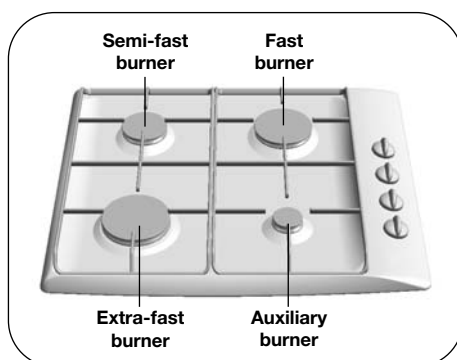


GB *Hob operating guide*

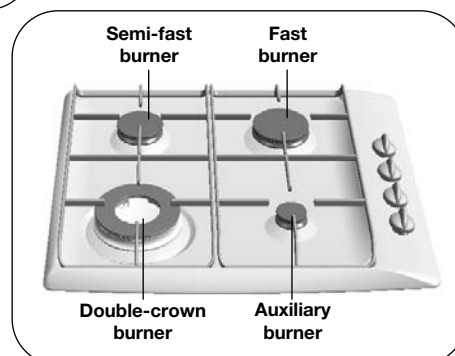
PT *O guia de utilização da sua placa de cozinha*

GR *O οδηγός χρήσης των εστιών της κουζίνας σας*

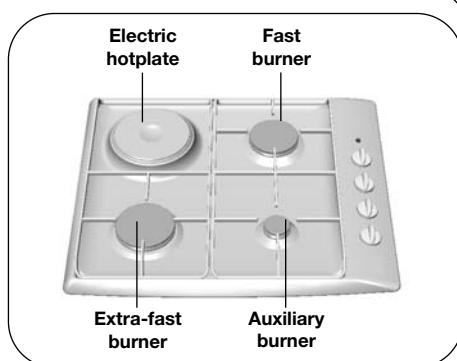


**4 gas rings
with extra-fast**

**4 gas rings
+ double crown**



**3 gas rings
+ 1 electric hotplate**



Brandt

GB**Contents**

Using your hob in complete safety	4
What your hob looks like?	5
Installing your hob in all simplicity	6
Fitting recommendations	6-8
Electrical connections	9
Gas connections	10-11
Changing the type of gas supply	12-15
Using your hob in all simplicity	16
How to use your gas burners?	16
Which pans are best adapted for use on the gas burner	17
How to use the electric hotplate?	18
Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?	18
How to look after your hob?	19
Minor troubleshooting	20
Gas-cooking guide	21
Electric hotplate-cooking guide	21

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.

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

The BRANDT name.

Your hob in complete safety

Using your hob in complete safety

We have designed your hob for private domestic use.

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

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

You must always keep an eye on your cooking.

Read the instructions before installing and using the apparatus.

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

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

Keep all natural ventilation inlets open or install a mechanical ventilation device. Intensive and

prolonged use of this appliance may require additional ventilation, (for example by opening the window), or more effective ventilation (for example by increasing the power of the mechanical ventilation if this exists).

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

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

The connector pipe should remain accessible along its entire length and must be replaced before its expiration date (marked on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that this is totally free of leaks following installation using soapy water.

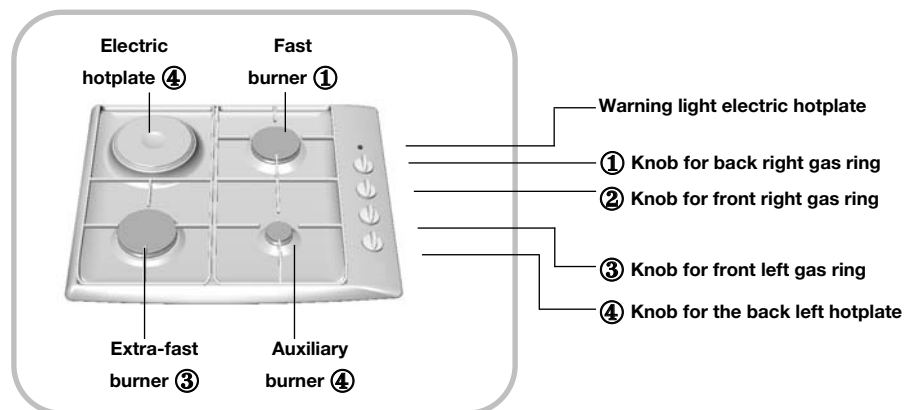
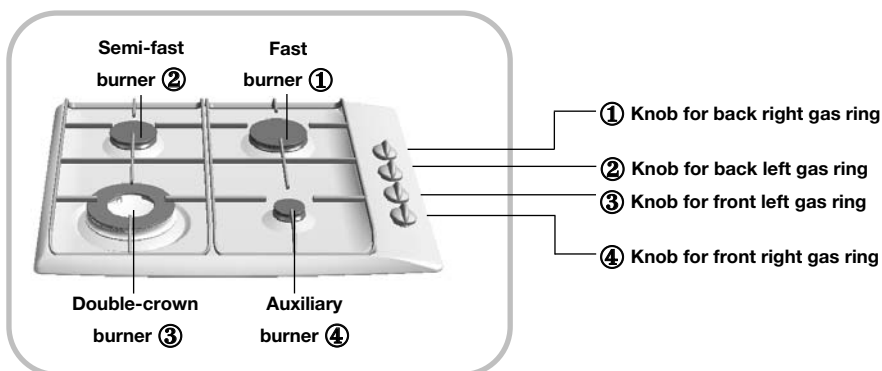
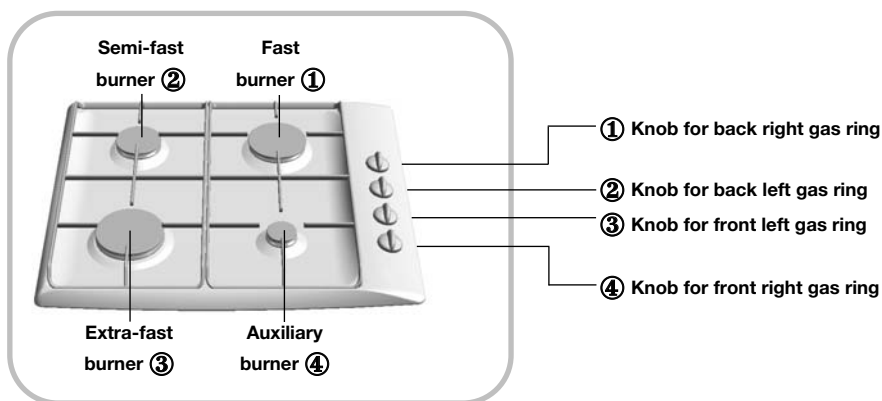
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

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

	Width	Depth	Height
Model			
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).

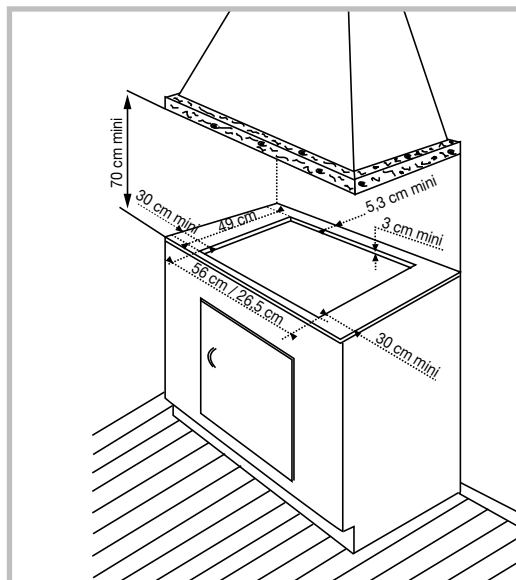
These hobs have type X protection (in accordance with standard EN 60.335.2.6) against overheating of cupboards and Class 3 for installation itself (in accordance with standard EN 30.1.1).

Installing your hob in all simplicity

Fitting recommendations (cont'd)

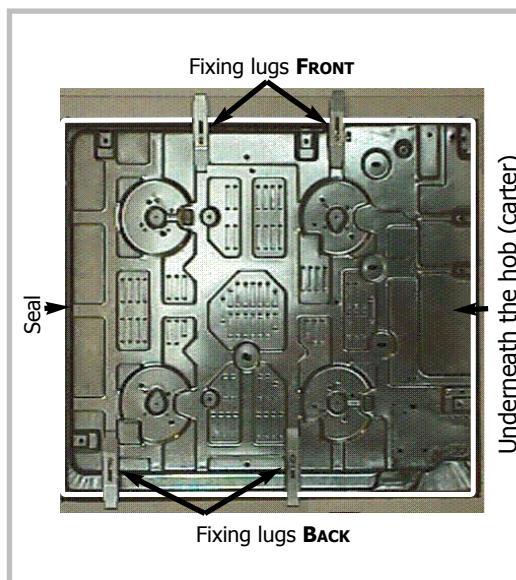
The hob must be built into the worktop of a support cupboard. This worktop must be at least 3 cm thick and heat-resistant or else coated with a heat resistant material.

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.



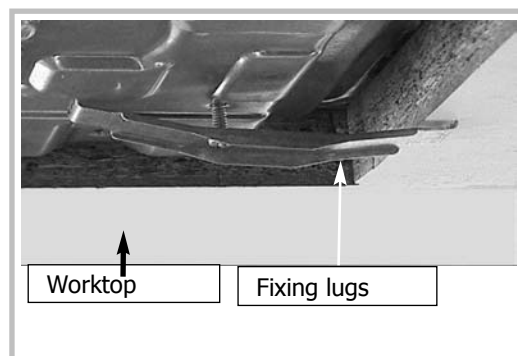
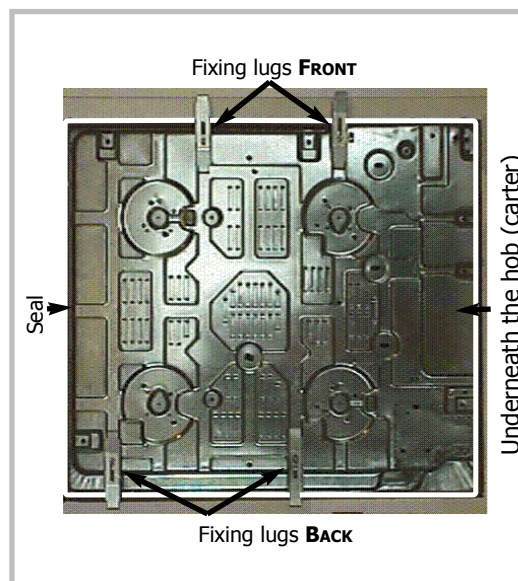
Installing your hob in all simplicity

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 wish you can lock the hob into position using attachments that come with screws (see picture opposite) and are secured to the corners of the housing.

