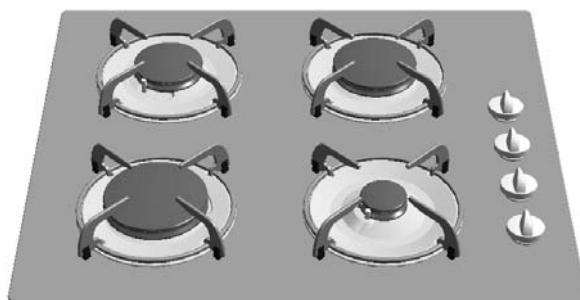


**GB** *Hob operating guide*

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

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



***Brandt***

# Contents **GB**

<b>Using your hob in complete safety</b>	4
<b>What your hob looks like?</b>	5
<b>Installing your hob in all simplicity</b>	6
Fitting recommendations	6-8
Electrical connections	9
<b>Gas connections</b>	10-11
Changing the type of gas supply	12-16
<b>Using your hob in all simplicity</b>	17
How to use your gas burners?	17
<b>Which pans are best adapted for use on the gas burner</b>	18
How to use the electric hotplate?	19
<b>Which pans are best adapted for use on the electric hotplate?</b>	19
<b>How to look after your hob?</b>	20
<b>Minor troubleshooting</b>	21
<b>Gas-cooking guide</b>	22
<b>Electric hotplate-cooking guide</b>	23
<b>Practical Advice</b>	24

*In this Manual,*



*displays safety instructions*



*displays tips and hints*

## Editorial

*Dear Customer,*

*Thank you for buying a BRANDT hob.*

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

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

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

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

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

*The BRANDT name.*

## Your hob in complete safety

### Using your hob in complete safety

We have designed your hob for private domestic use.

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

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

You must always keep an eye on your cooking.

Read the instructions before installing and using the apparatus.

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

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

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

kitchen is well ventilated.

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.

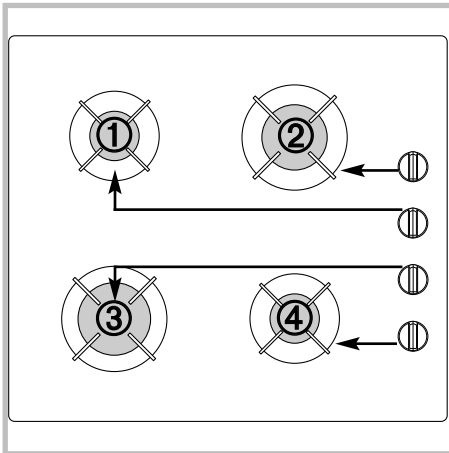
If a knob is difficult to turn, **DO NOT FORCE IT**. Call up your installer.

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

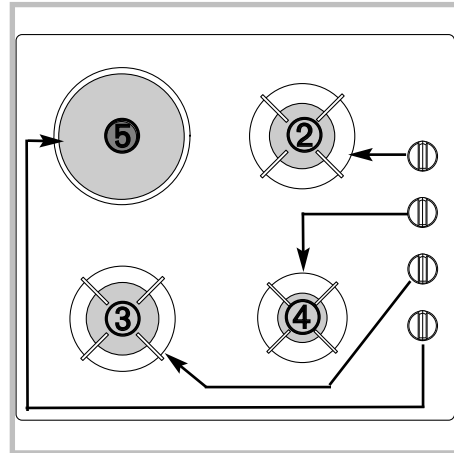


**YOUR HOB IS DELIVERED PRE-SET FOR USE WITH NATURAL TOWN GAS.**

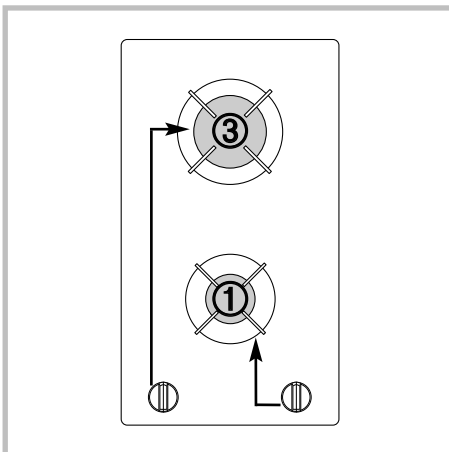
## What your hob looks like?



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



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



**30 cm model 2 gas rings**

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

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

## Installing your hob in all simplicity

### Fitting recommendations

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

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

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

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

This appliance must be installed and connected in conformity with applicable regulations, and used only in a well-ventilated area.

Please consult the instructions before installing and using this appliance.

This appliance is not connected to a system for the removal of combustion products.

Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.

On this subject, combustion can take place only if oxygen from the air is present, so this air must be constantly renewed and the combustion products must be evacuated (a minimum air input of 2 m<sup>3</sup>/hour per kw of gas energy is required).

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

Total power:

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

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

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

## 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.

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

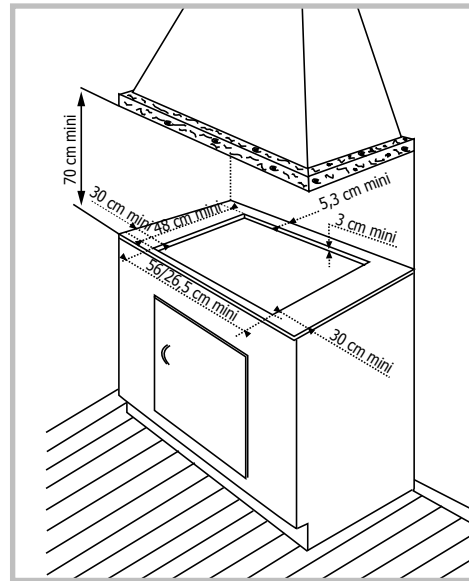
Put the burners, caps and pan grates in place.

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

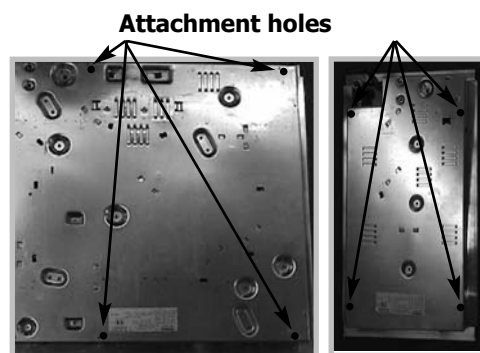
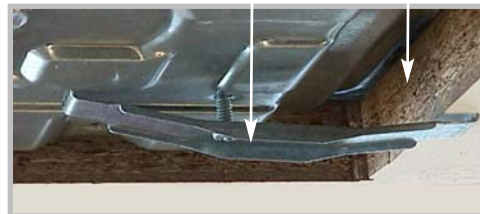
Connect to the gas (see "**How to connect the hob to mains gas**" or "**How to connect the hob to butane / propane gas**").

If you 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.**



**Fixing lugs**      **Worktop**



**Hob 4 gas rings**

**Hob 2 gas rings**

## *Installing your hob in all simplicity*

### **Fitting recommendations (cont'd)**

To ensure the seal between the hob and the worktop.

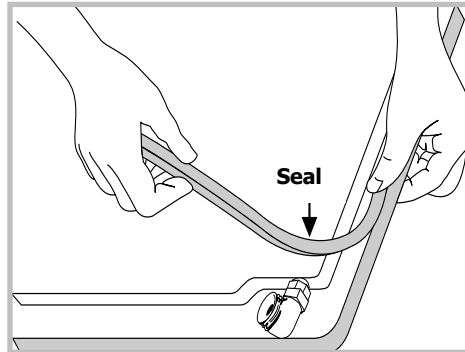
Affix the joint provided in the folder before installing the hob:

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

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

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

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





## 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, and must be connected to a 220-240V~ single phase mains supply by the intermediary of a two phase + earth + CEI60083 (and remaining accessible after installation) standardised neutral plug, or a single pole cut-off device with a contact opening by at least 3,5 mm.

If a power plug is used, this must be accessible after installation.

#### CROSS SECTION OF THE CABLE TO USE

	<b>220-240V~ - 50 Hz</b> <b>All-gas and mixed</b> <b>(3+1)</b>
Cable H05VVF - T105 or H05V2V2F - T90	3 conductors of which 1 is to be earthed
Cross section of conductors in 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 .

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.

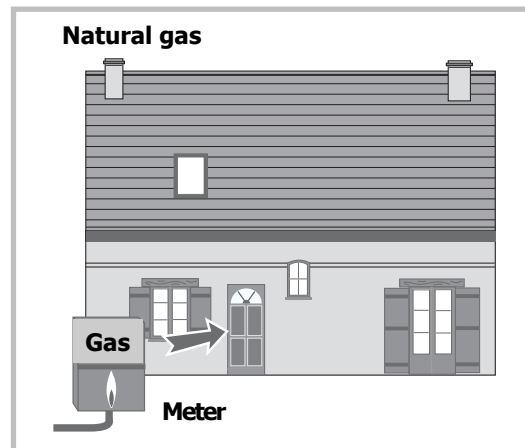
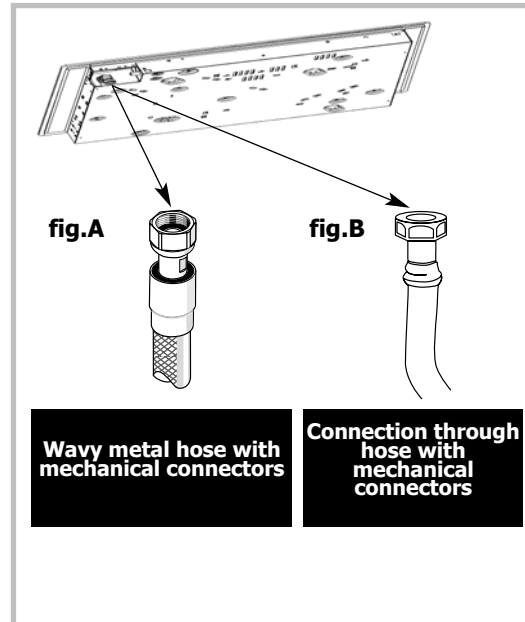
#### ● Possible connections

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 (provided in the plastic bag).
- 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.

