

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

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

● Para acender um bico, carregue a fundo no botão e rode no sentido anti-horário ↻ até à posição máxima 🔥.

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



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

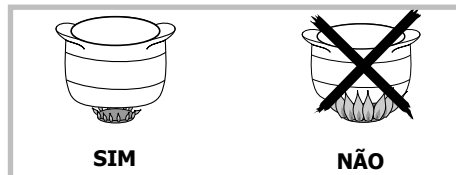
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

Bico grande	Bico grande	Bico médio	Bico pequeno	
coroa dupla	grande rápido	rápido	semi-rápido	auxiliar
20 a 30 cm	18 a 28 cm	16 a 26 cm	14 a 22 cm	12 a 16 cm

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



Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.



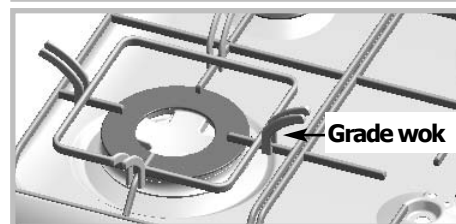
Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.

Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.



Algumas placas de cozedura estão equipadas com uma grade de suporte específica de tipo "WOK" utilizável unicamente sobre o queimador central "Coroa dupla".

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.



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

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

Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás

$$\text{Potência total: } 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 \text{ kW.}$$

$$7,9 \text{ kW} \times 2 = 15,8 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo.}$$

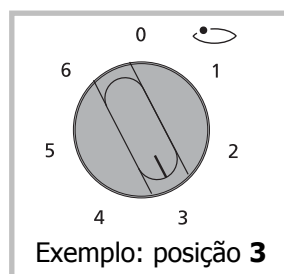
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar a placa eléctrica?

- Para colocar em aquecimento:

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

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



Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?

- Que recipientes usar sobre a placa eléctrica?

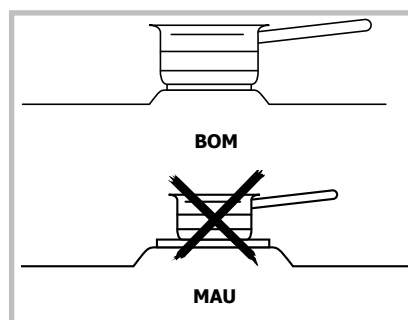
Utilize recipientes com fundo plano que fiquem perfeitamente em contacto com a superfície do disco:

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

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

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

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



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

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

Como limpar a sua placa?

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

	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Limpeza das velas e dos injectores	<p>- Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica).</p> <p>- O injector de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tigela. Faça atenção para não obstruir o injector enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa. Em caso de obstrução, utilize um alfinete-de-ama para desentupir o injector.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Escovinha de pêlo duro. - Alfinete-de-ama.
Limpeza das grades e dos bicos de gás	<p>- Caso as manchas resistam à limpeza utilize uma pasta não abrasiva e enxágue em seguida com água limpa. Limpe cuidadosamente cada peça do bico antes de voltar a utilizar a sua placa de cozedura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta de limpeza suave - Esponja sanitária.
Limpeza da placa eléctrica	<p>- A placa de aquecimento é protegida por um revestimento preto, portanto, a utilização de qualquer abrasivo deve ser evitada. Depois de cada utilização, limpá-la com um pano engordurado.</p> <p>- Se a placa vier a enferrujar, retire a ferrugem (com uma lixa de esmeril, por exemplo); e reconstitua o revestimento preto com um produto renovador alta temperatura comprado no comércio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produto renovador do comércio.
Limpeza do esmalte ou do inox	<ul style="list-style-type: none"> - Para limpar o esmalte da placa, utilizar um creme abrasivo. Lustrar com um pano limpo. - Não deixe ficar sobre o esmalte líquidos ácidos, como sumo de limão, vinagre, etc.. - Para limpar o inox da placa, utilize uma esponja, água e sabão, ou um produto do comércio especial inox. 	<ul style="list-style-type: none"> - Creme abrasivo suave. - Produto do comércio especial inox.



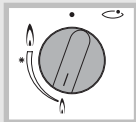
- Prefira uma limpeza manual dos elementos da placa do que uma limpeza em máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponja abrasiva para limpar a sua placa de cozinha.

Pequenas avarias e remédios

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

VOCÊ CONSTATA QUE ...	O QUE DEVE FAZER?
<p>Acendimento dos bicos: Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.</p> <p>Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.</p> <p>Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura. - Verifique se as velas de acendimento estão limpas. - Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. - Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas. - Verifique se os anéis de vedação situados sob as manetes não saíram do seu lugar É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente. - Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado. - Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m. - Verifique se a chegada de gás está aberta. - Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia. - Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos. - Certifique-se que o injector não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança. - Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.
<p>Se a placa estiver equipada com a segurança gás: aquando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da libertação dos botões.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas. - Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar. - Evite as correntes de ar violentas na peça. - Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.
<p>Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Evite as correntes de ar na peça. - Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "Características gás"). Lembre-se: as placas de cozinha são entregues pré-reguladas para o gás da rede (gás natural). Verificar a boa regulação dos parafusos redutores (ver parágrafo "Mudança do gás").
<p>As chamas têm um aspecto irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a limpeza dos bicos e dos injectores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc.. - Verifique se há gás o suficiente na garrafa.
<p>Durante a cozedura, os botões ficam quentes.</p>	<p>Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores mais distantes dos botões.</p> <p>Instalar a caçarola bem no centro do bico. Ela não deve encobrir os botões.</p>