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 3,5mm.

The mains plug must be accessible after installation.

CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

	220-240V~ - 50 Hz All-gas and mixed
Cable H05VVF - T105 or H05V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in mm2	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

Connecting the gas supply

● Preliminary remarks

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

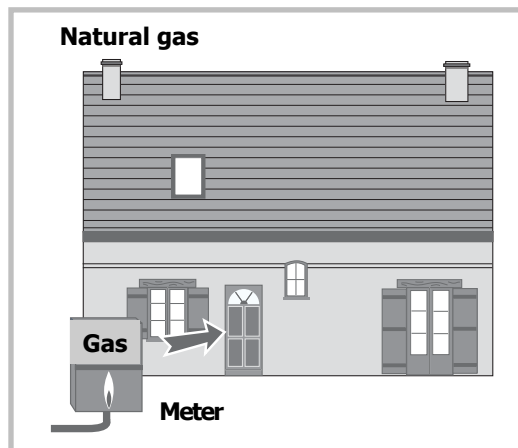
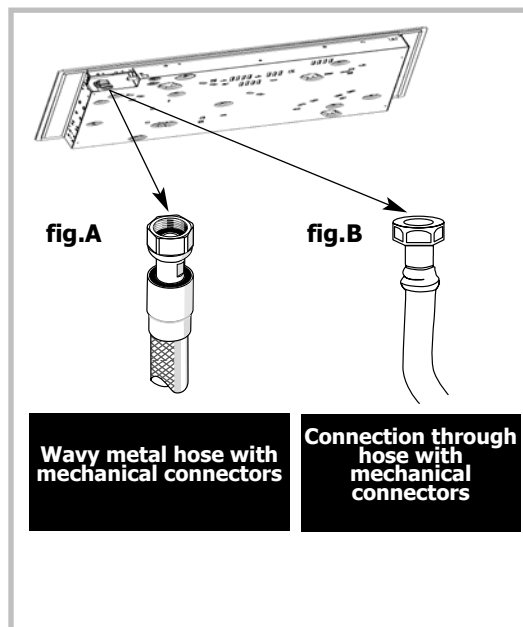
● Possible connections

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

FIXED NATURAL GAS SUPPLY.

For the user's safety, you must only choose one of the 3 following connections:

- **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly at the end of the elbow fitted on the appliance.
- **Connection with a wavy metal** (stainless steel) **hose** with screw on **mechanical connectors** whose lifetime is unlimited (**fig. A**).
- **Connection with a reinforced rubber hose** with screw on **mechanical connectors** whose lifetime is 10 years (**fig. B**).



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

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

Installing your hob in all simplicity

Connecting the gas supply (continued)

● Possible connections

GAS SUPPLY FROM A CYLINDER OR TANK (BUTANE/PROPANE GAS).

For the user's safety, you must only choose one of the following 3 connections:

- **Connection with a rigid pipe** made from copper with screw on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark).

Make the connection directly at the end of the elbow fitted on the appliance.

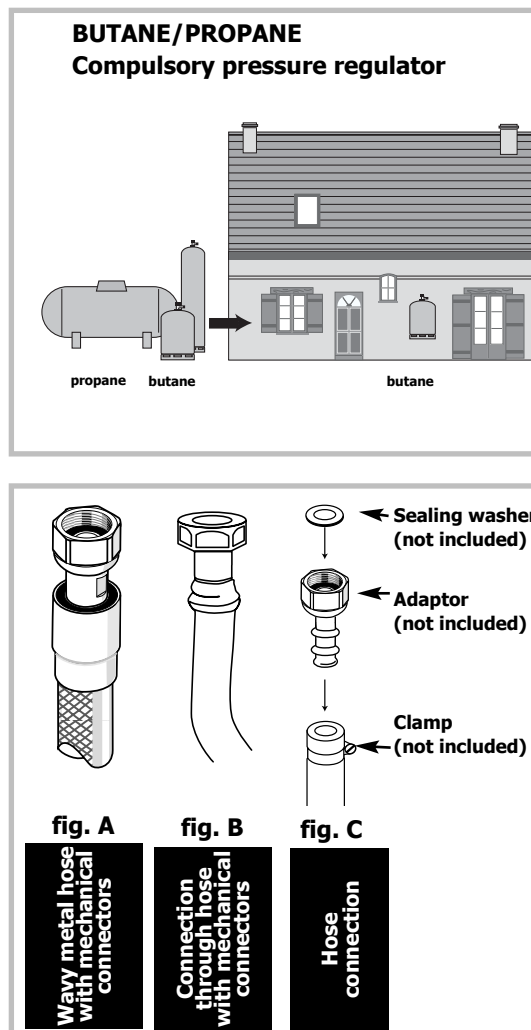
- **Connection with a wavy metal (stainless steel) hose with** screw on mechanical connectors whose lifetime is unlimited (**fig. A**).

- **Connection with a reinforced rubber hose** with screw on mechanical connectors whose lifetime is 10 years (**fig. B**).

In an existing system, a soft pipe fitted with clamps whose lifetime is 5 years may be used. It is necessary in this case to use a **adaptor** without forgetting to fit a **sealing washer** between the adaptor and the hob's elbow (**fig. C**).

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.

The adaptor and sealing washer are available from your After Sales Service team.



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

Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply

● Preliminary remarks

Your hob is delivered regulated for natural gas.

The injectors needed for adaptation to butane/propane can be found in the plastic bag containing the instructions. 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).

When carrying out this operation, you should successively:

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

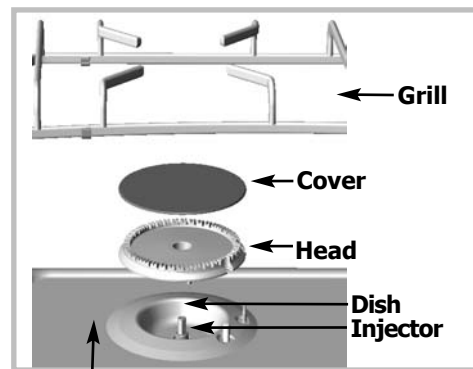
❶ **ADAPT THE HOB CONNECTION** to the new gas adjustment. Refer to the paragraph "**Gas connections**".

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.



Upper side of the hob

Fig. 1

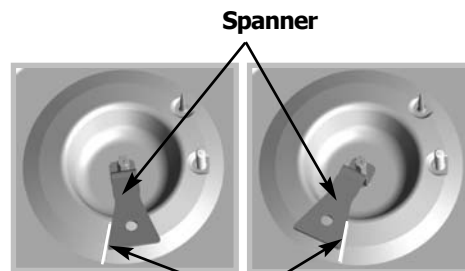


Fig. 2

Fig. 3

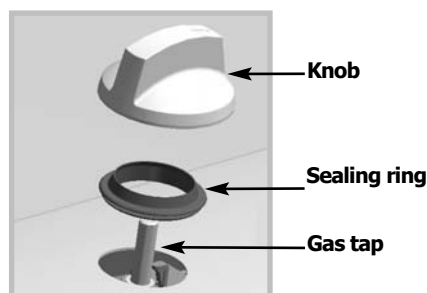
Installing your hob in all simplicity

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.

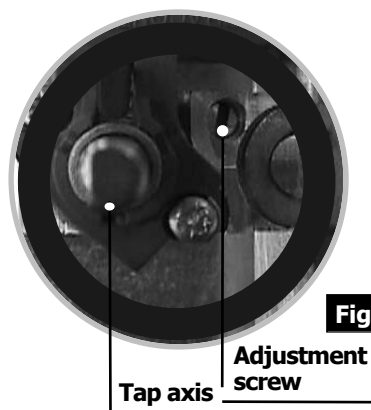


CHANGING FROM NATURAL GAS TO THE BUTANE/PROPANE GAS

- Using a small screwdriver, **screw** in the brass retarder adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**) **fully, 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.

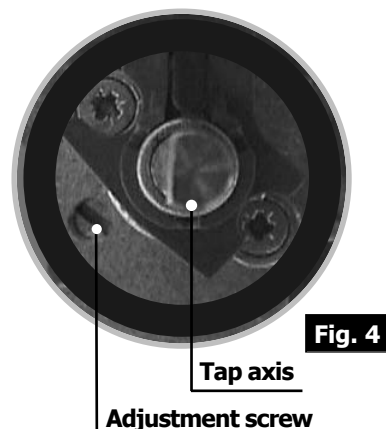
Model without safety device



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

- Using a small screwdriver, unscrew the brass retarder adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**) **by two anticlockwise rotations**.
- 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.