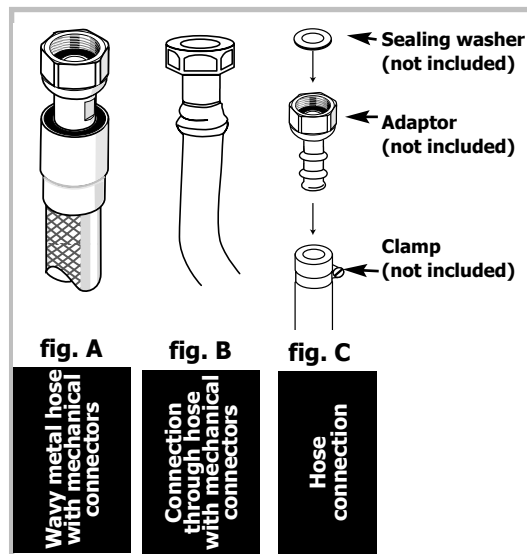
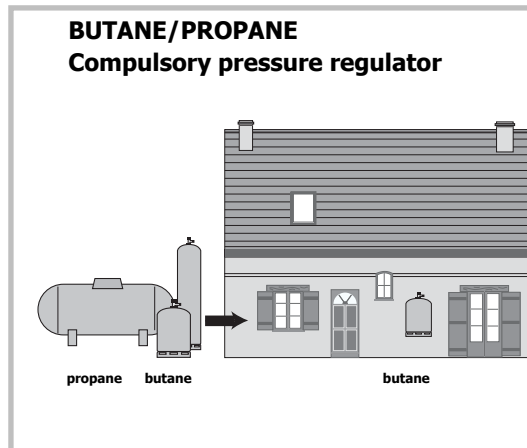
- **Connection with a wavy metal (stainless steel) hose with** screw on mechanical connectors whose lifetime is unlimited (**fig. A**).

- **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**".

#### ● Transforming from natural gas to butane/propane

When carrying out this operation, you should successively:

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

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

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

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

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

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

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

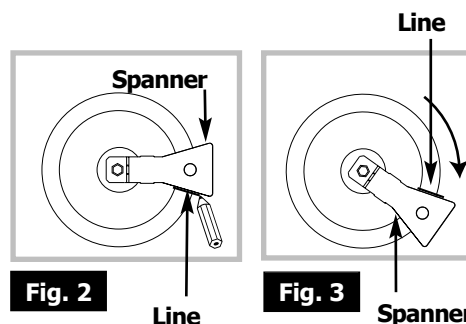
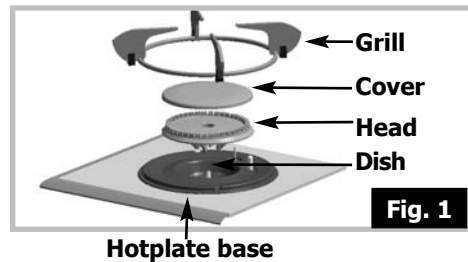
⇒ Put the spanner well onto the injector.

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

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

**Do not go beyond this limit as you are liable to cause damage.**

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



## Installing your hob in all simplicity

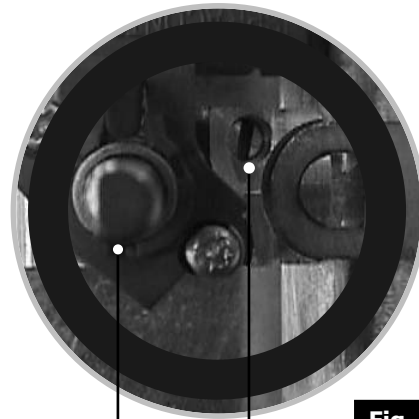
### Changing the type of gas supply (cont'd)

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

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

- Work on one tap at a time.
- Pull off all knobs.
- Using a small screwdriver, **screw** in the brass retarder adjustment screw (yellow) (**Fig. 4**) **fully, clock-wise**.
- Check the position of knobs before putting them back in place. Make sure the knobs are pushed down as far as possible.
- Put the burner heads, covers and pan supports back in position.

#### Model without safety device

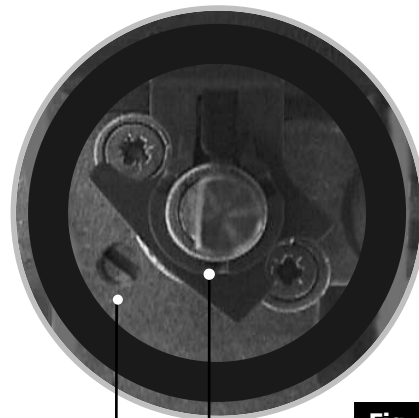


**Fig. 4**

**Adjustment screw**

**Tap axis**

#### Model with safety device



**Fig. 4**

**Tap axis**

**Adjustment screw**

## Installing your hob in all simplicity

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

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

When carrying out this operation, you should successively:

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

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

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

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

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

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

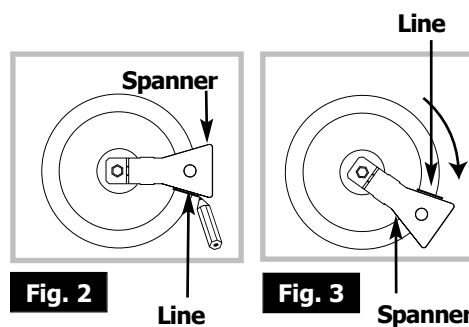
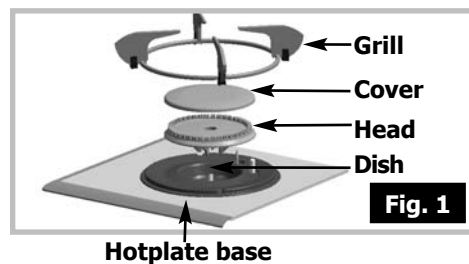
⇒ Screw in the injectors by hand until they are tight.

⇒ Put the spanner well onto the injector.

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

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

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



## Installing your hob in all simplicity

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

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

④ **ADJUST THE RETARDER ON THE TAPS** located under the knobs. Proceed as follows:

- Work on one tap at a time.
  - Turn the burner to maximum when lighting.
  - Remove the corresponding knob.
  - Using a screwdriver, unscrew the brass retarder adjustment screw (yellow) (**fig. 4**) by **two anti-clockwise 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.

#### Model without safety device

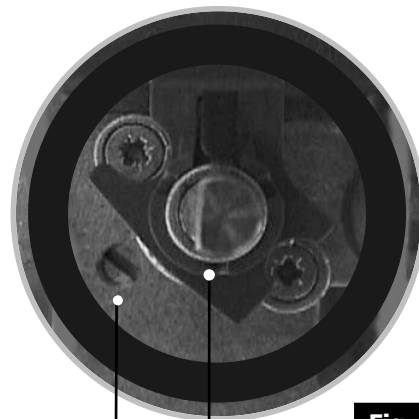


**Fig. 4**

Adjustment screw

Tap axis

#### Model with safety device



**Fig. 4**

Tap axis

Adjustment screw

## Installing your hob in all simplicity

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

#### ● Gas rating

	FR - GR - GB - PT			FR	FR
	Butane	Propane	Natural gas	Natural gas	Air- propane Air- butane
Appliance designed for installation: FR .....Cat : III1C2E+3+ GB - GR - PT .....Cat : II2H3+					
Hourly input -see below: at 15°C at 1013 mbar	G30 28-30mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
<b>Fast burner</b> Indicator marked on injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>215</b>
Nominal heat rating (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,830		0,870		0,650
Hourly output (g/h)	164	161	219	255	336
Hourly output (l/h)					
<b>Extra fast burner</b> Indicator marked on injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>340</b>
Nominal heat rating (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,830		0,870		0,780
Hourly output (g/h)	225	221	295	343	406
Hourly output (l/h)					
<b>Semi-fast burner</b> Indicator marked on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
Nominal heat rating (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,620		0,615		0,400
Hourly output (g/h)	105	104	143	166	210
Hourly output (l/h)					
<b>Auxiliary burner</b> Indicator marked on injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>C12</b>
Nominal heat rating (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Low heat rating (with/without safety device) (kW)	0,300		0,350		0,350
Hourly output (g/h)	55	54	81	94	140
Hourly output (l/h)					
<b>60 cm hob 4 gas rings</b> Total nominal heat rating (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Maximum output (g/h)	549	540	738	858	1092
Maximum output (l/h)					
<b>60 cm hob 3+1 1500 W electric hotplate</b> Total nominal heat rating (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Maximum output (g/h)	444	436	595	692	882
Maximum output (l/h)					
<b>30 cm hob 2 gas rings</b> Total nominal heat rating (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Maximum output (g/h)	330	325	438	509	616
Maximum output (l/h)					

### MARK ON THE INJECTORS

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

Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air- Butane	
94	121	62	78	165	215
137	63	88	45	340	C12
Natural gas		Butane/Propane gas		Air-Propane/Air- Butane	
●	121	●	78	●	215
137	63	88	45	340	C12

Natural gas	Butane/Propane gas	Air-Propane/Air- Butane
137	88	340
94	62	165



## Using your hob in all simplicity

### How to use your gas burners?

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

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

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

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

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

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

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

the maximum position 🔥.