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



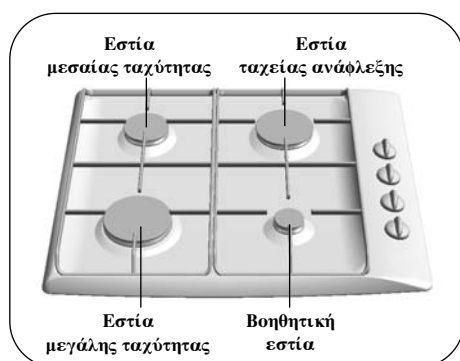
Guia de cozedura com gás

PREPARAÇÕES		Tempo	MUITO RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-FAST	COROA DUPLA	AUXILIAR
SOPAS	Caldos	8-10 minutos	X			X	
	Crems Espessos			X			
PEIXES	Cozidos	8-10 minutos	X			X	
	Grelhados	8-10 minutos	X				
MOLHOS	Bearnês, Holandês Branco, aurora	10 minutos			X X		X X
LEGUMES	Endívias, Espinafres	25-30 minutos	X			X	
	Ervilhas cozinhadas		X	X			
	Tomates à moda provençal	15-20 minutos	X	X			
	Batatas Coradas		X	X			
	Massas		X			X	
CARNES	Bifes	90 minutos	X			X	
	Guisado de vitela, osso-bucco		X				
	Escalope frito	10-12 minutos	X				
	Tornedós (grelha de fonte)	10 minutos	X			X	
FRITOS	Fritos		X			X	
	Pastéis fritos		X			X	
SOBRE-MESAS	Arroz Doce	25 minutos			X		
	Compotas		X		X		
	Crepes	3-4 minutos	X	X			
	Chocolate						X
	Leite Creme	10 minutos			X		
	Café (cafeteira pequena)						X

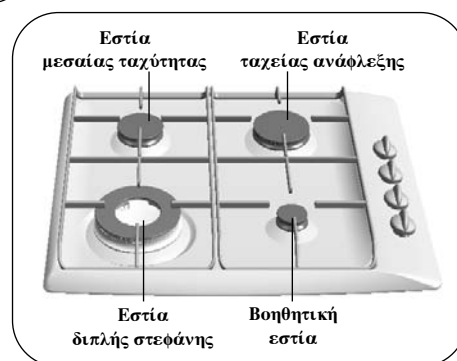
Guia de cozedura com placa eléctrica

PREPARAÇÕES		MUITO FORTE	FORTE	MÉDIO	LUME BRANDO	MANTER QUENTE
		6	5	3-4	2	1
SOPAS	Caldos	6	5			
	Crems Espessos			3		
PEIXES	Cozidos	6	5			
	Congelados	6	5			
MOLHOS	Espesso Com Manteiga			3-4	2	
LEGUMES	Endívias, Espinafres		5			
	Legumes Secos,			3-4		
	Batatas Cozidas		5			
	Batatas Coradas Batatas Salteadas		5	3-4		
CARNES	Bifes	6				
	Grelhadas	6				
FRITOS	Fritos	6				
VARIANTES	Compotas				2	
	Crepes	6				
	Leite Creme				2	
	Chocolate Fundido					1
	Doces			3-4		
	Leite		5			
	Massas	6	5			
	Arroz Doce				2	
	Manter Quente					1

GR



**4 εστίες γκαζιού
ταχείας ανάφλεξης**



**4 εστίες γκαζιού
+ διπλή στεφάνη**



**3 εστίες γκαζιού
+ 1 ηλεκτρική εστία**

Περιεχόμενα

Η χρήση της κουζίνας με κάθε ασφάλεια	71
Πως φαίνεται η κουζίνα σας;	72
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας	73
Συμβουλές εντοιχισμού	73-75
Ηλεκτρική σύνδεση	76
Σύνδεση γκαζιού	77-78
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	79-83
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά	84
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι	84
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;	85
Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;	86
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;	86
Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας	87
Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες	88
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι	89
Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας	89

Σε όλο το εγχειρίδιο, το



σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,

σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα

Εισαγωγικά λόγια

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

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

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

Με απλές γραμμές και μοντέρνα αισθητική, ο νέος σας φούρνος Brandt ενσωματώνεται αρμονικά στην κουζίνα σας και συνδυάζεται άμογα 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 οποιεσδήποτε 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.

Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας με πλήρη ασφάλεια

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

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

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

- Η χρήση μιας συσκευής για μαγείρεμα με γκάζι συμβάλλει στην παραγωγή θερμότητας και υγρασίας στον χώρο που είναι εγκατεστημένη. **Προσέξτε να εξασφαλίσετε έναν καλό αερισμό της κουζίνας σας:**

κρατήστε ανοικτά τα ανοίγματα φυσικού αερισμού, ή τοποθετήστε μια μηχανική διάταξη (μηχανικός απορροφητήρας): μια απόδοση 2 m³/h είναι απαραίτητη.

- Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία σας.

- Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

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

- ΣΑν χρησιμοποιείτε ένα συρτάρι που είναι τοποθετημένο κάτω από την κουζίνα, σας συμβουλεύουμε να μην τακτοποιήσετε

εκεί αντικείμενα που κινδυνεύουν από την θερμοκρασία (πλαστικά, χαρτιά, συσκευασίες αεροζόλ, κλπ...).

- Μια έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτεί συμπληρωματικό αερισμό, για παράδειγμα, ανοίγοντας ένα παράθυρο, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό, αυξάνοντας την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού εάν υπάρχει.