Model with safety device



Installing your hob in all simplicity

Changing the type of gas supply (cont'd)

● Gas rating	FR - GR - GB - PT			FR	FR
Appliance designed for installation: FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas	Air-propane Air-butane G130 8 mbar
Hourly input - see below at 15°C at 1013 mbar	G30 28-30mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	
DOUBLE -CROWN BURNER FRONT LEFT Indicator marked on injector	92	92	144	144	360
Nominal heat rating (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80	3,60
Low heat rating (with/without security device) (kW)	1,450	250	1,550		1,300
Hourly output (g/h)	254		362	421	503
Hourly output (l/h)					
FAST BURNER BACK RIGHT Indicator marked on injector	78	78	121	121	210
Nominal heat rating (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35	2,40
Low heat rating (with/without security device) (kW)	0,830	168	0,870		0,650
Hourly output (g/h)	171		224	260	336
Hourly output (l/h)					
EXTRA FAST BURNER FRONT LEFT Indicator marked on injector	88	88	137	137	298
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20	3,10
Low heat rating (with/without security device) (kW)	0,830	221	0,870		0,780
Hourly output (g/h)	225		305	354	434
Hourly output (l/h)					
SEMI-FAST BURNER BACK LEFT Indicator marked on injector	62	62	94	94	165
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Low heat rating (with/without security device) (kW)	0,620	104	0,615		0,550
Hourly output (g/h)	105		143	166	210
Hourly output (l/h)					
AUXILIARY BURNER FRONT RIGHT Indicator marked on injector	45	45	63	63	C12
Nominal heat rating (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,00
Low heat rating (with/without security device) (kW)	0,300	54	0,350		0,350
Hourly output (g/h)	55		81	94	140
Hourly output (l/h)					
4 DOUBLE -CROWN RING GAS HOB Total nominal heat rating (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50	8,5
Maximum output (g/h)	585	576	810	941	1189
Maximum output (l/h)					
60 CM HOB 4 GAS RINGS WITH LARGE HIGH-SPEED RING Total nominal heat rating (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90	8,00
Maximum output (g/h)	556	547	753	874	1120
Maximum output (l/h)					
60 CM HOB 3+1 1500 W ELECTRIC HOTPLATE Total nominal heat rating (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40	6,5
Maximum output (g/h)	451	443	610	708	910
Maximum output (l/h)					

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 ring with 1 double crown					
Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air-Butane		Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air-Butane	
94	121	62	78	165	210	94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	C12	144	63	92	45	360	C12

60 cm model 3 gas ring with 1 double crown					
Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air-Butane	
Elec	121	Elec	78	Elec	210
137	63	88	45	298	C12

60 cm model 4 gas rings with extra-fast		60 cm model 4 gas rings with double crown		60 cm model 3 gas rings with double crown	
LPG		LPG		LPG	
62	78	62	78	Elec	78
88	45	92	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.

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

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

- 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.).

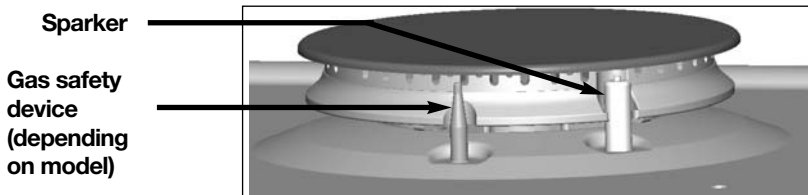
- Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

- 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.

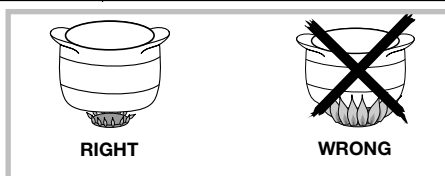
Using your hob in all simplicity

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

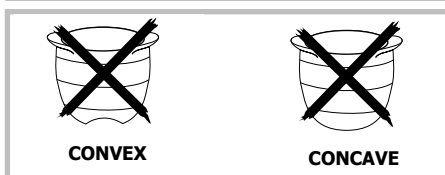
- Recommended pan sizes:

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.

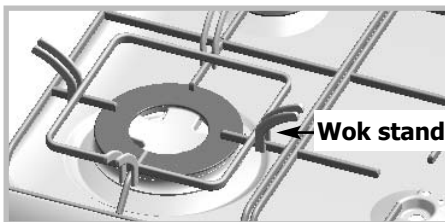


Do not leave the gas on beneath an empty pan.

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

Total power: 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 kW.

7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h per hour minimum flow-rate.

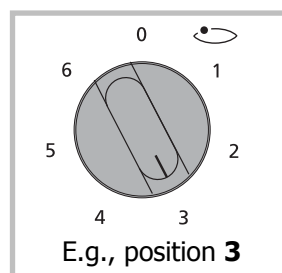
Using your hob in all simplicity

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?

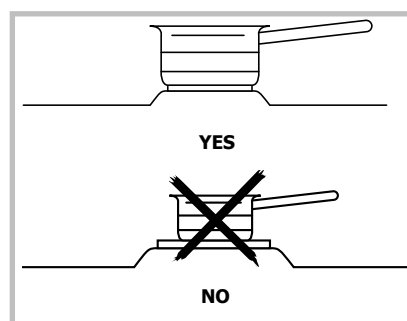
Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:

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

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

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

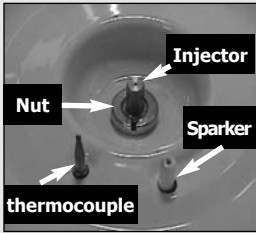
Always use a pan of suitable size: the diameter of the pan must be larger than the diameter of the electric hotplate.



- 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	- 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. 	- Small hard-bristled brush. - Safety pin
Looking after the grills and burners	- 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.	- Non-abrasive cream. - Household sponge.
Looking after the electric hotplate	- 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.	- Renovating product available in the shops.
Looking after enamel or stainless steel.	- 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.	- 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. - Do not use a steam cleaner.		

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?
Lighting the burners: There is no sparking when the control knobs or buttons are pressed down.	- Check the electrical connections on the hob. - Check that the sparkers are clean. - Check that the burners are clean and in position. - If the hob is fixed to the worktop, make sure that the fixing clamps have not been twisted. - Check that the sealing rings have not come out of place. This is normal. The lighter system is centralised, and all the burners spark at the same time.
When you only press down one control knob all the burners spark.	- 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.
Sparkling takes place but the burners do not light up.	- 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.
If your table is fitted with a gas safety system and the flames go out as soon as you release the control knob.	- 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.
In the low position the flames go out or are too high.	- Avoid any severe drafts in the room. - Check that the gas you are using corresponds to the injectors that have been installed (See injector identification in the "Gas Rating" chapter). Remember that gas hobs are delivered preset for use with natural gas. Check the adjustment of the low power screw (See paragraph "Changing the type of gas supply").
Flames are irregular.	- Check that the burners and injectors are clean and assembled correctly. - Check you have enough gas in your gas cylinders.
The knobs get hot during cooking.	Use small pans on the burners next to the control knobs. Large pans are to be put on the large burners furthest away from the knobs. Put the pan in place with the burner in the middle. The pan should not be above the control knobs.

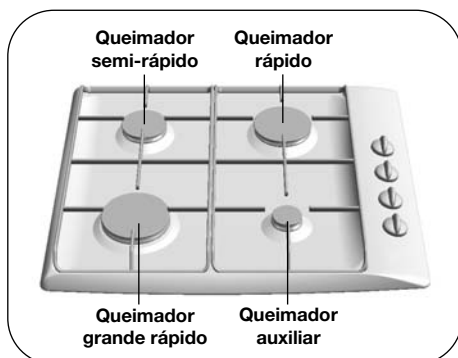
Gas-cooking guide

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

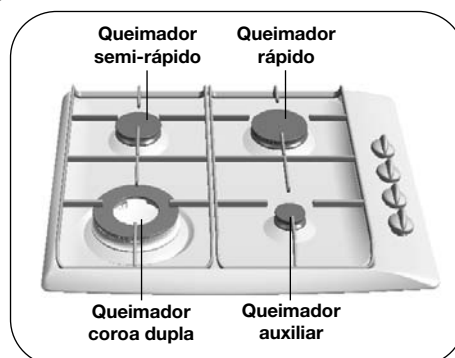
Electric hotplate-cooking guide

	DISHES	HOT	VERY HOT	MEDIUM	SIMMERING	KEEPING WARM
		6	5	3-4	2	1
SOUPS	Broth Thick soup	6 -----> 5	5	3		
FISH	Stock Frozen	6 -----> 5 6 -----> 5	5 5			
SAUCES	Broth Thick soup			3-4	2	
VEGETABLES	Chicory, spinach Pulses, Boiled potatoes Fried potatoes Saute potatoes		5 5 5	3-4 3-4		
MEAT	Steaks Grilling	6 6				
FRYING	Chips	6				
MISCELLANEOUS	Sewed fruit Pancakes Custard Melting chocolate Jam Milk Pasta Rice pudding Keeping warm	6 6 -----> 5	5 5	3-4	2 2 2	1 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	25
Como se apresenta a sua placa?	26
Instale a sua placa com toda a facilidade	27
Conselhos para o encastramento	27-29
Ligação à corrente eléctrica	30
Ligação ao gás	31-32
Mudança do gás	33-36
Utilize a sua placa com toda a facilidade	37
Como utilizar os bicos de gás?	37
Quais são os recipientes mais adaptados aos queimadores de gás?	38
Como utilizar a placa eléctrica?	39
Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?	39
Como limpar a sua placa?	40
Pequenas avarias e remédios	41
Guia de cozedura	42
Guia de cozedura da placa eléctrica	42

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.

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

A Marca BRANDT.

A sua placa em total segurança

Utilizar a sua placa em total segurança

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

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

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

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 **INFLAMAVEIS** (atomizador ou recipiente sob pressão, nem papéis, livros de receitas, etc.).

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

Manter os orifícios de ventilação natural abertos ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico. Uma utilização intensiva e prolongada

do aparelho poderá necessitar de uma ventilação adicional, abrindo, por exemplo, uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando, por exemplo, a potência da ventilação mecânica, caso esta exista.

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

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

O tubo de ligação deverá permanecer acessível em todo o seu comprimento e deverá ser substituído antes da data limite de utilização (indicada no tubo). Qual quer que seja o meio de ligação escolhido, certifique-se da estanquidade da mesma, após a instalação, com o auxílio de água com sabão.