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

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

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

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

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

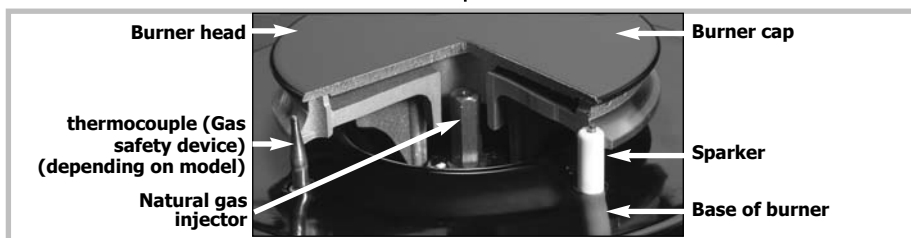
● Your hob is equipped with an automatic lighting system integrated into each control knob.

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

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



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



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

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



- If ever your flame goes out, relight it as per normal procedure.  
- In case of an electrical power outage, it is possible to light the burner with a match, while pressing the corresponding knob.

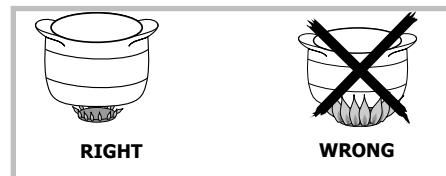
## Using your hob in all simplicity

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

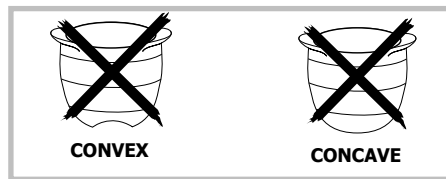
- Recommended pan sizes:

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

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



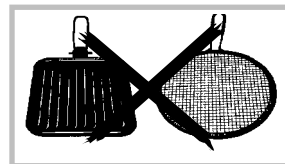
**Do not use** a pan with a convex or concave bottom.



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

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

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



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

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

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

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

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

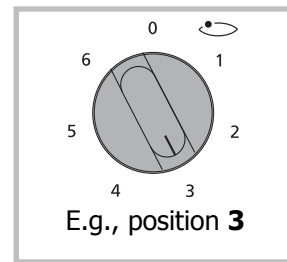
## Using your hob in all simplicity

### How to use the electric hotplate?

- To heat it up

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

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



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

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

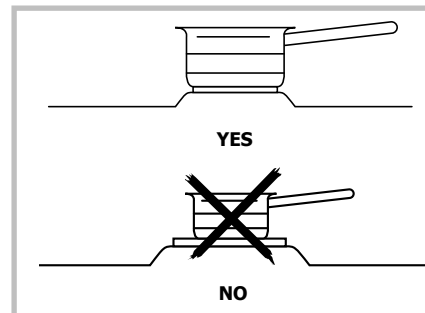
Use pans with flat bottoms that are in complete contact with the electric hotplate surface:

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

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

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

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



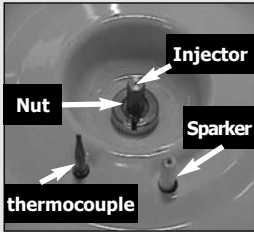
-The glass surface is resistant but not unbreakable: avoid hitting it with utensils.



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

## How to look after your hob?

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

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



- It is better to clean the elements of your hob by hand rather than in the dishwasher.
- Never use scouring pads for cleaning your hob.
- Do not use a steam cleaner.



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

## Minor troubleshooting

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

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

## Gas-cooking guide

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

## Electric hotplate-cooking guide

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

## Practical Advice

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

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

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



## Sumário

**PT**

<b>A sua placa em total segurança</b>	27
<b>Como se apresenta a sua placa?</b>	28
<b>Instale a sua placa com toda a facilidade</b>	29
Conselhos para o encastramento	29-31
Ligação à corrente eléctrica	32
Ligação ao gás	33-34
Mudança do gás	35-39
<b>Utilize a sua placa com toda a facilidade</b>	40
Como utilizar os bicos de gás?	40
Quais são os recipientes mais adaptados aos queimadores de gás?	41
Como utilizar a placa eléctrica?	42
Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?	42
<b>Como limpar a sua placa?</b>	43
<b>Pequenas avarias e remédios</b>	44
<b>Guia de cozedura</b>	45
<b>Guia de cozedura da placa eléctrica</b>	46
<b>Alguns conselhos</b>	47

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:



as instruções de segurança,



os conselhos e astúcias

## Editorial

*Estimado(a) Cliente, ,*

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

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

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

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

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

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

*A Marca BRANDT.*

## A sua placa em total segurança

### Utilizar a sua placa em total segurança

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

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

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

As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância.

Consulte o manual antes de instalar e utilizar este aparelho.

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

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

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

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.

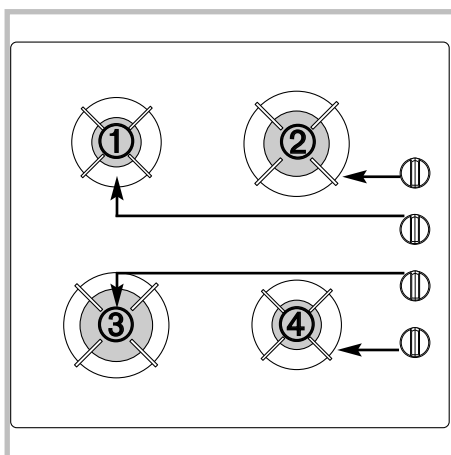
Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador.

O sinal de conformidade **CE** é marcado nas placas.

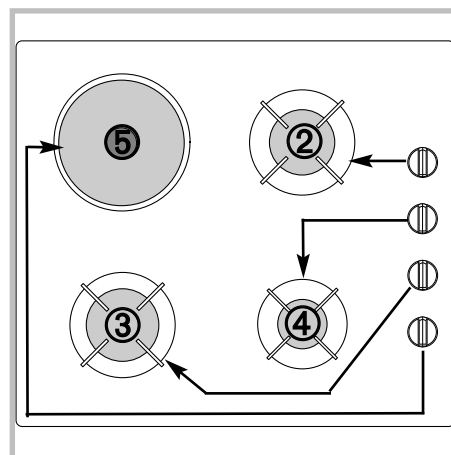


**A SUA PLACA É PRÉ-REGULADA NA FABRICA PARA O GAS NATURAL.**

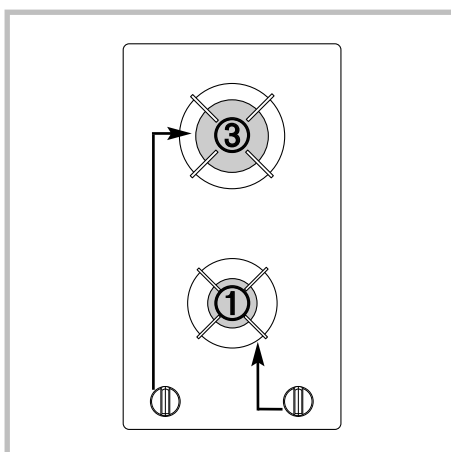
## Como se apresenta a sua placa



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



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



**Placa 30 cm  
2 queimadores de gás**

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

**(\*Potências obtidas em gás  
natural G20)**

## Instale a sua placa com toda a facilidade

### Conselhos para o encastramento

Modelo	Largura		Profundidade		Espessura	
	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm	30 cm	60 cm
Corte móvel	26,5 cm	56 cm	48 cm	48 cm	consoante o móvel utilizado	
Dimensões totais em cima da superfície de trabalho	31 cm	60 cm	51 cm	51,8 cm	5 cm	5 cm
Dimensões totais debaixo da superfície de trabalho	26 cm	55 cm	47 cm	47 cm	5,1 cm	5,1 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 placas foram concebidas para serem utilizadas por particulares em edifícios de habitação.

As condições de regulação encontram-se inscritas numa etiqueta situado na bolsa, ou na placa sinalética.

Este aparelho deve ser instalado e ligado de conformidade com as regulamentações em vigor, e utilizado unicamente num local bem ventilado.

Consulte as instruções antes da instalação e da utilização deste aparelho.

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.

Deve ser especialmente cuidadoso em relação às disposições em matéria de ventilação.

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

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

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

Potência total:

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

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

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

## 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.

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

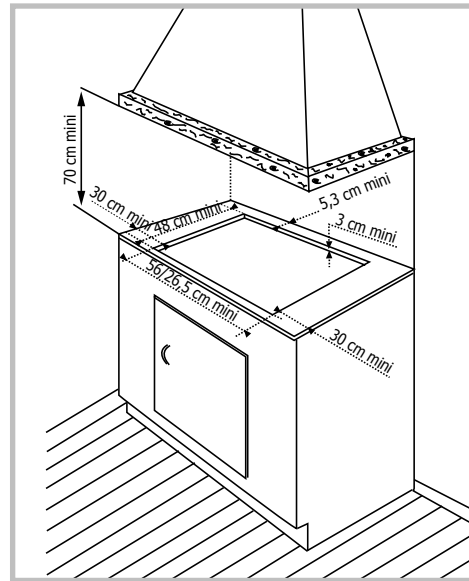
Coloque as cabeças, chapéus e grelhas de suporte de caçarolas.

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

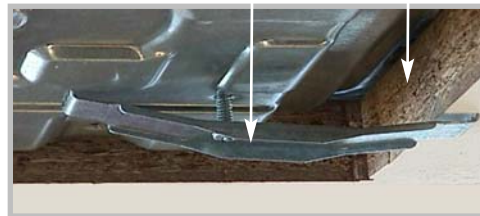
Se desejar, poderá imobilizar a placa com as patilhas e os parafusos fornecidos (ver esquema em frente), que se fixam aos cantos do cárter.