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

- Συνδέοντας τις ηλεκτρικές συσκευές σε μια πρίζα που βρίσκεται κοντά, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τις θερμές ζώνες.

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

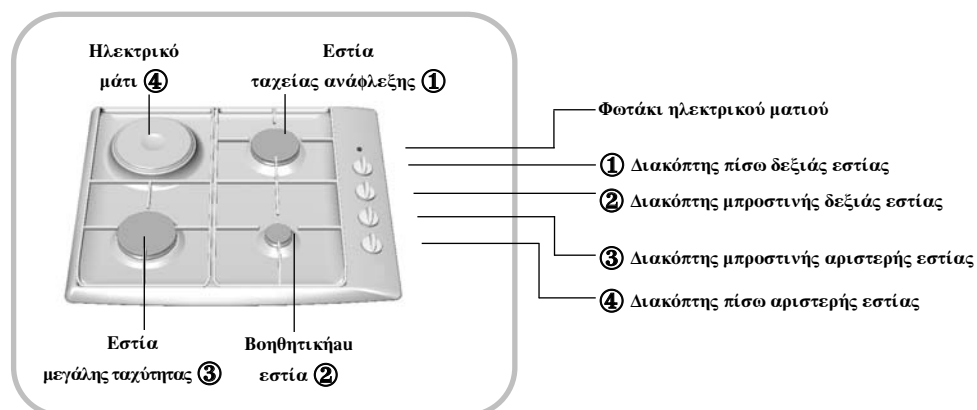
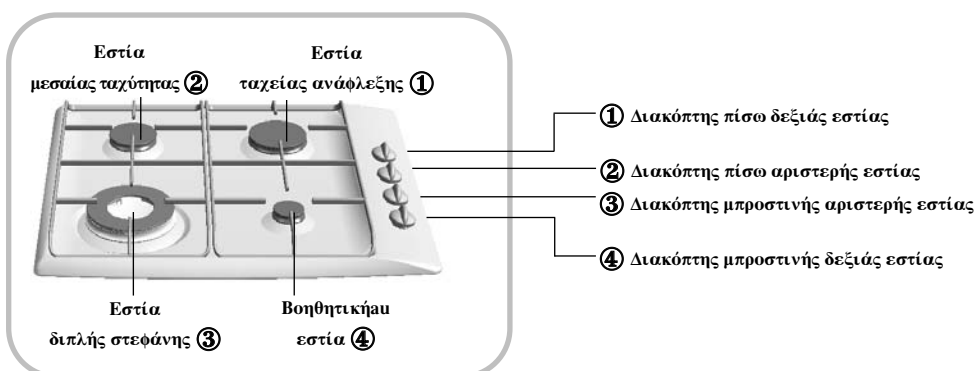
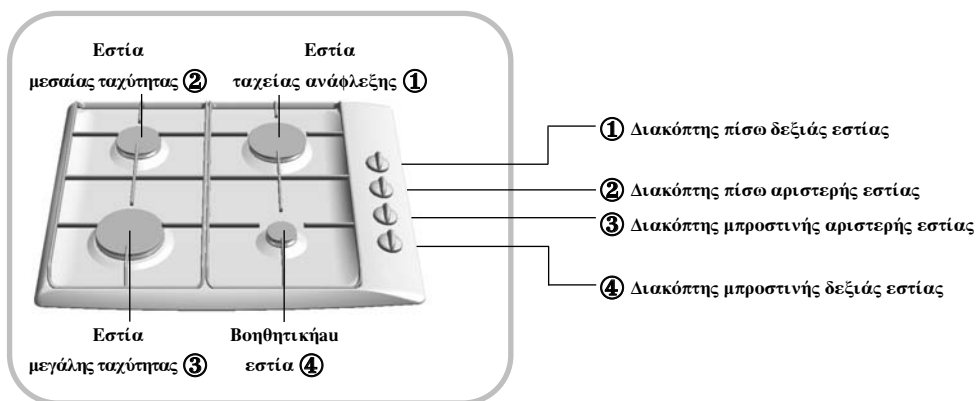
- Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

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



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟΠΡΩΘΙΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.

Πως φαίνεται η κουζίνα σας;



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού

	Πλάτος	Βάθος	Πάχος
Μοντέλο			
Άνοιγμα επίπλου	56 cm	49 cm	Ανάλογα με το επίπλο
Εξωτερικές Διαστάσεις πάνω από το τραπέζι εργασίας	60 cm	53 cm	5,8 cm
Εξωτερικές Διαστάσεις κάτω από το τραπέζι εργασίας	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από κατάλληλους τεχνικούς εγκατάστασης.

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με μια διάταξη εκκένωσης των προϊόντων καύσης. Θα δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις

διατάξεις που ισχύουν όσον αφορά τον εξαερισμό.

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

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



Κρατήστε προσεκτικά κοντά στη συσκευή σας αυτές τις οδηγίες με την περιγραφική ετικέτα κολλημένη στην τελευταία σελίδα.