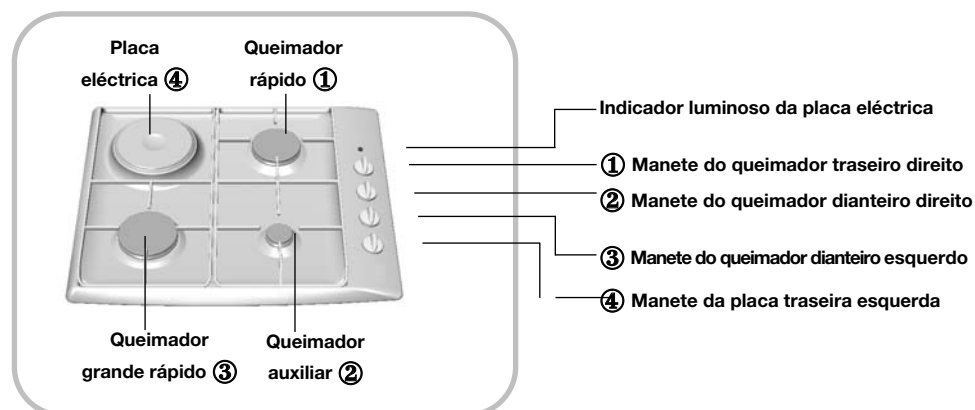
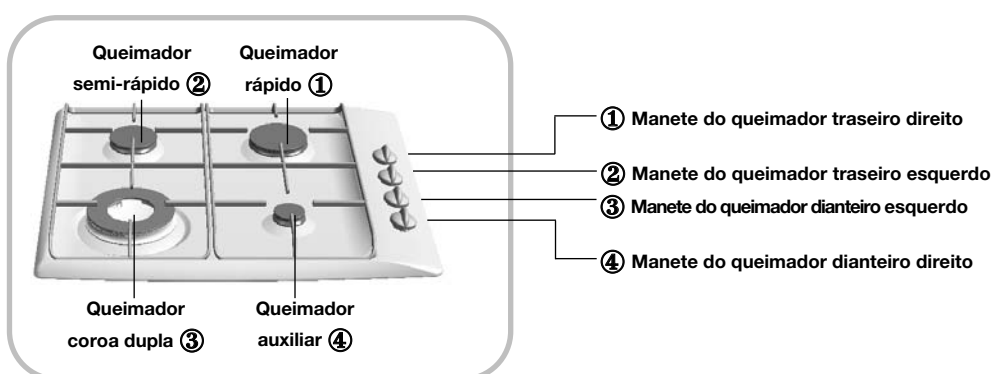
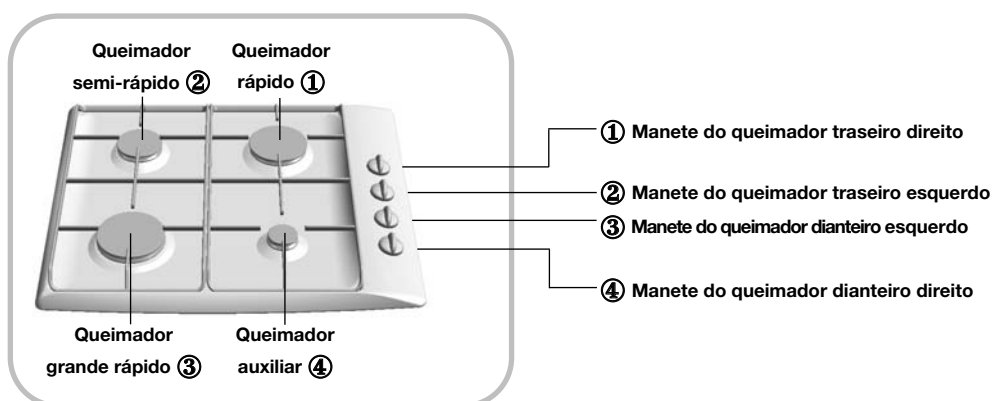
Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador.

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



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).

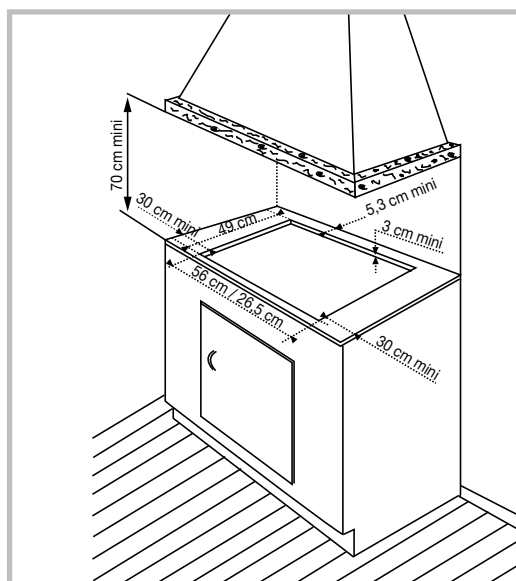
Instale a sua placa com toda a facilidade

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.



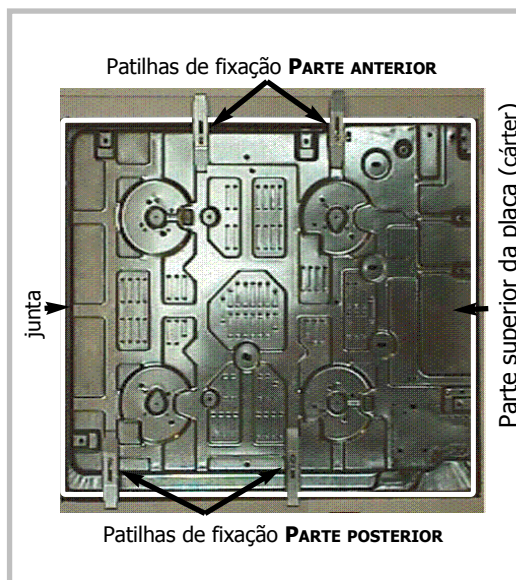
Para assegurar a vedação entre o cárter e o plano de trabalho, cole a junta de espuma no estojo antes de instalar a placa:

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

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

3- Cole a junta de espuma **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.

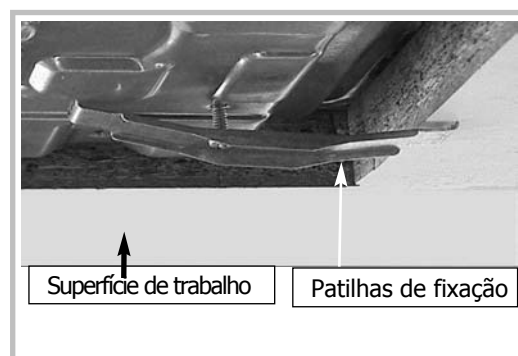
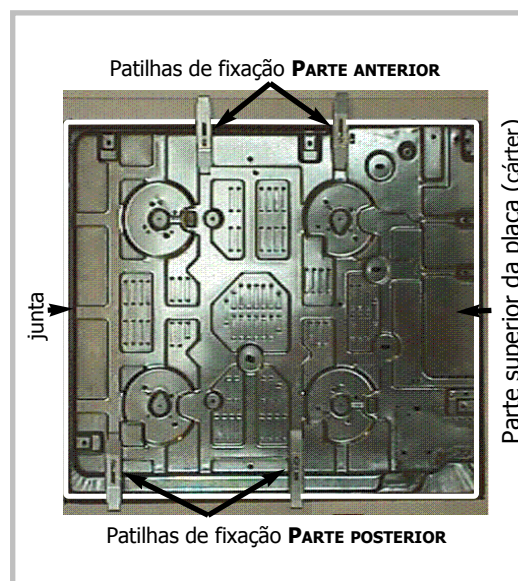
Ligue o cabo de alimentação da placa à instalação eléctrica da sua cozinha (ver "**Ligação eléctrica**").

- 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**").

Se desejar, poderá imobilizar a placa com as patilhas e os parafusos fornecidos (ver esquema em frente), que se fixam aos 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 omnipolar com uma distância mínima de abertura de 3,5 mm.

A ficha da tomada eléctrica deve ficar acessível após instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR

	220-240V~ - 50Hz Gás e mista
Cabo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos dos condutores em mm2	1
Fusível	10 A



O fio de protecção (verde/amarelo) ligado ao terminal da terra  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

● Conselho preliminares

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou, se nas proximidades, estiverem outros elementos que aquecem, existe o risco de a ligação aquecer, sendo, por conseguinte, imperativa a ligação por tubo rígido. Se um tubo flexível ou mole (como é o caso do gás butano) for utilizado, este deve ser instalado de maneira a não entrar em contacto com a parte móvel do móvel ou passar em sítio susceptível de ser obstruído.

● Ligações possíveis

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

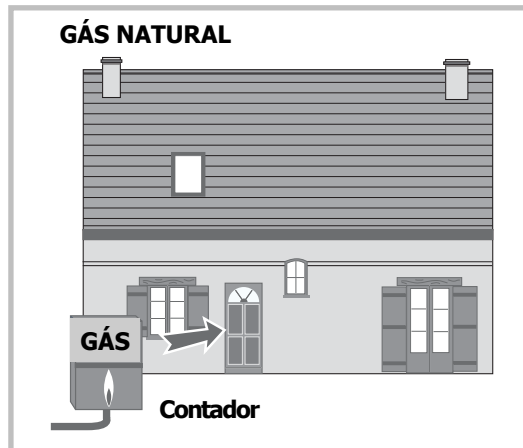
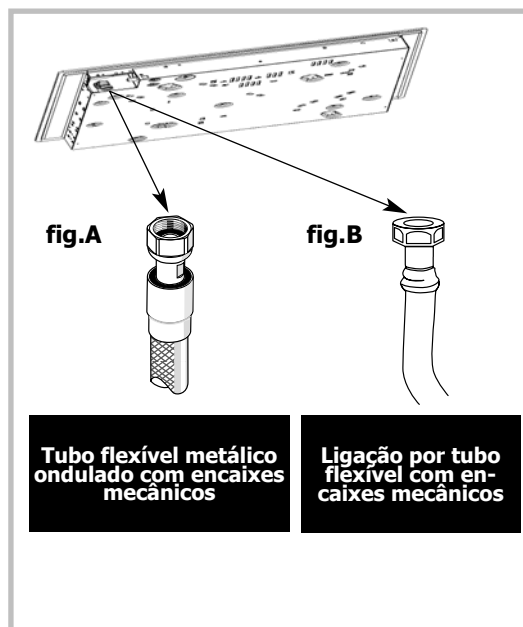
GÁS NATURAL CANALIZADO.