**Utilize imperativamente os orifícios previstos para o efeito.**

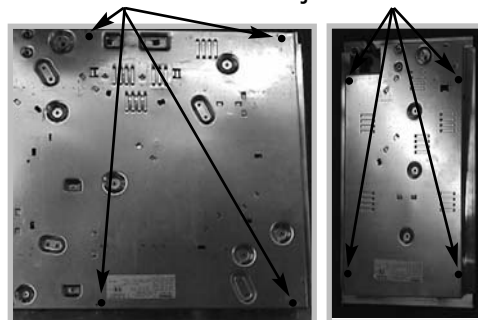
**Pare de enroscar quando a patilha começar a se deformar.  
Não utilize aparafusadora.**



**Patilha de fixação**      **Superfície de trabalho**



**Orifícios de fixação**



**Placa 4 queimadores**

**Placa 2 queimadores**

## *Instale a sua placa com toda a facilidade*

### **Conselhos para o encastramento (continuação)**

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

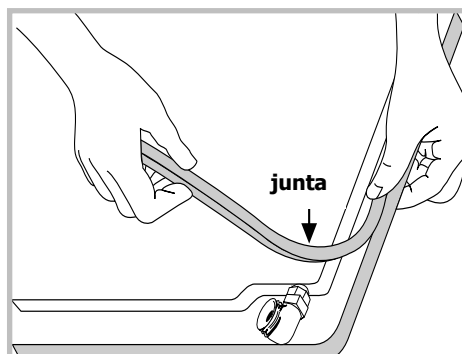
Cole a junta de espuma no estojo antes de instalar a placa:

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

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

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

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



*Instale a sua placa com toda a facilidade*

## Ligação eléctrica

### ● Placas mistas e a gás



Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90, secção 1 m2) com 3 condutores (2 fases+ terra) e devem ser ligadas à rede 220-240 V~ monofásica através de uma tomada de corrente 2 fases + terra normalizado CEI 60083 e permanecer acessível após a instalação ou de um interruptor de corte omnipolar com uma distância mínima de abertura de 3,5 mm.

● Caso uma tomada de corrente seja utilizada, esta deverá manter-se acessível após a instalação.

#### SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR

	<b>220-240V~ -50Hz</b> <b>Gás e mista</b> <b>(3+1)</b>
Cabo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos dos condutores em mm <sup>2</sup>	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.

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



## 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.

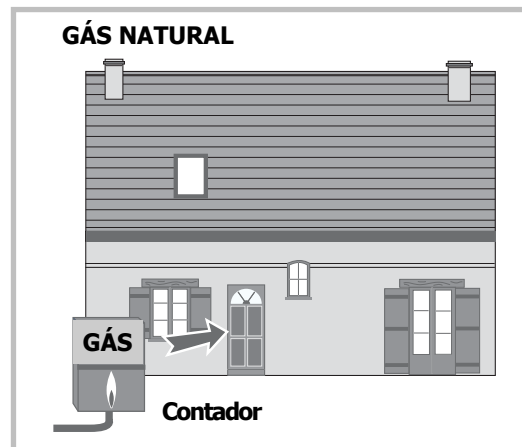
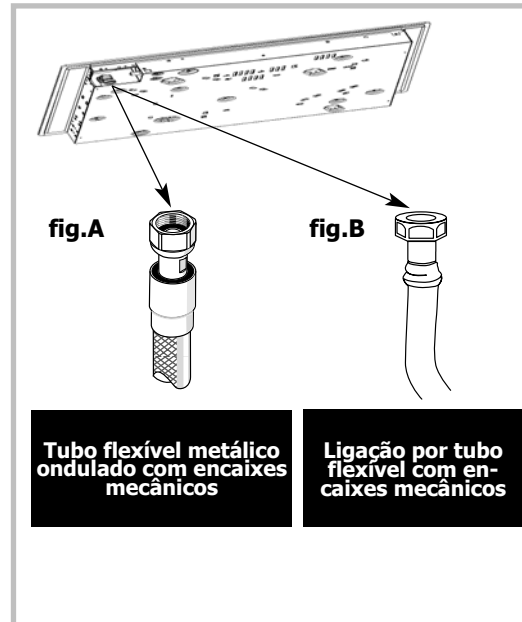
#### **GÁS NATURAL CANALIZADO.**

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 (fornecida numa bolsa).
- 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.

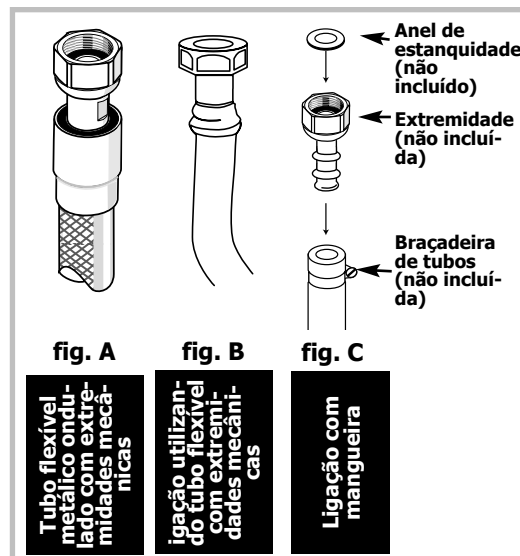
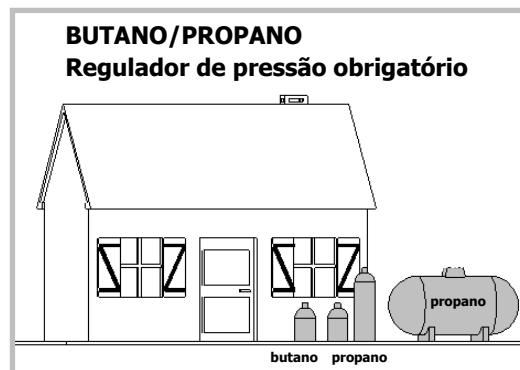
- **A ligação por tubo flexível metálico (inox) ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada (**fig. A**).

- **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.

#### ● Passagem do gás natural ao gás butano/propano.

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:

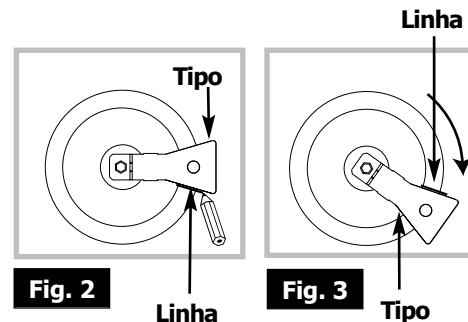
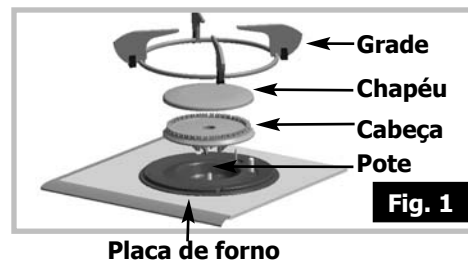
⇨ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇨ 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.**

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



*Instale a sua placa com toda a facilidade*

## Mudança do gás (continuação)

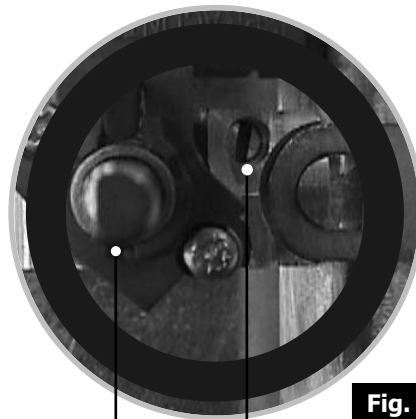
- Passagem do gás natural ao gás butano/propano. (continuação).

### 3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- Retire as manetes e os anéis de vedação, puxando ambos para cima.
- Com uma chave de fendas pequena, aperte **totalmente** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (**fig. 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.
- Monte de novo as cabeças, os chapéus de todos os queimadores e as grelhas.

#### Modelo sem sistema de segurança

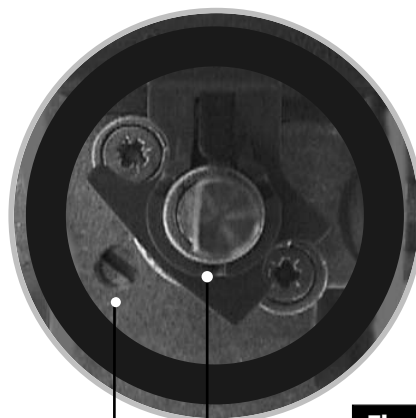


**Fig. 4**

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)

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

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

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

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

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

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

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

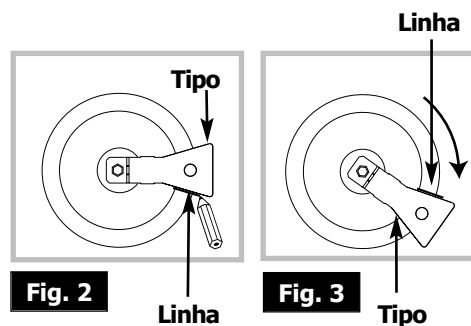
⇨ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇨ Introduza a fundo a chave no injector.

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

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

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



## Instale a sua placa com toda a facilidade

### Mudança do gás (continuação)

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

#### ⚙️ REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
  - Acenda o queimador, em posição máxima.
  - Retire a manete da torneira correspondente.
  - Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo), **(fig. 4)**, **desaparafusando 2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.**
  - Torne a montar a manete 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.