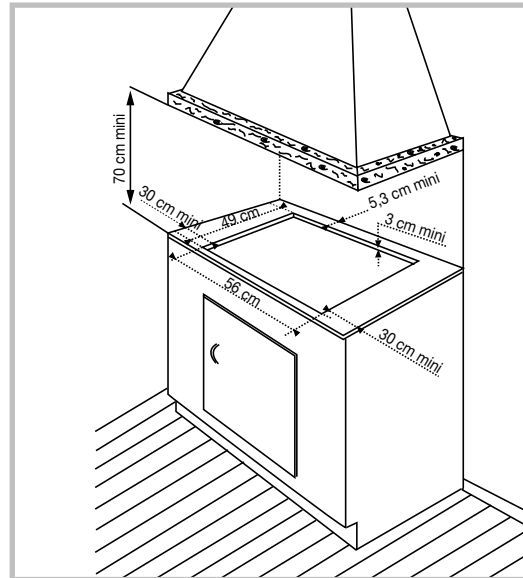
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

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

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

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



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

1- Απομακρύνετε τις σχάρες στήριξης καταρόλας, τα καπάκια εστίας και τις κεφαλές εστιών σηματοδοτώντας τη θέση τους.

2- Αναποδογυρίστε την κουζίνα και τοποθετήστε την με προσοχή πάνω από το άνοιγμα του επίπλου για να μην προκαλέσετε βλάβη στους διακόπτες και στους σπινθηριστές.

3- Κολλήστε το αφρώδες παρέμβυσμα, **στην εξωτερική περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος.**

4- Βάλτε στη θέση τους τις κεφαλές εστίας, τα καπάκια, και τις σχάρες στήριξης καταρόλας.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

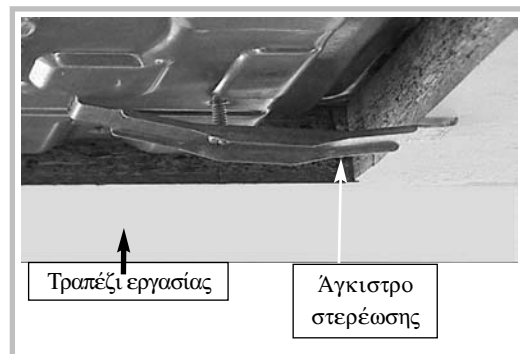
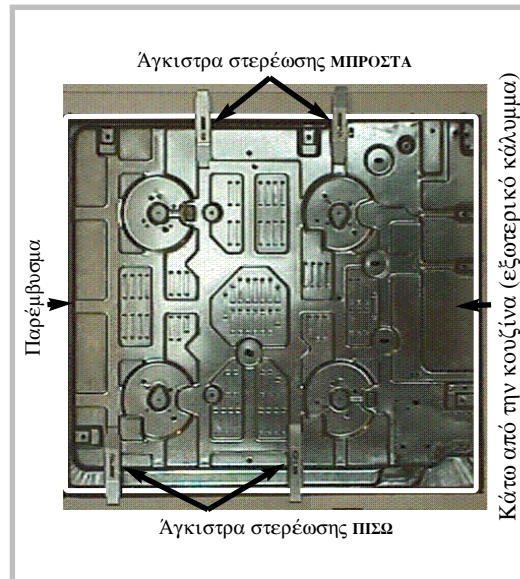
- Τοποθετήστε την κουζίνα στο άνοιγμα του επίπλου προσέχοντας να την κεντράρετε καλά στο άνοιγμα.
- Τοποθετήστε τις κεφαλές εστιών, τα καπάκια των εστιών και τις σχάρες.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το ρεύμα").
- 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")

Πρέπει να ακινητοποιήσετε, εάν το επιθυμείτε, την κουζίνα με τέσσερα άγκιστρα που δίνονται μαζί με τις βίδες τους (βλέπε απέναντι σχεδιάγραμμα) και που στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος.

Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που προβλέπονται γι' αυτόν τον σκοπό.

Σταματήστε να βιδώνετε όταν το άγκιστρο αρχίσει να παραμορφώνεται.

Μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδι.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Ηλεκτρική σύνδεση

- Κουζίνες μεικτές και κουζίνες που λειτουργούν μόνο με γκάζι

Αυτές οι κουζίνες δίνονται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05VVH-F - T105, ή H05V2V2F - T90, διατομή 1 mm²) με 3 αγωγούς (φάση + γείωση + ουδέτερο) ενδ. SAV : 77X3767 (6470.1516) και πρέπει να συνδέονται με το μονοφασικό δίκτυο 220/240 V μέσω μιας πρίζας φάση + γείωση + ουδέτερο φτιαγμένης σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω ενός μηχανισμού διακοπής που συνδέεται με όλους τους πόλους και έχει μια απόσταση ανοίγματος των διακοπών τουλάχιστον 3 mm.

Το καλώδιο της πρίζας πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.

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



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

Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι των 10 amperes.

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

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

● Πιθανές συνδέσεις

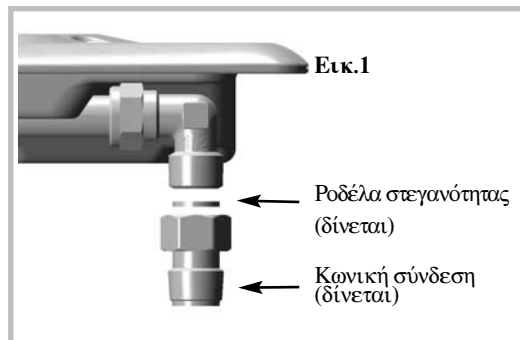
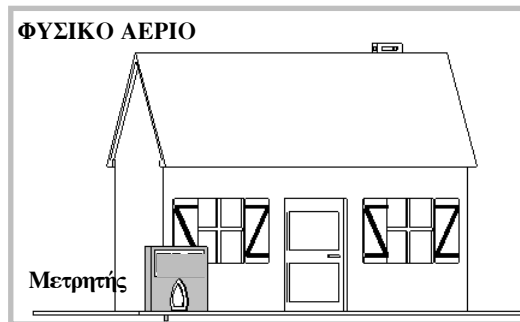
ΑΕΡΙΟ ΠΟΥ ΔΙΟΧΕΤΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΣΩΛΗΝΩΣΗ (ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ).