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

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

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

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



Aquando da ligação da sua placa ao gás, se tiver de mudar o sentido do cotovelo montado no aparelho:

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

Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás (continuação)

● Ligações possíveis

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

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

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

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

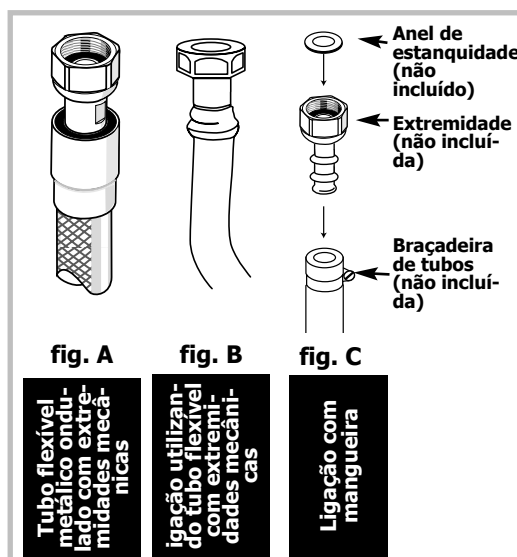
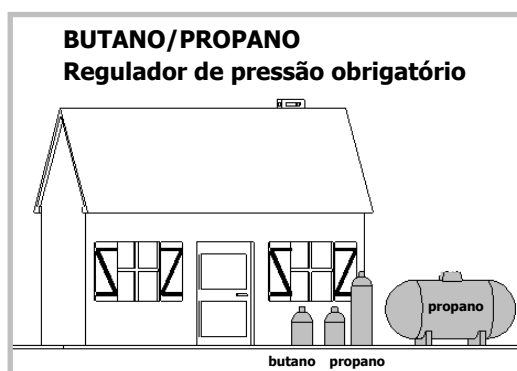
- **A ligação por tubo flexível metálico (inox) ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada (**fig. A**).

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

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

Aparafuse a extremidade com um binário não ultrapassando 25 N.m.

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



Depois da instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, certifique-se da sua estanquidade com água e sabão.

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

Depois da instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, certifique-se da sua estanquidade com água e sabão.

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 encontram-se na bolsa do 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).

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.

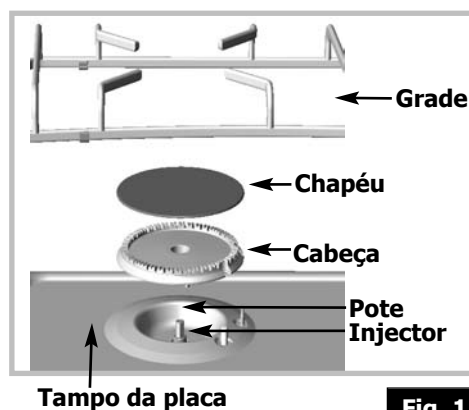


Fig. 1

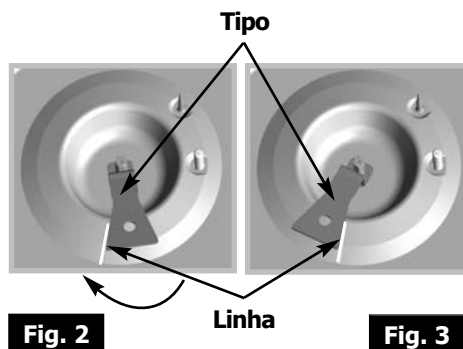


Fig. 2

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 pequena, aperte **totalmente** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (**fig. 4**) **no sentido dos ponteiros do 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

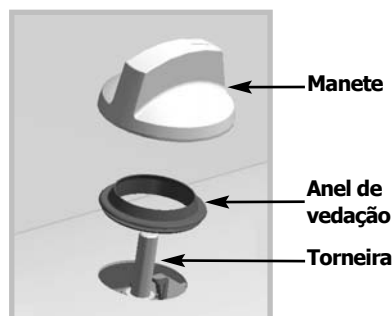
- Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo), (**fig. 4**), **desaparafusando 2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.

- 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.



Modelo sem sistema de segurança

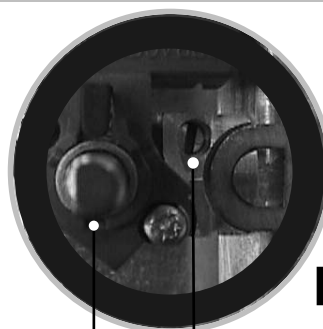


Fig. 4

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Eixo da torneira

Modelo com sistema de segurança

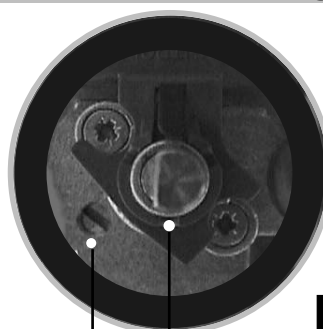


Fig. 4

Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

● Características do gás

	FR - GR - GB - PT			FR	FR
Aparelho destinado a ser instalado em:	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural	Ar propanado
FR Cat : III1C2E+3+	G30	G31	G20	G25	Ar butanado
GB - GR - PT Cat : II2H3+	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	G130
Débito horário infra a 15°C sob 1013 mbar					8 mbar
Bico de coroa dupla dianteiro esquerdo					
Ponto de referência marcado no injector	92	92	144	144	360
Débito calorífero nominal (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80	3,60
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	1,450		1,550		1,300
Débito horário (g/h)	254	250	362	421	503
Débito horário (l/h)					
Bico rápido traseiro direito					
Ponto de referência marcado no injector	78	78	121	121	210
Débito calorífero nominal (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35	2,40
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débito horário (g/h)	171	168	224	260	336
Débito horário (l/h)					
Bico grande rápido dianteiro esquerdo					
Ponto de referência marcado no injector	88	88	137	137	298
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20	3,10
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débito horário (g/h)	225	221	305	354	434
Débito horário (l/h)					
Bico semi-rápido traseiro esquerdo					
Ponto de referência marcado no injector	62	62	94	94	165
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,620		0,615		0,550
Débito horário (g/h)	105	104	143	166	210
Débito horário (l/h)					
Bico auxiliar dianteiro direito					
Ponto de referência marcado no injector	45	45	63	63	C12
Débito calorífero nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,00
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,300		0,350		0,350
Débito horário (g/h)	55	54	81	94	140
Débito horário (l/h)					
Placa 4 bicos de gás com coroa dupla					
Débito calorífero total (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50	8,5
Débito máximo (g/h)	585	576	810	941	1189
Débito máximo (l/h)					
Placa 60 cm 4 bicos de gás com grande rápido					
Débito calorífero total (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90	8,00
Débito máximo (g/h)	556	547	753	874	1120
Débito máximo (l/h)					
Placa 60 cm 3 bicos de gás + 1 placa eléctrica 1500 W					
Débito calorífero total (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40	6,5
Débito máximo (g/h)	451	443	610	708	910
Débito máximo (l/h)					

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 RAPIDO TRASEIRO DIREITO	
Ponto de referência marcado no injector	78
Débito calorífero nominal (kW)	2,35
BICO GRANDE RAPIDO DIANTEIRO ESQUERDO	
Ponto de referência marcado no injector	88
Débito calorífero nominal (kW)	3,10
BICO SEMI-RAPIDO 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 RAPIDO	
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 de 60 cm com 4 queimadores de gás e um grande rápido						Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com 1 coroa dupla					
Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar butanado / Ar propanado		Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar butanado / Ar propanado	
94	121	62	78	165	210	94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	C12	144	63	92	45	360	C12

Modelo de 60 cm com 3 queimadores de gás e com 1 coroa dupla.					
Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar butanado / Ar propanado	
Elec	121	Elec	78	Elec	210
137	63	88	45	298	C12

Modelo de 60 cm com 4 queimadores de gás e um grande rápido		Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com coroa dupla		Modelo 60 cm 3 queimadores de gás com coroa dupla	
LPG		LPG		LPG	
62	78	62	78	Elec	78
88	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 pelo 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 .

• A segurança dos queimadores é materializada por uma haste metálica,

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

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 accidental da chama (trasbordamento, corrente de ar, etc.) corta rápida e automaticamente a entrada de gás e impede o escape deste último.

• A sua placa está 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.

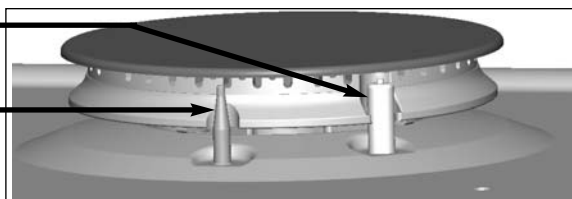
• A posição de fluxo reduzido situa-se entre o símbolo  e o símbolo .



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

Vela de acendimento

Dispositivo de segurança gás (Consoante o modelo)



- Em caso de extinção accidental 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.

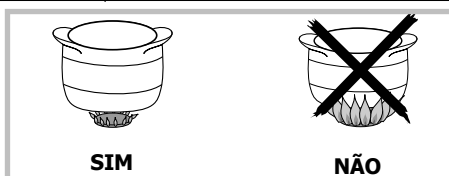
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

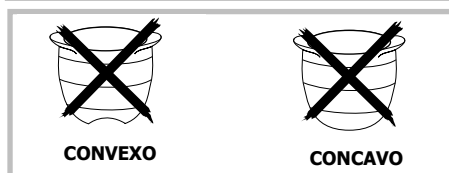
- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

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.



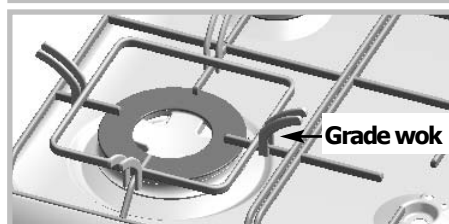
Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.

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

Potência total: 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 kW.

7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h de débito mínimo.

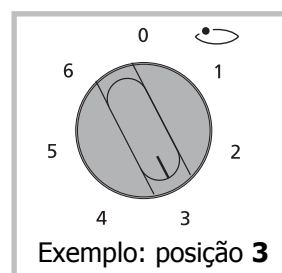
Utilize a sua placa com toda a facilidade

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?