#### Modelo sem sistema de segurança

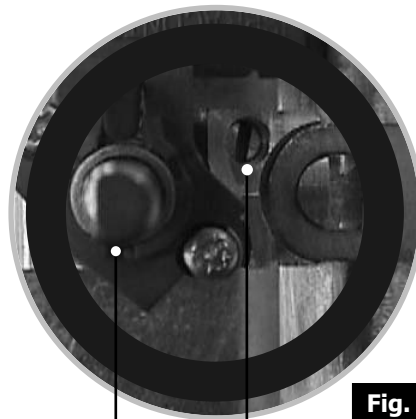


Fig. 4

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Eixo da torneira

#### Modelo com sistema de segurança

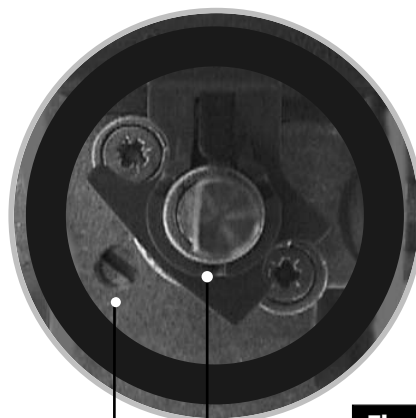


Fig. 4

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
	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural	Ar propanado Ar butanado
Aparelho destinado a ser instalado e: FR ..... Cat : III1C2E+3+ GB - GR - PT ..... Cat : II2H3+	G30	G31	G20	G25	G130
Débito horário infra a 15°C sob 1013 mbar	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
<b>Bico rápido</b>					
Ponto de referência marcado no injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>215</b>
Débito calorífero nominal (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débito horário (g/h)	164	161	219	255	336
Débito horário (l/h)					
<b>Bico muito rápido</b>					
Ponto de referência marcado no injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>340</b>
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débito horário (g/h)	225	221	295	343	406
Débito horário (l/h)					
<b>Bico semi-rápido</b>					
Ponto de referência marcado no injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
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		0,400
Débito horário (g/h)	105	104	143	166	210
Débito horário (l/h)					
<b>Bico auxiliar</b>					
Ponto de referência marcado no injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>C12</b>
Débito calorífero nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
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)					
<b>Placa 60 cm com 4 bicos de gás</b>					
Débito calorífero total (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Débito máximo (g/h)	549	540	738	858	1092
Débito máximo (l/h)					
<b>Placa 60 cm com 3 +1 foco eléctrico 1500 W</b>					
Débito calorífero total (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Débito máximo (g/h)	444	436	595	692	882
Débito máximo (l/h)					
<b>Placa 30 cm com 2 bicos de gás</b>					
Débito calorífero total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débito máximo (g/h)	330	325	438	509	616
Débito máximo (l/h)					

### LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

Gás Natural		Gás Butano /Propano		Ar butanado/Ar propanado	
94	121	62	78	165	215
137	63	88	45	340	C12


  


Gás Natural	Gás Butano /Propano	Ar butanado/Ar propanado
137	88	340
94	62	165

## Utilize a sua placa com toda a facilidade


### Como utilizar os bicos de gás?

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



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

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

● O ponto ● corresponde ao fecho da torneira.

● Escolha o bico que quer acender orientando-se 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** (consoante o modelo).

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

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



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



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


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

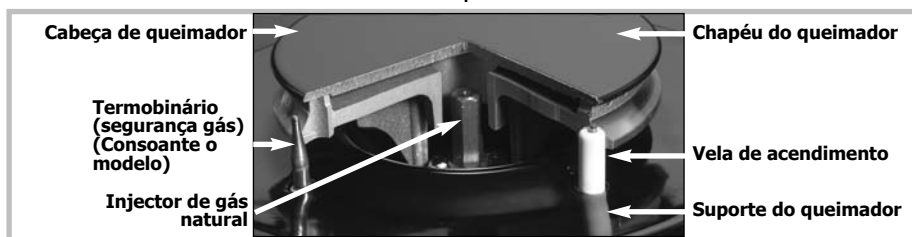
● Cada bico é controlado por uma válvula munida de um **sistema de segurança** que, em caso de extinção accidental da chama (trasbordamento, corrente de ar, etc.) corta rápida e automaticamente a entrada de gás e impede o escape deste último.

● 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.**



- As chamas dos bicos são menores ao nível dos dedos da grelha para proteger o esmalte da mesma.
- O ruído ocasionado por certos bicos está ligado à sua forte potência e à combustão do gás: isto não altera em nada a qualidade da cozedura.



- Em caso de extinção accidental da chama, basta acender novamente o bico como indicado nas instruções de acendimento.
- Em caso de avaria eléctrica, é possível acender o bico aproximando um fósforo, premindo ao mesmo tempo a manete do queimador desejado.



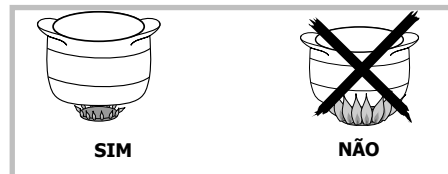
*Utilize a sua placa com toda a facilidade*

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

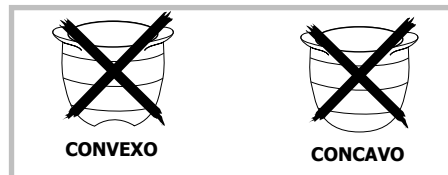
• Diâmetros aconselhados para os recipientes:

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

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



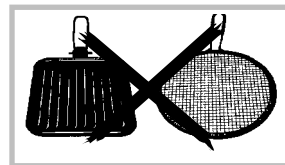
**Não utilize** recipientes com fundo côncavo ou convexo.



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

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

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



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

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

Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás

Potência total: 1,5 + 2,3 + 3,1 + 1,5 = 8,4 kW.

8,4 kW x 2 = 16,8 m<sup>3</sup>/h de débito mínimo.

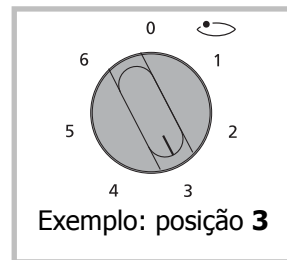
## Utilize a sua placa com toda a facilidade

### 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?

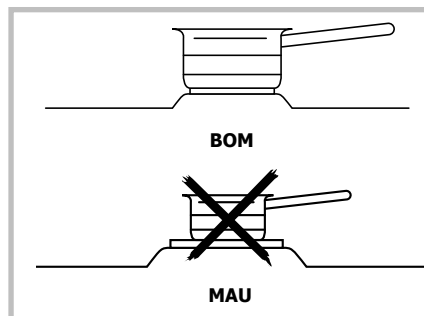
Utilize recipientes com fundo plano que fiquem perfeitamente em contacto com a superfície do disco:

- 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.



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



- Não deixe um disco eléctrico em funcionamento sem recipientes ou com um recipiente vazio.  
- A placa eléctrica permanece quente durante um certo tempo depois da colocação em posição "0" do botão.

## Como limpar a sua placa?

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

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



- 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 aparelhos de limpeza ao vapor.



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

## Pequenas avarias e remédios

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

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

## Guia de cozedura com gás

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

## Guia de cozedura com placa eléctrica

PREPARAÇÕES		FORTE	MUITO FORTE	MÉDIO	LUME BRANDO	MANTER QUENTE
		6	5	3-4	2	1
<b>SOPAS</b>	Caldos Cremes espessos	6 -- -- → 5	5	3		
<b>PEIXES</b>	Cozidos Congelados	6 -- -- → 5 6 -- -- → 5	5 5			
<b>MOLHOS</b>	Espesso Com manteiga			3-4	2	
<b>LEGUMES</b>	Endívias, espinafres Legumes secos, Batatas cozidas Batatas coradas Batatas salteadas		5 5 5	3-4 3-4		
<b>CARNES</b>	Bifes Grelhadas	6 6				
<b>FRITOS</b>	Fritos	6				
<b>VARIANTES</b>	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 1

## Alguns conselhos

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

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

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

## Περιεχόμενα

**GR**

<b>Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια</b>	50
<b>Πως φαίνεται η κουζίνα σας;</b>	51
<b>Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας</b>	52
Συμβουλές εντοιχισμού	52-54
Ηλεκτρική σύνδεση	55
Σύνδεση γκαζιού	56-57
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	58-62
<b>Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά</b>	63
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι	63
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;	64
Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;	65
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;	65
<b>Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας</b>	66
<b>Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες</b>	67
<b>Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι</b>	68
<b>Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας</b>	69
<b>Μερικές συμβουλές</b>	72

*Σε όλο το εγχειρίδιο, το*



*σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,*



*σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα*



## Εισαγωγικά λόγια

*Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,*

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

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

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

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

*Βέβαια σε μια συνεχή προσπάθεια να ικανοποιήσουμε συνεχώς καλύτερα τις απαιτήσεις απέναντι στα προϊόντα μας η υπηρεσία πελατών είναι στη διάθεσή σας για να σας ακούσει, για να απαντήσει στις ερωτήσεις σας ή για τις οποιοσδήποτε συστάσεις σας (τα στοιχεία θα τα βρείτε στο τέλος ετούτου του οδηγού).*

*Προσφέροντας προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον, όλο και πιο αποτελεσματικά, και όλο και πιο 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 αμιάντο.

Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία σας.

Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

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

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

Η χρήση συσκευών αερίου δημιουργεί παραγωγή θερμότητας και υγρασίας στο χώρο όπου είναι εγκατεστημένες.

Φροντίστε να εξασφαλίσετε το σωστό εξαερισμό της κουζίνας σας:

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 παραμείνει 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.