Διαλέξτε αποκλειστικά την ακόλουθη σύνδεση:

- **σύνδεση με στέρεο αγωγό** (ονομασία πρότυπο αερίου G1/2).

Πραγματοποιήστε τη σύνδεση στο άκρο του κεκαμμένου σωλήνα που είναι τοποθετημένος στη συσκευή, με τη βοήθεια της κωνικής σύνδεσης και με τη ροδέλα στεγανότητας που δίνονται στη θήκη.

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



Όποιο κι αν είναι το επιλεγμένο μέσο σύνδεσης, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητά του, μετά την εγκατάσταση, με νερό με σαπούνι.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

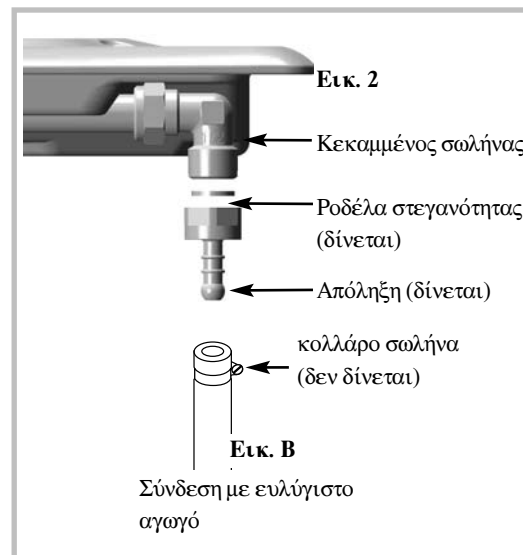
● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

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

Για την ασφάλεια του χρήστη, σας συνιστούμε μια σύνδεση με στέρεο αγωγό αν αυτό είναι δυνατόν.

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

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



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

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

Αυτή η κουζίνα παραδίδεται προρυθμισμένη για φυσικό αέριο.

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

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

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

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

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

❷ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

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

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

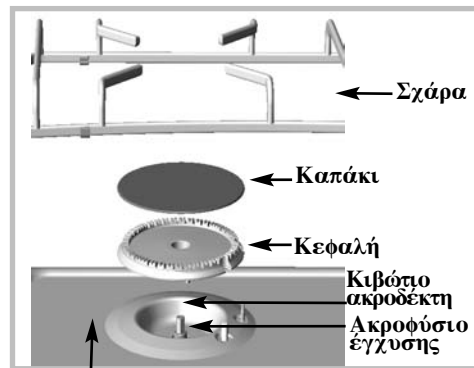
⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

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

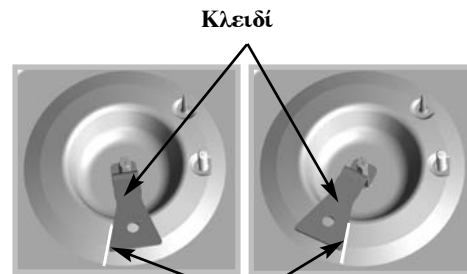
⇒ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 3). **Προσοχή! Μην ξεπεράσετε αυτό το όριο γιατί υπάρχει κίνδυνος φθοράς του προϊόντος.**

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



Πάνω μέρος της κουζίνας

εικ. 1



εικ. 2

εικ. 3

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

- Ενεργήστε σε κάθε στρόφιγγα ξεχωριστά.
- Σηκώστε τον διακόπτη και τον δακτύλιο στεγανότητας, τραβώντας τους προς τα πάνω.

ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ.

- Με τη βοήθεια ενός μικρού επίπεδου κατασαβιδιού, βιδώστε καλά τη βίδα ρύθμισης των ρελαντί από μπρούντζο (κίτρινο) (εικ. 4) ανάλογα με το μοντέλο, **κατά την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού.**

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

ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ ΣΕ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ Ή ΣΕ ΜΕΙΓΜΑ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ-ΑΕΡΑ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ-ΑΕΡΑ

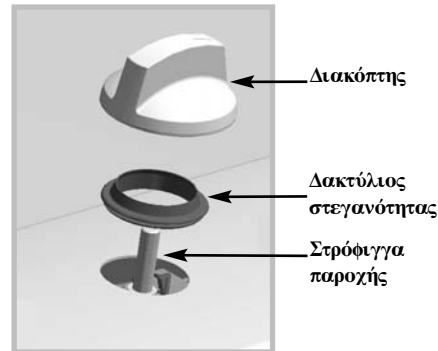
- Ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης των ρελαντί από μπρούντζο (κίτρινο), (εικ. 4) ανάλογα με το μοντέλο, με ένα μικρό επίπεδο κατασαβίδι, **με 2 στροφές κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.**

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

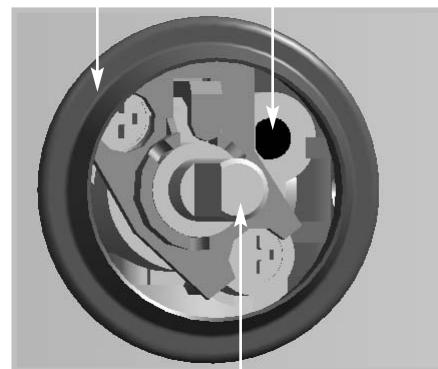
- Σηκώστε ξανά τον διακόπτη, έπειτα γυρίστε τη βίδα ρύθμισης κατά την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρι την πιο χαμηλή θέση πριν να σβήσουν οι φλόγες.