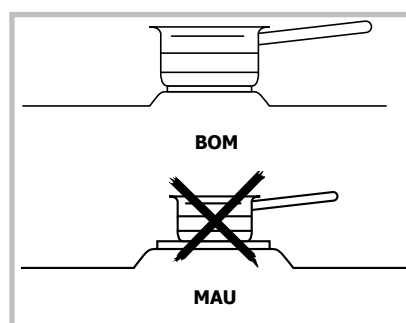
Utilize recipientes com fundo plano que fiquem perfeitamente em contacto com a superfície do disco:

- 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.

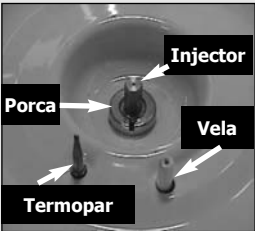


- Não deixe um disco eléctrico em funcionamento sem recipientes ou com um recipiente vazio.

- 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	- Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica). - 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. 	- Escovinha de pêlo duro. - Alfinete-de-ama.
Limpeza das grades e dos bicos de gás	- 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.	- Pasta de limpeza suave - Esponja sanitária.
Limpeza da placa eléctrica	- 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. - 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.	- Produto renovador do comércio.
Limpeza do esmalte ou do inox	- 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.	- 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. - Não utilize limpadores a vapor.		

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?
Acendimento dos bicos: Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.	- 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
Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente. Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.	É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente. - Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado. - Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m. - Verifique se a chegada de gás está aberta. - Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia. - Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos. - Certifique-se que o injectore não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança. - Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.
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.	- 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.
Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.	- 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").
As chamas têm um aspecto irregular.	- 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.
Durante a cozedura, os botões ficam quentes.	Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores mais distantes dos botões. Instalar a caçarola bem no centro do bico. Ela não deve encobrir os botões.

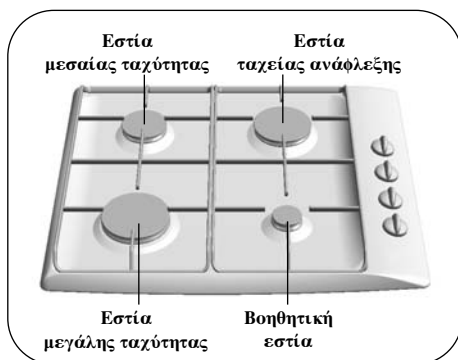
Guia de cozedura com gás

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

Guia de cozedura com placa eléctrica

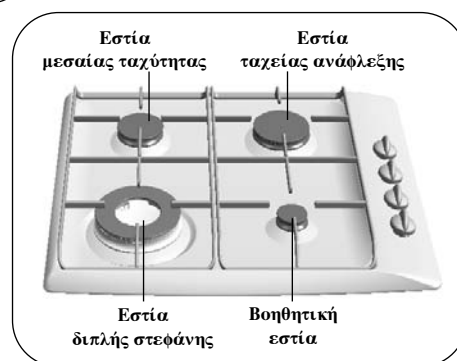
PREPARAÇÕES		MUITO FORTE 6	FORTE 5	MÉDIO 3-4	LUME BRANDO 2	MANTER QUENTE 1
SOPAS	Caldos Cremes Espessos	6 -----> 5		3		
PEIXES	Cozidos Congelados	6 -----> 5 6 -----> 5				
MOLHOS	Espresso Com Manteiga			3-4	2	
LEGUMES	Endívias, Espinafres Legumes Secos, Batatas Cozidas Batatas Coradas Batatas Salteadas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

GR



**4 εστίες γκαζιού
ταχείας ανάφλεξης**

**4 εστίες γκαζιού
+ διπλή στεφάνη**



**3 εστίες γκαζιού
+ 1 ηλεκτρική εστία**

Περιεχόμενα

Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια	46
Πως φαίνεται η κουζίνα σας;	47
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας	48
Συμβουλές εντοιχισμού	48-50
Ηλεκτρική σύνδεση	51
Σύνδεση γκαζιού	52-53
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	54-57
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά	58
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι	58
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;	59
Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;	60
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;	60
Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας	61
Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες	62
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι	63
Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας	63

Σε όλο το εγχειρίδιο, το



σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,



σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα

Εισαγωγικά λόγια

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

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

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

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

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

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.

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...).

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

να παραμένουν ανοικτές οι οπές φυσικού αερισμού ή να εγκατασταθεί ένα σύστημα μηχανικού αερισμού. Η εντατική και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτήσει κάποιον επιπλέον εξαερισμό, παραδείγματος

χάρη ανοίγοντας το παράθυρο, ή έναν πιο αποτελεσματικό αερισμό, παραδείγματος χάρη αυξάνοντας την ισχύ του μηχανικού αερισμού εάν υπάρχει.

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

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

Ο σωλήνας σύνδεσης πρέπει να παραμένει προσβάσιμος σε όλο του το μήκος και πρέπει να αντικατασταθεί πριν από την ημερομηνία λήξης του (η οποία αναγράφεται επάνω στο σωλήνα).

Όποια σύνδεση και αν επιλέξατε, μετά την εγκατάσταση, ελέγξτε τη στεγανότητά της με σαπουνόνερο.

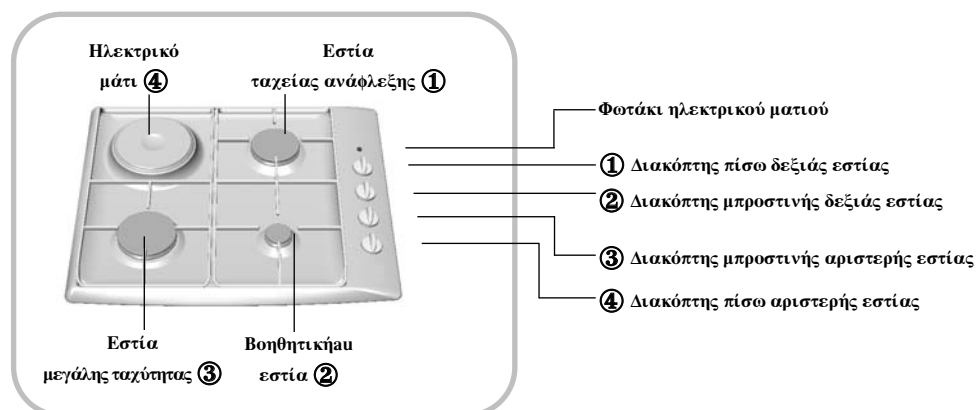
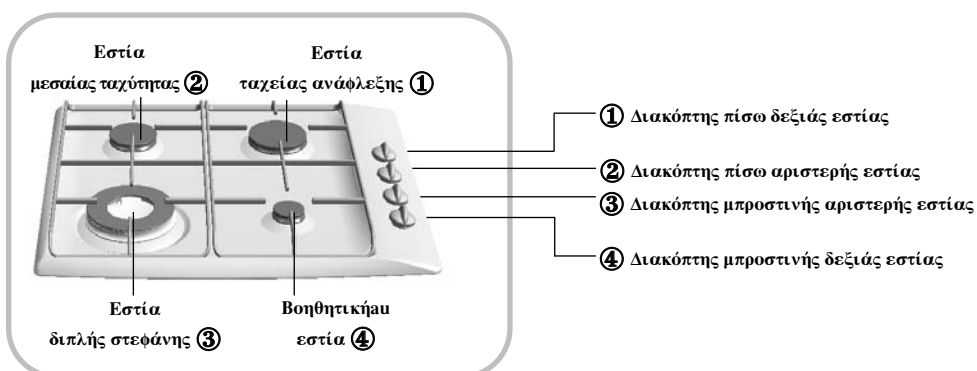
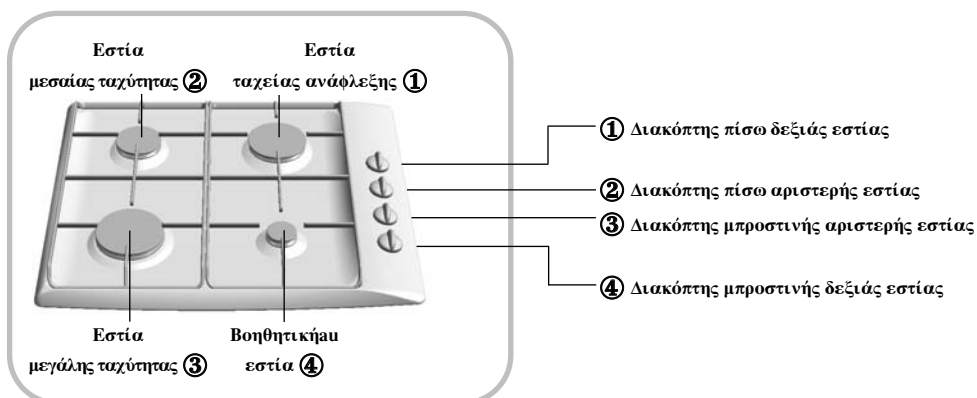
Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ**. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

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



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΗ 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 έπιπλο
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).