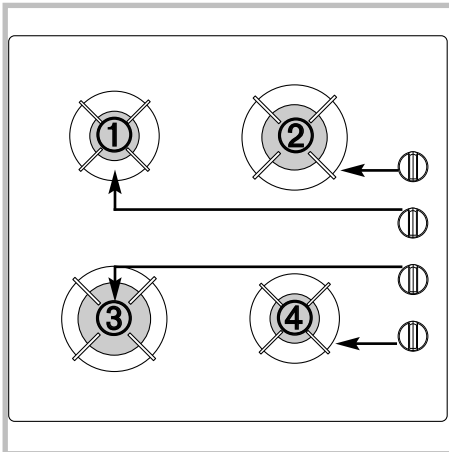
Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ**. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

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

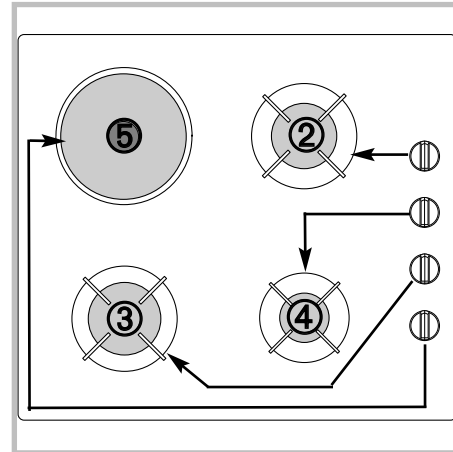


**Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.**

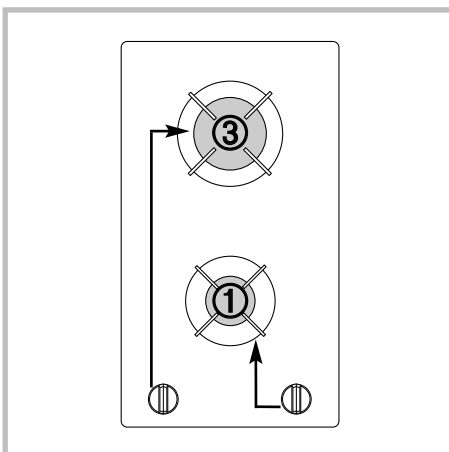
## Πως φαίνεται η κουζίνα σας;



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



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



**Κουζίνα 30 cm**  
2 εστίες αερίου

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

(\*Ισχύς που επιτυγχάνεται με  
φυσικό αέριο G20)

## Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

### Συμβουλές εντοιχισμού

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

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από κατάλληλους τεχνικούς εγκατάστασης.

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

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

Οι συνθήκες ρύθμισης είναι γραμμένες σε μια ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη, ή στη πλάκα προδιαγραφών.

Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενους χώρους.

Ανατρέξτε στις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αυτή.

Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη με σύστημα εκκένωσης των καυσαερίων.

Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

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

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

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

Συνολική ισχύς:

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

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

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

## 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 επίπλο 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.

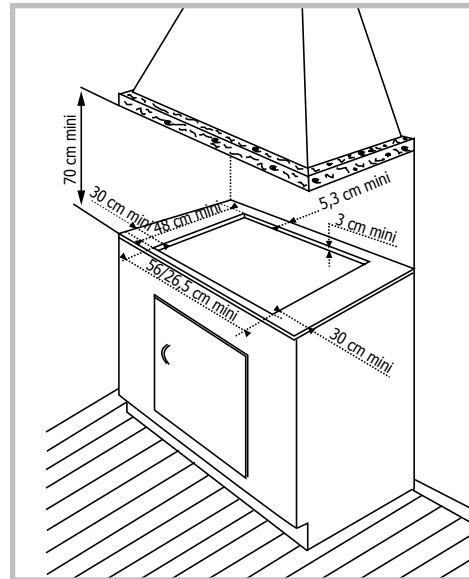
Τοποθετήστε την κουζίνα στο άνοιγμα του επίπλου προσέχοντας να την κεντράρετε καλά στο άνοιγμα.

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

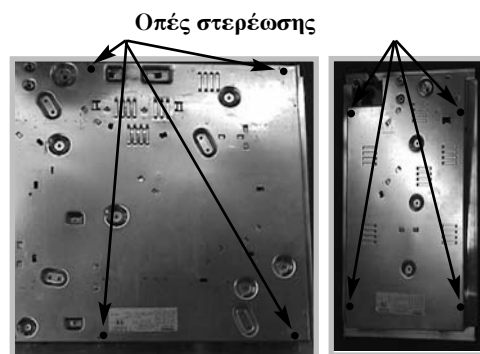
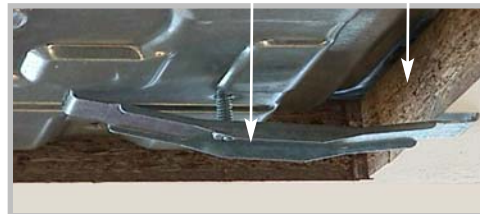
Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με το ρεύμα"). Μπορείτε να ακινητοποιήσετε, εάν το επιθυμείτε, την κουζίνα με τέσσερα άγκιστρα που δίνονται μαζί με τις βίδες τους (βλέπε απέναντι σχεδιάγραμμα) και που στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος.

**Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που προβλέπονται γι' αυτόν τον σκοπό. Σταματήστε να βιδώνετε όταν το άγκιστρο αρχίσει να παραμορφώνεται.**

**Μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδι.**



Τραπέζι Τραπέζι  
εργασίας εργασίας



Κουζίνα 4 εστιών

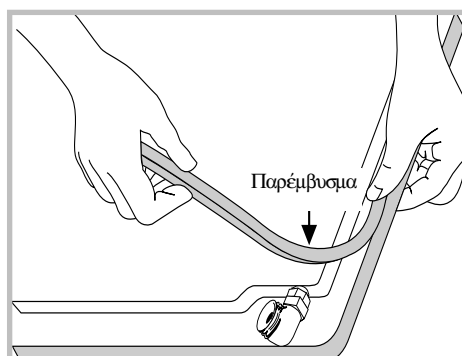
Κουζίνα 2 εστιών

## Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

### Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

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

- 1- Απομακρύνετε τις σχάρες στήριξης 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

### Ηλεκτρική σύνδεση

- Κουζίνες μεικτές και κουζίνες που λειτουργούν μόνο με γκάζι

Αυτές οι κουζίνες δίνονται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05VVF - T105, ή H05V2V2F - T90, διατομή 1 mm<sup>2</sup>) με 3 αγωγούς (φάση + γείωση) και πρέπει να συνδέονται με το μονοφασικό δίκτυο 220-240 V~ μέσω μιας πρίζας φάση + γείωση + ουδέτερο φτιαγμένης σύμφωνα με το πρότυπο CEI60083 που θα μείνει προσβάσιμη και μετά την εγκατάσταση ή μέσω ενός μηχανισμού διακοπής που συνδέεται με όλους τους πόλους και έχει μια απόσταση ανοίγματος των διακοπών τουλάχιστον 3,5 mm.

- Αν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι προσβάσιμη μετά την εγκατάσταση.

#### ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

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



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

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

## 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 ισχυοντες κανονισμούς στη χώρα εγκατάστασης.

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

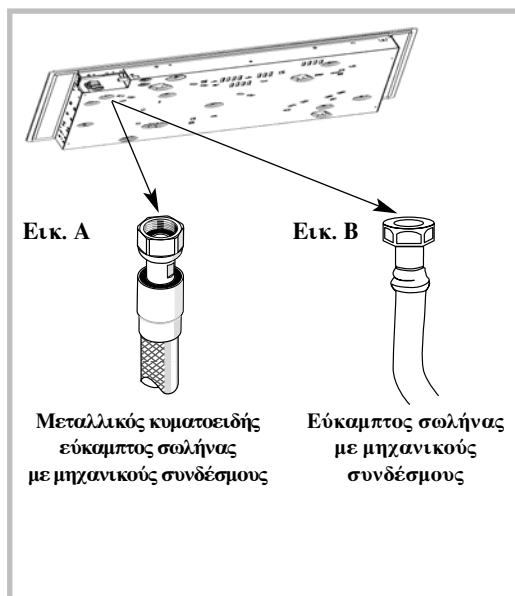
Για την ασφάλεια του χρήστη, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά μία από τις τρεις παρακάτω συνδέσεις:

- **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** (ανοξειδωτο) **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 (που παρέχεται μέσα στη θήκη).
- 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).

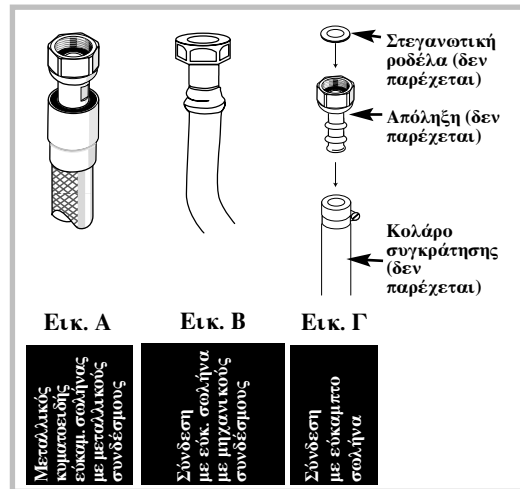
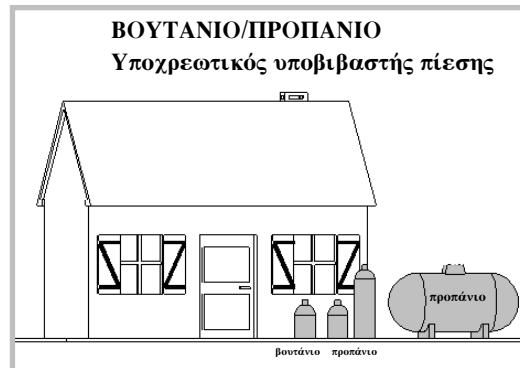
Εκτελέστε τη σύνδεση κατευθείαν στο άκρο της γωνίας ένωσης σωλήνων που είναι μονταρισμένη πάνω στη συσκευή.