- 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.

- Ξαγατοποθετήστε τις κεφαλές εστιών, τα καπάκια και τις σχάρες στήριξης κατασαρόλας.



Δακτύλιος στεγανότητας Βίδα ρύθμισης των ρελαντί



Άξονας στρόφιγγας παροχής

Εικ. 4

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Χαρακτηριστικά αερίου

	FR - GR - GB - PT			FR
Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : FRκατηγορία : Π2Ε+3+ GB - GR - PTκατηγορία : Π2Η3+	Βουτάνο G30	Προπάνο G31	Φυσικό Αέριο G20	Φυσικό Αέριο G25
Ωριαία ροή σε : 15 ° C με 1013 mbar (λίτρα / ώρα)	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗΣ ΚΟΡΟΝΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ				
Σημάδι στον μπτεκ	92	92	144	144
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με κα χωρίς ασφάλεια) (kW)	1,450		1,550	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	254	250		
Ωριαία ροή (λίτρα / ώρα)			362	421
ΕΣΤΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ				
Σημάδι στον μπτεκ	78	78	121	121
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με κα χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830		0,870	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	171	168		
Ωριαία ροή (λίτρα / ώρα)			224	260
ΕΣΤΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ				
Σημάδι στον μπτεκ	88	88	137	137
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με κα χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830		0,870	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	225	221		
Ωριαία ροή (λίτρα / ώρα)			305	354
ΕΣΤΙΑ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ				
Σημάδι στον μπτεκ	62	62	94	94
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με κα χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,620		0,615	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	105	104		
Ωριαία ροή (λίτρα / ώρα)			143	166
ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ				
Σημάδι στον μπτεκ	45	45	63	63
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με κα χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,300		0,350	
Ωριαία ροή (γραμμάρια / ώρα)	55	54		
Ωριαία ροή (λίτρα / ώρα)			81	94
ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΚΟΡΟΝΑ				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50
Μέγιστη δύναμη (γραμμάρια / ώρα)	585	576		
			810	941
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90
Μέγιστη δύναμη (γραμμάρια / ώρα)	556	547		
			753	874
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 3+1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΑΤΙ 1500 W				
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40
Μέγιστη δύναμη (γραμμάρια / ώρα)	451	443		
			610	708

Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : SINGAPOUR CHINA - BEIJING - SHANGAI	LPG
Ωριαία ροή κατωτέρω	28-30mbar
ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗΣ ΚΟΡΟΝΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	92
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,50
ΕΣΤΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	78
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2,35
ΕΣΤΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	88
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10
ΕΣΤΙΑ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	62
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,45
ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	45
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0,750
ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΚΟΡΟΝΑ	
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	8,05
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ	
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	7,65
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 3+1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΑΤΙ 1500 W	
Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	6,20

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

- Χαρακτηριστικά αερίου (συνέχεια)

ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ

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

Μοντέλο 60 cm 4 εστίες αερίου ταχείας ανάφλεξης		Μοντέλο 60 cm 4 εστίες αερίου με διπλή στεφάνη		Μοντέλο 60 cm 4 εστίες αερίου με διπλή στεφάνη	
Φυσικό Αέριο	Βουτάνιο/ Προπάνιο	Φυσικό Αέριο	Βουτάνιο/ Προπάνιο	Φυσικό Αέριο	Βουτάνιο/ Προπάνιο
94	121	94	121	Elec	121
137	63	144	63	137	63
62	78	62	78	Elec	78
88	45	92	45	88	45
Μοντέλο 60 cm 4 εστίες αερίου ταχείας ανάφλεξης		Μοντέλο 60 cm 4 εστίες αερίου με διπλή στεφάνη			
LPG		LPG			
62	78	62	78		
88	45	92	45		

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι

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

- Κάθε εστία τροφοδοτείται από μια στρόφιγγα παροχής, η οποία ανοίγει πατώντας και γυρνώντας κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.

Το σημείο "●" αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

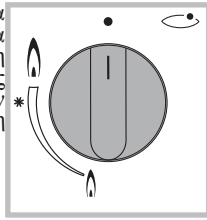
- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία εντοπίζοντας τα σύμβολα που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες (π.χ. πίσω δεξιά εστία ◁●).

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

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

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

- Η ρύθμιση για μια πιο μειωμένη απόδοση πραγματοποιείται μεταξύ του συμβόλου και του συμβόλου.



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

- Η ασφάλεια των εστιών υλοποιείται με ένα μεταλλικό στέλεχος, τοποθετημένο απευθείας κοντά στη φλόγα.

- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία εντοπίζοντας τα σύμβολα που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες

(π.χ. πίσω δεξιά εστία ◁●).

- Κάθε εστία ελέγχεται από μια στρόφιγγα που έχει ένα σύστημα ασφαλείας που, σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας (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 μια εστία, πατήστε καλά τον διακόπτη και γυρίστε τον κατά την αντίστροφη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού μέχρι τη μέγιστη θέση.

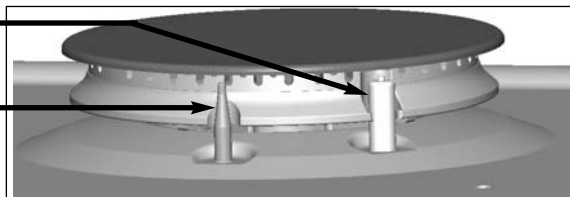
- Η ρύθμιση προς μια πιο μειωμένη απόδοση πραγματοποιείται μεταξύ του συμβόλου και του συμβόλου.