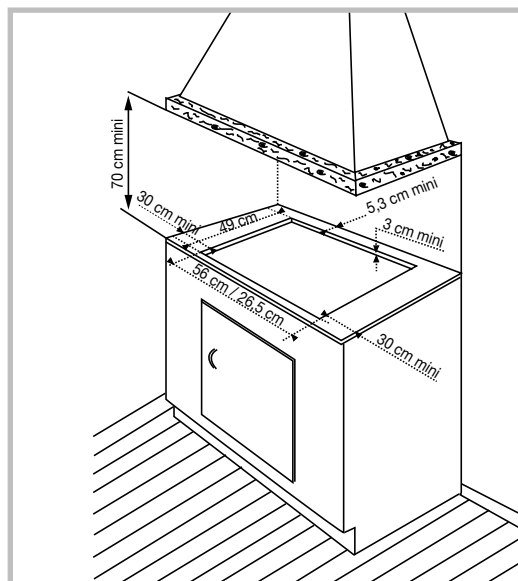
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

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 τραπεζιού 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 κατσαρόλας, 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 κατσαρόλας.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

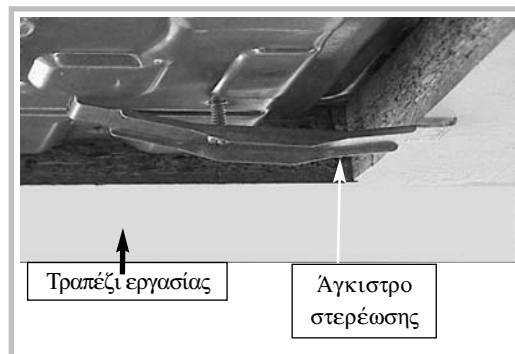
- Τοποθετήστε την κουζίνα στο άνοιγμα του επίπλου προσέχοντας να την κεντράρετε καλά στο άνοιγμα.
- Τοποθετήστε τις κεφαλές εστιών, τα καπάκια των εστιών και τις σχάρες.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με 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 H05VVF - 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 3,5 mm.

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

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

	220-240V~ - 50 Hz 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  της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τον πόλο γείωσης  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

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

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

● Πιθανές συνδέσεις

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

**ΑΕΡΙΟ ΑΠΟ ΔΙΚΤΥΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ
ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ, ΑΕΡΑ ΜΕ
ΠΡΟΠΑΝΙΟ Η ΑΕΡΑ ΜΕ ΒΟΥΤΑΝΙΟ**

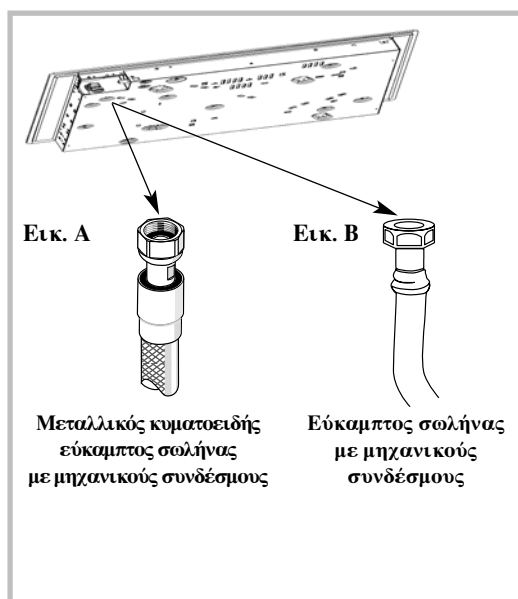
Για την ασφάλεια του χρήστη, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά μία από τις τρεις παρακάτω συνδέσεις:

- **Η σύνδεση με ένα σκληρό χάλκινο σωλήνα** με βιδωτούς μηχανικούς συνδέσμους (ονομασία πρότυπο αερίου G1/2).

Εκτελέστε τη σύνδεση κατευθείαν στο άκρο της γωνίας ένωσης σωλήνων που είναι μονταρισμένη πάνω στη συσκευή.

- **Η σύνδεση με ένα εύκαμπτο μεταλλικό σωλήνα** (ανοξείδωτο) κυματοειδή με βιδωτούς μηχανικούς συνδέσμους του οποίου η διάρκεια ζωής είναι απεριόριστη (Εικ. Α).

- **Η σύνδεση με ένα εύκαμπτο σωλήνα** από ενισχυμένο καουτσούκ με βιδωτούς μηχανικούς συνδέσμους του οποίου η διάρκεια ζωής είναι 10 έτη (Εικ. Β).



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

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

Installez facilement votre table

Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

● Πιθανές συνδέσεις

ΑΕΡΙΟ ΦΙΑΛΗΣ Η ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ (ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ)

Για την ασφάλεια του χρήστη, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά μία από τις τρεις παρακάτω συνδέσεις:

- **Η σύνδεση με ένα σκληρό χάλκινο σωλήνα** με βιδωτούς μηχανικούς συνδέσμους (ονομασία πρότυπο αερίου G1/2).

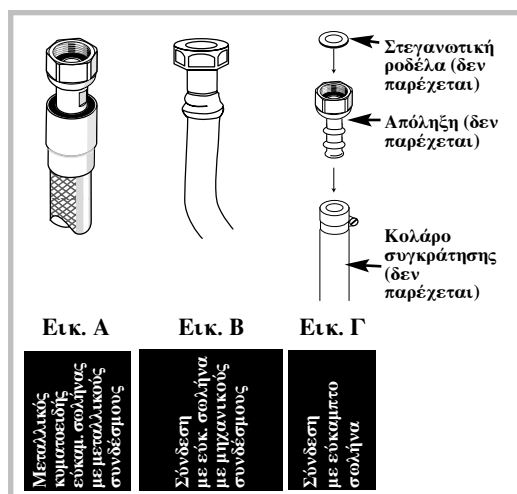
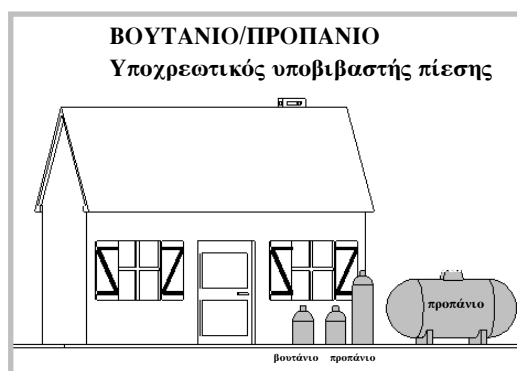
Εκτελέστε τη σύνδεση κατευθείαν στο άκρο της γωνίας ένωσης σωλήνων που είναι μονταρισμένη πάνω στη συσκευή.

- **Η σύνδεση με ένα εύκαμπτο μεταλλικό σωλήνα** (ανοξείδωτο) κυματοειδή με βιδωτούς μηχανικούς συνδέσμους του οποίου η διάρκεια ζωής είναι απεριόριστη (Εικ. Α).

- **Η σύνδεση με ένα εύκαμπτο σωλήνα** από ενισχυμένο καουτσούκ με βιδωτούς μηχανικούς συνδέσμους του οποίου η διάρκεια ζωής είναι 10 έτη (Εικ. Β).

Σε μια υπάρχουσα σύνδεση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας εύκαμπτος σωλήνας, ο οποίος είναι εξοπλισμένος με κολάρα συγκράτησης και έχει διάρκεια ζωής 5 έτη. Σ' αυτή την περίπτωση είναι απαραίτητη η χρήση μιας **απόληξης** και η τοποθέτηση μιας **στεγανωτικής ροδέλας** ανάμεσα στην απόληξη και τη γωνία του τραπεζιού (Εικ. Γ). Βιδώστε την απόληξη με ροπή που δεν ξεπερνάει τα 25 N.m.

Προμηθεύστε την απόληξη και τη στεγανωτική ροδέλα από τη Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Μετά την Πώληση.



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

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

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, θα πρέπει διαδοχικά:

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

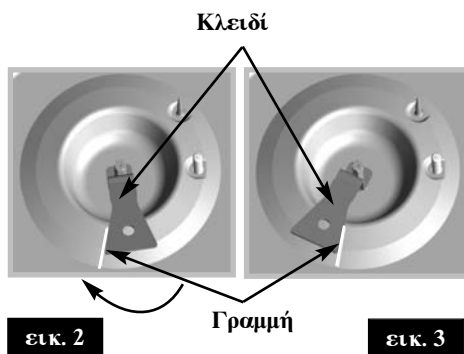
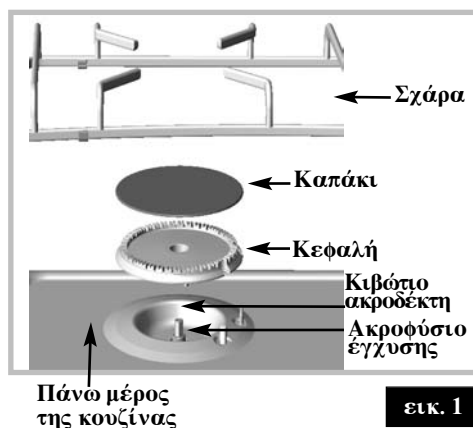
⇒ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

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

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

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

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).

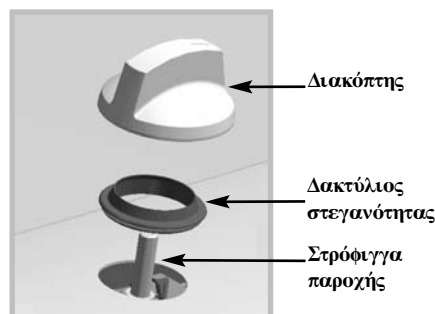


Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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 κατσαβιδιού, 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 ΜΕΓΜΑ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ-ΑΕΡΑ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ-ΑΕΡΑ

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

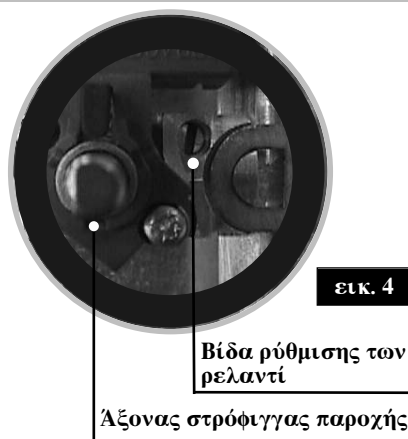
- Ξανατοποθετήστε το διακόπτη, ανάψτε την εστία, στη μέγιστη θέση και περάστε σε θέση ρελαντί.