- **Η σύνδεση με ένα εύκαμπτο μεταλλικό σωλήνα** (ανοξειδωτό) 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 στεγανότητα 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 βρίσκονται στη θήκη που περιείχε αυτές τις οδηγίες.

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

#### ● Πέρασμα από το φυσικό αέριο στο αέριο βουτανίου / προπανίου

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

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

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

❷ **ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ** προχωρώντας ως εξής:

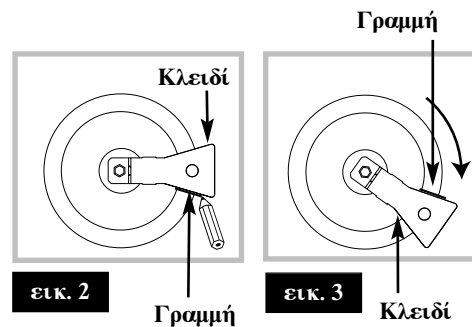
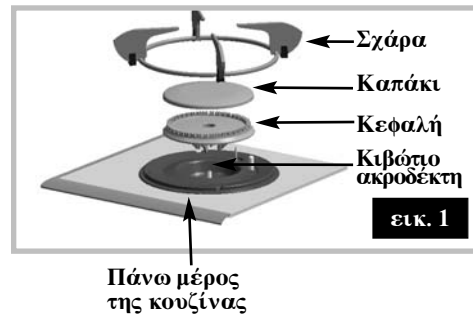
- Αφαιρέστε τις σχάρες, τα καπάκια και τις κεφαλές όλων των εστιών.
- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στο βάθος κάθε κιβωτίου ακροδέκτη και σκώστε τα (εικ. 1).

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

- ⇨ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.
- ⇨ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.
- ⇨ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).
- ⇨ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 3).

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

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)

● Πέρασμα από το φυσικό αέριο στο αέριο βουτανίου/προπανίου (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.
- Με τη βοήθεια ενός μικρού κατασβιδιού, **βιδώστε καλά** την μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των ρελαντί (κίτρινη) (εικ. 4) **κατά την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού**.
- Τοποθετήστε ξανά τους δακτυλίους στεγανότητας, τους διακόπτες προσέχοντας την κατεύθυνση προσανατολισμού τους και βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.
- Ξανατοποθετήστε τις κεφαλές εστίας, τα καπάκια και τις σχάρες στήριξης κατασρόλας.

#### Μοντέλο χωρίς ασφάλεια

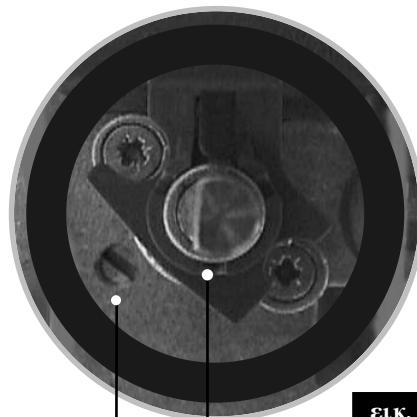


ΕΙΚ. 4

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

Άξονας στρόφιγγας παροχής

#### Μοντέλο με ασφάλεια



ΕΙΚ. 4

Άξονας στρόφιγγας παροχής

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

## Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

### Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

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

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

❷ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

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

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

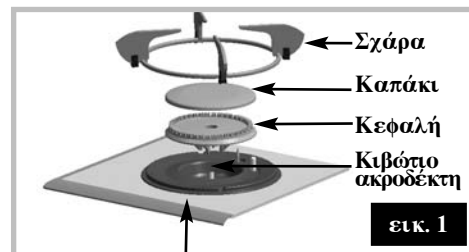
⇨ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇨ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

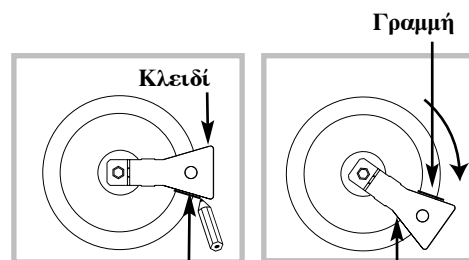
⇨ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

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

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



Πάνω μέρος της κουζίνας



εικ. 2

Γραμμή

εικ. 3

Κλειδί

## Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

### Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

#### 3 ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΑ ΡΕΛΑΝΤΙ ΤΩΝ ΣΤΡΟΦΙΓΓΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ

που βρίσκονται κάτω από τους διακόπτες προχωρώντας ως εξής.

• Ενεργήστε σε κάθε στρόφιγγα ξεχωριστά.

- Ανάψτε τον καυστήρα, στη μέγιστη θέση.
- Βγάλτε το διακόπτη του αντίστοιχου κρουνού.

⇒ Ξεβιδώστε την μπρούτζινη βίδα ρύθμισης των ρελαντί (κίτρινη), (εικ. 4), με ένα μικρό κατσαβίδι, με 2 στροφές κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.

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

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

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

#### Μοντέλο χωρίς ασφάλεια

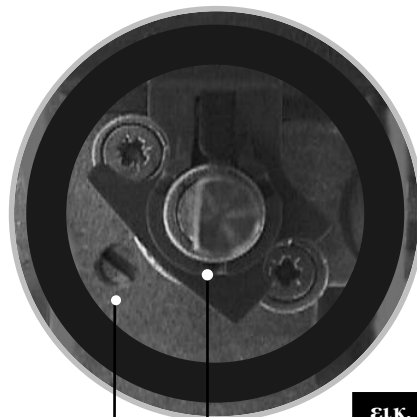


ΕΙΚ. 4

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

Άξονας στρόφιγγας παροχής

#### Μοντέλο με ασφάλεια



ΕΙΚ. 4

Άξονας στρόφιγγας παροχής

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

## Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

### ● Χαρακτηριστικά αερίου

	FR - GR - GB - PT			FR	FR
	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό Αέριο	Φυσικό Αέριο	Μείγμα αέρα προπανίου Μείγμα αέρα βουτανίου
Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : FR .....κατηγορία: III1C2E+3+ GB - GR - PT .....κατηγορία: II2H3+	G30	G31	G20	G25	Μείγμα αέρα προπανίου Μείγμα αέρα βουτανίου G130 8 mbar
Ωριαία ροή σε :15 ° C με 1013 mbar	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
<b>Γρήγορος καυστήρας</b> Σημάδι στον μπεκ	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>215</b>
Όνομαστική θερμoγόνος δύναμη (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Μειωμένη θερμoγόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830	0,830	0,870	0,870	0,650
Ωριαία ροή (g/h)	164	161	219	255	336
Ωριαία ροή (l/h)					
<b>Εστία μεγάλης ταχύτητας</b> Σημάδι στον μπεκ	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>340</b>
Όνομαστική θερμoγόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Μειωμένη θερμoγόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830	0,830	0,870	0,870	0,780
Ωριαία ροή (g/h)	225	221	295	343	406
Ωριαία ροή (l/h)					
<b>Εστία μεσαίας ταχύτητας</b> Σημάδι στον μπεκ	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>
Όνομαστική θερμoγόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Μειωμένη θερμoγόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,620	0,620	0,615	0,615	0,400
Ωριαία ροή (g/h)	105	104	143	166	210
Ωριαία ροή (l/h)					
<b>Βοηθητικός καυστήρας</b> Σημάδι στον μπεκ	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>C12</b>
Όνομαστική θερμoγόνος δύναμη (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	1,000
Μειωμένη θερμoγόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,300	54	0,350	94	0,350
Ωριαία ροή (g/h)	55		81	94	140
Ωριαία ροή (l/h)					
<b>Βάση εστιών 60 cm 4 μάτια αερίου</b> Συνολική θερμoγόνος δύναμη (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,8
Μέγιστη δύναμη (g/h)	549	540	738	858	1092
Μέγιστη δύναμη (l/h)					
<b>Βάση εστιών 60 cm 3 + 1 ηλεκτρικά μάτια 1500W</b> Συνολική θερμoγόνος δύναμη (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Μέγιστη δύναμη (g/h)	444	436	595	692	882
Μέγιστη δύναμη (l/h)					
<b>Βάση εστιών 30 cm 2 μάτια αερίου</b> Συνολική θερμoγόνος δύναμη (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Μέγιστη δύναμη (g/h)	330	325	438	509	616
Μέγιστη δύναμη (l/h)					

### ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ

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



Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου		Φυσικό Αέριο	Βουτάνιο/ Προπάνιο	Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου
94	121	62	78	165	215			
137	63	88	45	340	C12			
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου				
●	121	●	78	●	215	94	62	165
137	63	88	45	340	C12			

## 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.


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

ο 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.**


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



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

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

• Κάθε εστία ελέγχεται από μια 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.

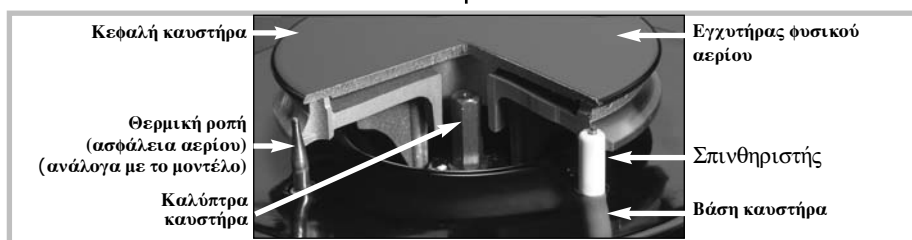
• Η κουζίνα σας έχει άναμμα των εστιών ενσωματωμένο στους διακόπτες.