Κρατήστε τον διακόπτη καλά πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να συνδεθεί το σύστημα ασφαλείας.

Σπινθηριστής

Ασφάλεια αερίου (ανάλογα με το μοντέλο)



- Σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, αρκεί να ξανάψετε κανονικά ακολουθώντας τις οδηγίες ανάμματος.
- Οι φλόγες της εστίας είναι πιο μικρές στο επίπεδο των δακτύλων της σχάρας για να προστατεύεται το σμάλτο της σχάρας.
- Ο θόρυβος που δημιουργείται από μερικές εστίες συνδέεται με την μεγάλη τους ισχύ και την καύση του γκαζιού, αυτό δεν μειώνει καθόλου την ποιότητα του μαγειρέματος.

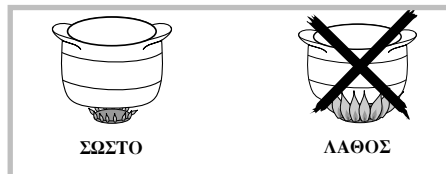
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

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

- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

Μεγάλη εστία	Μεγάλη εστία	Εστία	Μικρή εστία	
διπλή στεφάνη	ταχείας ανάφλεξης	μέσης ταχύτητας	ημι-γρήγορη	βοηθητική
20 έως 30 cm	18 έως 28 cm	16 έως 26 cm	14 έως 22 cm	12 έως 16 cm

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



Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.



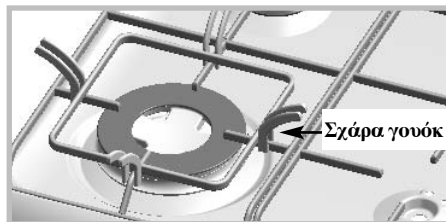
Μην αφήνετε να λειτουργεί μια εστία γκαζιού με ένα άδειο σκεύος.

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν μερικώς τους διακόπτες.



Ορισμένες κουζίνες είναι εξοπλισμένες με μια ειδική σχάρα στήριξης τύπου "WOK" που χρησιμοποιείται μόνο στην κεντρική εστία "Διπλής στεφάνης".

Αυτή η σχάρα τύπου "WOK" επιτρέπει τη χρήση σκευών με κοίλο πάτο. Συνδεδεμένη με την εστία "Διπλής στεφάνης", επιτρέπει μια καλύτερη κατανομή της φλόγας γύρω από τα μεγάλα σκεύη όπως τα γουόκ και τα τηγάνια για παέλια μεγάλης διαμέτρου.



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

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

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 4 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς: 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 kW.

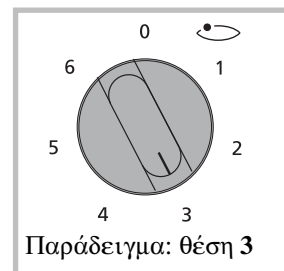
7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h ελάχιστης παραγωγής.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;

- Για να το ανάψετε:

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



Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;

- Ποια σκεύη να χρησιμοποιούμε στο ηλεκτρικό μάτι;

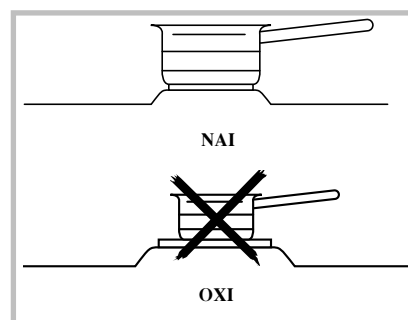
Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με επίπεδο πάτο που καλύπτουν τέλεια την επιφάνεια της εστίας:

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

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

Πραγματοποιήστε το τελείωμα του μαγειρέματος βάζοντας τον διακόπτη στη θέση στοπ (0) ούτως ώστε να επωφεληθείτε από τη συσσωρευμένη θερμότητα του ματιού.

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




- Μην αφήνετε να λειτουργήσει μια ηλεκτρική εστία χωρίς σκεύος ή με άδειο σκεύος.

- Το ηλεκτρικό μάτι μένει ζεστό για ένα ορισμένο διάστημα αφού έχετε βάλει τον διακόπτη στη θέση "0".

Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας

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

	ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ
Συντήρηση των σπινθηριστών και των ακροφύσιων έγχυσης	<p>- 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 διατάραξε τις αποδόσεις της κουζίνας σας. Σε περίπτωση φραξίματος, χρησιμοποιήστε μια παραμάνα για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.</p> 	<p>- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα.</p> <p>- Παραμάνα.</p>
Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού	<p>- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη σιλβωτική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.</p>	<p>- Απαλή κρέμα καθαρισμού.</p> <p>- Σφουγγάρι.</p>
Συντήρηση του ηλεκτρικού ματιού	<p>- Το θερμαντικό μάτι προστατεύεται από μια μαύρη επένδυση, πρέπει επομένως να αποφεύγετε τη χρήση κάθε σιλβωτικού προϊόντος. Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί.</p> <p>- Αν το μάτι σκούριασε, αφαιρέστε τη σκουριά (με ένα πανί από σμιριδόπετρα για παράδειγμα), και αποκαταστήστε την μαύρη επένδυση με ένα ανανεωτικό προϊόν υψηλής θερμοκρασίας του εμπορίου.</p>	<p>- Ανανεωτικό προϊόν εμπορίου.</p>
Συντήρηση του σμάλτου ή του ανοξείδωτου ατσάλιού	<p>- Για να καθαρίσετε το σμάλτο του τραπεζιού, χρησιμοποιήστε μια κρέμα καθαρισμού. Κάντε το να λάμψει με ένα στεγνό πανί.</p> <p>- Μην αφήνετε να παραμένουν πάνω στο σμάλτο οξείς λεκέδες όπως χυμός λεμονιού, ξύδι, κλπ...</p> <p>- Για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο ατσάλι της κουζίνας, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και νερό με σαπούνι ή ένα ειδικό προϊόν του εμπορίου για το ανοξείδωτο ατσάλι.</p>	<p>- Απαλή κρέμα καθαρισμού.</p> <p>- Ειδικό προϊόν του εμπορίου για το ανοξείδωτο ατσάλι.</p>