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

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

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

Μοντέλο χωρίς ασφάλεια



εικ. 4

Μοντέλο με ασφάλεια



εικ. 4

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Χαρακτηριστικά αερίου

	FR - GR - GB - PT			FR	FR
Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : FR κατηγορία : III1C2E+3+ GB - GR - PT κατηγορία : II2H3+	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό Αέριο	Φυσικό Αέριο	Μείγμα αέρα προπανίου Μείγμα αέρα βουτανίου
	G30	G31	G20	G25	G130
Ωριαία ροή σε :15 ° C με 1013 mbar	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗΣ ΚΟΡΟΝΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ					
Σημάδι στον μπτεκ	92	92	144	144	360
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80	3,60
Μειωμένη θερμोगόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	1,450	1,550	1,550		1,300
Ωριαία ροή (g/h)	254	250	362	421	503
Ωριαία ροή (l/h)					
ΕΣΤΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ					
Σημάδι στον μπτεκ	78	78	121	121	210
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35	2,40
Μειωμένη θερμोगόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830	0,870	0,870		0,650
Ωριαία ροή (g/h)	171	168	224	260	336
Ωριαία ροή (l/h)					
ΕΣΤΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ					
Σημάδι στον μπτεκ	88	88	137	137	298
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20	3,10
Μειωμένη θερμोगόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830	0,870	0,870		0,780
Ωριαία ροή (g/h)	225	221	305	354	434
Ωριαία ροή (l/h)					
ΕΣΤΙΑ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ					
Σημάδι στον μπτεκ	62	62	94	94	165
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Μειωμένη θερμोगόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,620	104	0,615		0,550
Ωριαία ροή (g/h)	105		143	166	210
Ωριαία ροή (l/h)					
ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ					
Σημάδι στον μπτεκ	45	45	63	63	C12
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,00
Μειωμένη θερμोगόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,300	54	0,350		0,350
Ωριαία ροή (g/h)	55		81	94	140
Ωριαία ροή (l/h)					
ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΚΟΡΟΝΑ					
Συνολική θερμोगόνος δύναμη (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50	8,5
Μέγιστη δύναμη (g/h)	585	576	810	941	1189
Μέγιστη δύναμη (l/h)					
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ					
Συνολική θερμोगόνος δύναμη (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90	8,00
Μέγιστη δύναμη (g/h)	556	547	753	874	1120
Μέγιστη δύναμη (l/h)					
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 3+1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΑΤΙ 1500 W					
Συνολική θερμोगόνος δύναμη (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40	6,5
Μέγιστη δύναμη (g/h)	451	443	610	708	910
Μέγιστη δύναμη (l/h)					

Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : SINGAPOUR - CHINA - BEIJING - SHANGAI	LPG
Ωριαία ροή κατωτέρω	28-30mbar
ΕΣΤΙΑ ΔΙΠΛΗΣ ΚΟΡΟΝΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	92
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	3,50
ΕΣΤΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	78
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	2,35
ΕΣΤΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	88
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	3,10
ΕΣΤΙΑ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	62
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	1,45
ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ	
Σημάδι στον μπτεκ	45
Ονομαστική θερμोगόνος δύναμη (kW)	0,750
ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΗ ΚΟΡΟΝΑ	
Συνολική θερμोगόνος δύναμη (kW)	8,05
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ	
Συνολική θερμोगόνος δύναμη (kW)	7,65
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 3+1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΑΤΙ 1500 W	
Συνολική θερμोगόνος 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 μάτια αερίου με μεγάλο γρήγορο						Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη					
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου		Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου	
94	121	62	78	165	210	94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	C12	144	63	92	45	360	C12

Μοντέλο 60 cm 3 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη					
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου	
Elec	121	Elec	78	Elec	210
137	63	88	45	298	C12

Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με μεγάλο γρήγορο		Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη		Μοντέλο 60 cm 3 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη	
LPG		LPG		LPG	
62	78	62	78	Elec	78
88	45	92	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 σπρόφιγγα παροχής, η οποία ανοίγει πατώντας και γυρνώντας κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.

Το σημείο “●” καντιστοιχεί στο κλείσιμο της σπρόφιγγας.

• 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 .

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

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

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

• Κάθε εστία ελέγχεται από μια σπρόφιγγα 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. .

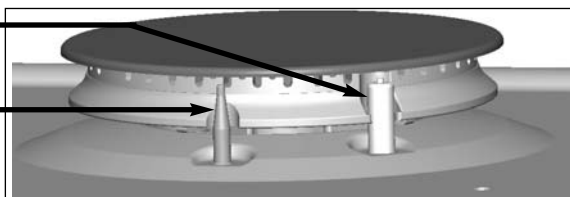
• Η ρύθμιση προς μια πιο μειωμένη απόδοση πραγματοποιείται μεταξύ του συμβόλου  και του συμβόλου .



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.

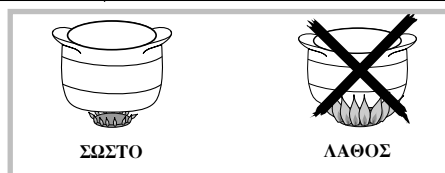
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

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

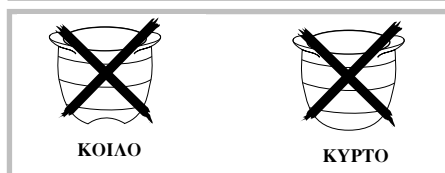
- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

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.



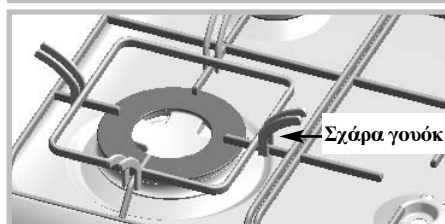
Μην αφήνετε να λειτουργεί μια εστία γκαζιού με ένα άδειο σκεύος.

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.

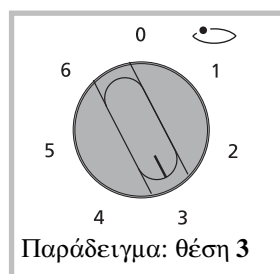
7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h ελάχιστης παραγωγής.

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 επένδυση.



Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;

- Ποια σκεύη να χρησιμοποιούμε στο ηλεκτρικό μάτι;

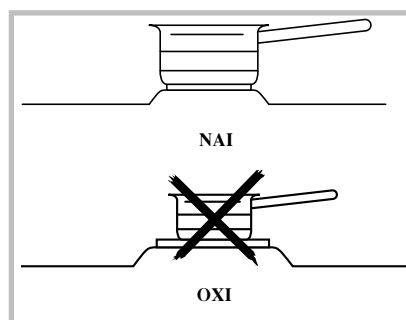
Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με επίπεδο πάτο που καλύπτουν τέλεια την επιφάνεια της εστίας:

- από ανοξείδωτο ατσάλι με χοντρό πάτο από τρία μέταλλα ή "sandwich",
- από αλουμίνιο με χοντρό (λείο) πάτο,
- από 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	- Σε περίπτωση που λερωθούν οι σπινθηριστές, καθαρίστε τα με τη βοήθεια μιας μικρής βούρτσας με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική). Το ακροφύσιο έγχυσης βρίσκεται στο κέντρο της εστίας με τη μορφή αγγείου. Προσέξτε να μην τον φράξετε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, γιατί αυτό θα διατάραζε τις αποδόσεις της κουζίνας σας. Σε περίπτωση φραξίματος, χρησιμοποιήστε μια παραμιάνα για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης. 	- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα. - Παραμιάνα.
Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού	- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη στιλβωτική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.	- Απαλή κρέμα καθαρισμού. - Σφουγγάρι.
Συντήρηση του ηλεκτρικού ματιού	- Το θερμαντικό μάτι προστατεύεται από μια μαύρη επένδυση, πρέπει επομένως να αποφεύγετε τη χρήση κάθε στιλβωτικού προϊόντος. Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί. - 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.	- Ανανεωτικό προϊόν εμπορίου.
Συντήρηση του σμάλτου ή του ανοξείδωτου ατσάλιου	- Για να καθαρίσετε το σμάλτο του τραπεζιού, χρησιμοποιήστε μια κρέμα καθαρισμού. Κάντε το να λάμψει με ένα στεγνό πανί. - Μην αφήνετε να παραμένουν πάνω στο σμάλτο οξείς λεκέδες όπως χυμός λεμονιού, ξύδι, κλπ... - 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.	- Απαλή κρέμα καθαρισμού. - Ειδικό προϊόν του εμπορίου για το ανοξείδωτο ατσάλι.
 - Προτιμήστε έναν καθαρισμό των υλικών της κουζίνας στο χέρι παρά στο πλυντήριο πιάτων. - Μη χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την κουζίνα σας. - Μη χρησιμοποιείτε σύστημα καθαρισμού με ατμό.		

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 σφικμένος.
- 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 παραμάνα.
- 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 παράγραφο "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	Ζωμιοί 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 15-20 λεπτά	X			X	
	Αρακάς μαγειρεμένος		X	X			
	Ντομάτες προβενσάλ		X	X			
	Πατάτες τσιγαρισμένες		X	X			
ΚΡΕΑΤΑ	Ζύμες	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X			X	
	Μπριζόλα		X			X	
	Μπλανκέτ, Οσο-μπούκο, Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό (δυνατό γκριλ)		X X X			X	
			X			X	
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες		X X			X X	
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	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		ΕΝΙΟΝΟ	ΔΥΝΑΤΟ	ΜΕΣΟ	ΣΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ
		6	5	3-4	2	1
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμιοί Παχύρρεστες σούπες	6 -----> 5		3		
ΨΑΡΙΑ	Ζωμός Κατεψυγμένα	6 -----> 5 6 -----> 5				
ΣΑΛΤΣΕΣ	Πικνές με βούτυρο			3-4	2	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ, σπανάκι		5			
	Ξηρά λαχανικά			3-4		
	Πατάτες βραστές		5			
	Πατάτες τσιγαρισμένες Πατάτες σοτέ		5	3-4		
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα Ψητά	6 6				
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες	6				
ΔΙΑΦΟΡΑ	Κομπόστες	6			2	
	Κρέπες					
	Κρεμ ανγκλέζ				2	
	Λιωμένη Σοκολάτα					1
	Μαρμελάδες					
	Γάλα		5	3-4		
	Ζύμες	6 -----> 5				
	Ρυζόγαλο				2	
	Διατήρηση στο ζεστό					1

GB

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

PT

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

GR

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

Ref. aparelho: TE 212* - TE 214*
Κωδ. συσκευών: TE 212* - TE 214*

9962-3581 - 12/04