• 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.**



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

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



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

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

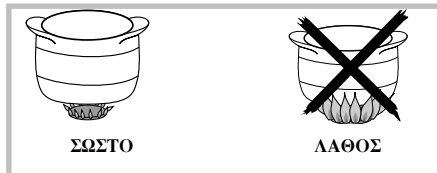
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

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

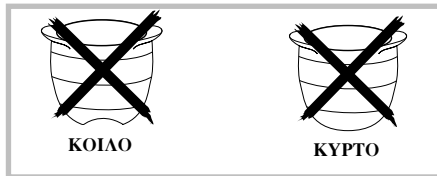
- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

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

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



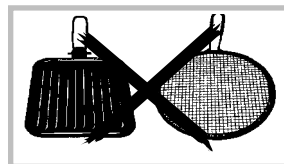
**Μη χρησιμοποιείτε** σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.



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

**Μη χρησιμοποιείτε** σκεύη που καλύπτουν μερικώς τους διακόπτες.

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



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

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

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 4 εστίες γκαζιού

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

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

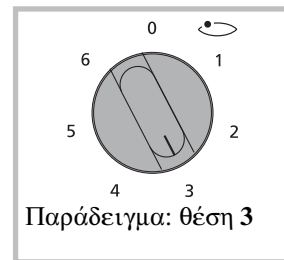


## Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

### Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;

- Για να το ανάψετε:

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



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

- Ποια σκεύη να χρησιμοποιούμε στο ηλεκτρικό μάτι;

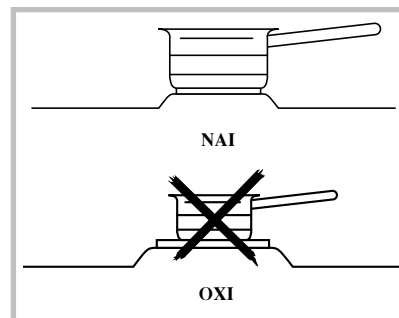
Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με επίπεδο πάτο που καλύπτουν τέλεια την επιφάνεια της εστίας:

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




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



- Μην αφήνετε να λειτουργήσει μια ηλεκτρική εστία χωρίς σκεύος ή με άδειο σκεύος.  
- Το ηλεκτρικό μάτι μένει ζεστό για ένα ορισμένο διάστημα αφού έχετε βάλει τον διακόπτη στη θέση "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
<p><b>Συντήρηση των σπινθηριστών και των ακροφύσιων έγχυσης</b></p>	<p>- Σε περίπτωση που λερωθούν οι σπινθηριστές, καθαρίστε τα με τη βοήθεια μιας μικρής βούρτσας με σκληρή τρίχα (όχι μεταλλική). Το ακροφύσιο έγχυσης βρίσκεται στο κέντρο της εστίας με τη μορφή αγγείου. Προσέξτε να μην τον φράξετε κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, γιατί αυτό θα διατάραζε τις αποδόσεις της κουζίνας σας. Σε περίπτωση φραξίματος, χρησιμοποιήστε μια παραμάνια για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.</p> 	<p>- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα.</p>
<p><b>Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού</b></p>	<p>- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη στιλβωτική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.</p>	<p>- Απαλή κρέμα καθαρισμού. - Σφουγγάρι.</p>
<p><b>Συντήρηση του ηλεκτρικού ματιού</b></p>	<p>- 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 συμυριδόπετρα για παράδειγμα), και αποκαταστήστε την μαύρη επένδυση με ένα ανανεωτικό προϊόν υψηλής θερμοκρασίας του εμπορίου.</p>	<p>- Ανανεωτικό προϊόν εμπορίου.</p>



- 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.



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

## Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες

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

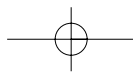
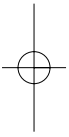
ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ ΟΤΙ...	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
<p><b>Αναμμα των εστιών:</b> Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού.</p> <p><b>Κατά το πάτημα πάνω σε έναν διακόπτη, υπάρχουν σπινθήρες ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες.</b></p> <p><b>Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά η/οι εστία/ες δεν ανάβουν.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελέγξτε την ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας.</li> <li>- Ελέγξτε την καθαριότητα των σπινθηριστών.</li> <li>- Ελέγξτε την καθαριότητα και την καλή συναρμολόγηση των εστιών.</li> <li>- Αν η κουζίνα είναι συνδεδεμένη πάνω στο τραπέζι εργασίας, ελέγξτε ότι τα άγκιστρα στερέωσης δεν είναι παραμορφωμένα.</li> <li>- Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες δεν βγαίνουν από τη θέση τους.</li> </ul> <p>Είναι φυσικό. Η λειτουργία ανάμματος είναι κεντρική και δίνει εντολές σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός εισόδου του γκαζιού δεν είναι σφιγμένος.</li> <li>- Βεβαιωθείτε ότι το μήκος της εισόδου γκαζιού είναι κάτω των 2 m.</li> <li>- Ελέγξτε το άνοιγμα της εισόδου γκαζιού.</li> <li>- Αν έχετε γκάζι στη φιάλη ή στη δεξαμενή, ελέγξτε ότι αυτή δεν είναι άδεια.</li> <li>- Αν μόλις εγκαταστήσατε την κουζίνα ή αλλάξατε φιάλη γκαζιού, κρατήστε τον διακόπτη πατημένο στη θέση μέγιστου ανοίγματος μέχρι να φτάσει το γκάζι στις εστίες.</li> <li>- Βεβαιωθείτε ότι το ακροφύσιο έγχυσης δεν είναι μπλοκαρισμένο, και εάν είναι, ξεβουλώστε τον με μια παραμάνα.</li> <li>- Ανάψτε την εστία σας προτού τοποθετήσετε σ' αυτή την κατσαρόλα σας.</li> </ul>
<p><b>Αν η κουζίνα έχει ασφάλεια αερίου: κατά το άναμμα, οι φλόγες ανάβουν έπειτα σβήνουν μόλις αφήνετε τον διακόπτη.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε αυτή την πίεση για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας.</li> <li>- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά της εστίας είναι σωστά τοποθετημένα.</li> <li>- Βεβαιωθείτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες δεν βγαίνουν από τη θέση τους.</li> <li>- Αποφύγετε τα δυνατά ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.</li> <li>- Ανάψτε την εστία σας προτού τοποθετήσετε σ' αυτή την κατσαρόλα σας.</li> </ul>
<p><b>Στο ρελαντί, η εστία σβήνει ή η φλόγα παραμένει δυνατή.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Αποφύγετε τα δυνατά ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.</li> <li>- 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").</li> </ul> <p>Υπενθύμιση: οι κουζίνες παραδίδονται αρχικά με αέριο δικτύου (φυσικό αέριο). Ελέγξτε την σωστή ρύθμιση των βιδών του ρελαντί (βλέπε παράγραφο "Αλλαγή αερίου").</p>
<p><b>Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελέγξτε την καθαριότητα των εστιών και των ακροφύσιων που βρίσκονται κάτω από τις εστίες, τη συναρμολόγηση των εστιών, κλπ...</li> <li>- Ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό γκάζι στη φιάλη σας.</li> </ul>
<p><b>Κατά το μαγείρεμα, οι διακόπτες ζεσταίνονται.</b></p>	<p>Χρησιμοποιήστε μικρές κατσαρόλες πάνω στις εστίες που είναι κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις πιο μεγάλες εστίες, αυτές που είναι πιο μακριά από τους διακόπτες. Τοποθετήστε καλά την κατσαρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.</p>

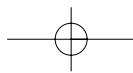
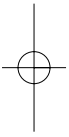
## Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι

	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΜΕΓΑΛΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΜΕΣΑΙΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑ	ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	Ζωμοί Παχύρρευστες σούπες	8-10 λεπτά	X	X		
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	Ζωμός Μαγειρεμένα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X X			
<b>ΣΑΛΤΣΕΣ</b>	Ολλανδέζ, μπεαρνέζ, μπεσαμέλ, ωρόρ	10 λεπτά			X X	X X
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	Αντίβ, σπανάκι Αρακάς μαγειρεμένος Ντομάτες, προβενσάλ Πατάτες στιγαρισμένες Ζύμες	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	X X X X X	X X X		
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	Μπιζόλα Μπλανκέτ, Οσο-μπούκο, Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό (δυνατό γκριλ)	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X X X X			
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	Πατάτες Τηγανίτες		X X			
<b>ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</b>	Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Σοκολάτα Κρεμ ανγκλέζ Καφέ (μικρή καφετιέρα)	25 λεπτά 3-4 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά	X X	X	X X X	X X X

## Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ		ΕΝΤΟΝΟ	ΔΥΝΑΤΟ	ΜΕΣΟ	ΕΙΓΟΒΡΑΣΙΜΟ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	Ζωμοί Παχύρρευστες σούπες	6	5	3-4	2	1
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	Ζωμός Κατεψυγμένα	6 6 6	5 5 5	3		
<b>ΣΑΛΤΣΕΣ</b>	Πικνές με βούτυρο			3-4	2	
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	Αντιβ. σπανόκι Ξηρά λαχανικά Πατάτες βραστές Πατάτες τσιγαρισμένες Πατάτες σπατέ		5 5 5	3-4 3-4 3-4		
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	Μπριζόλα Ψητά	6 6				
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	Πατάτες Τηγανίτες	6				
<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>	Κομπόστες Κρέπες Κρεμ ανγκλές Λιωμένη Σοκολάτα Μαρμελάδες Γάλα Ζύμες Ρυζόγαλο Διατήρηση στο ζεστό	6		3-4	2 2 2	1 1 1





## Μερικές συμβουλές

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

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

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

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

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

Appliance ref.: TG532\*

Ref. aparelho: TG 532\*

Κωδ. συσκευών: TG 532\*

**9963-3711 - 12/04**