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

Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες

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

ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ ΟΤΙ...

Άναμμα των εστιών:

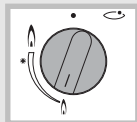
Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού.

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

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

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

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



Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη

Κατά το μαγείρεμα, οι διακόπτες ζεσταίνονται.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

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

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

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

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

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

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

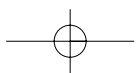
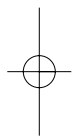
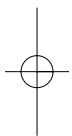
Χρησιμοποιήστε μικρές κατασρόλες πάνω στις εστίες που είναι κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις πιο μεγάλες εστίες, αυτές που είναι πιο μακριά από τους διακόπτες. Τοποθετήστε καλά την κατασρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.

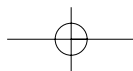
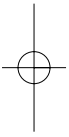
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ		ΧΡΟΝΟΣ	ΜΕΓΑΛΗΤ ΑΧΥΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΣΑΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΔΙΠΛΗ ΚΟΡΟΝΑ	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμοί Παχύρρεστες σούπες	8-10 λεπτά	X	X		X	
ΨΑΡΙΑ	Ζωμός Μαγειρεμένα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X X			X	
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ολλανδέζ, μπεαρνέζ, μπεσαμέλ, ωρόρ	10 λεπτά			X X		X X
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ, σπανάκι	25-30 λεπτά	X	X		X	
	Αρακάς μαγειρεμένος	15-20 λεπτά	X	X			
	Ντομάτες προβενσάλ		X	X			
	Πατάτες τσιγαρισμένες Ζύμες		X	X		X	
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα	90 λεπτά	X			X	
	Μπλανκέτ, Οσο-μπούκο, Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό (δυνατό γκριλ)	10-12 λεπτά 10 λεπτά	X X X			X	
			X			X	
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες		X X			X X	
ΕΠΙΔΟΡΦΙΑ	Ρυζόγαλο	25 λεπτά			X		
	Κομπόστες φρούτων		X		X		
	Κρέπες	3-4 λεπτά	X	X			
	Σοκολάτα	3-4 λεπτά					X
	Κρεμ ανγκλέζ Καφέ (μικρή καφετιέρα)	10 λεπτά			X		X

Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ		ΕΝΤΟΝΟ	ΔΥΝΑΤΟ	ΜΕΣΟ	ΣΠΟΒΡΑΣΙΜΟ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ
		6	5	3-4	2	1
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμοί Παχύρρεστες σούπες	6 -----> 5	5	3		
ΨΑΡΙΑ	Ζωμός Κατεψυγμένα	6 -----> 5 6 -----> 5	5			
ΣΑΛΤΣΕΣ	Πικνές με βούτυρο			3-4	2	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ, σπανάκι		5	3-4		
	Ξηρά λαχανικά		5			
	Πατάτες βραστεές		5	3-4		
	Πατάτες τσιγαρισμένες Πατάτες σοστέ					
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα Ψητά	6 6				
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες	6				
ΔΙΑΦΟΡΑ	Κομπόστες	6			2	
	Κρέπες				2	1
	Κρεμ ανγκλέζ					
	Λιωμένη Σοκολάτα			3-4		
	Μαρμελάδες					
	Γάλα		5			
Ζύμες	6 -----> 5	5				
Ρυζόγαλο				2		
Διατήρηση στο ζεστό						1

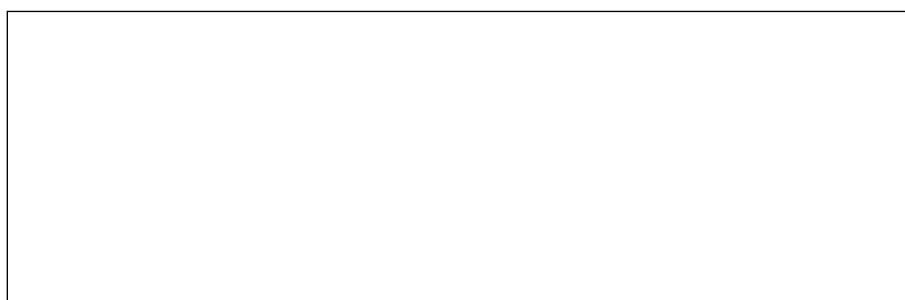




Attention ! conservez soigneusement cette notice avec l'étiquette signalétique collée ci-dessous.

**Note! Look after these instructions carefully with the information label affixed below.
Cuidado! Conserve cuidadosamente este folheto com a etiqueta de características colada em baixo.**

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



Réf. appareils : TE 212* - TE 214*

Appliance ref.: TE 212* - TE 214*

Ref. aparelho: TE 212* - TE 214*

Κωδ. συσκευών: TE 212* - TE 214*

9962-5732 - 12/02