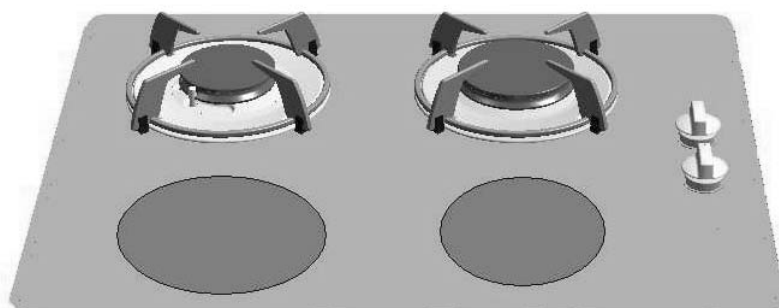


PT *O guia de utilização da sua placa de cozinha*

GR *O οδηγός χρήσης των εστιών της κουζίνας σας*



Brandt

Sumário **PT**

A sua placa em total segurança	4
Como se apresenta a sua placa?	5
Como se apresenta o teclado de comandos?	5
Instale a sua placa com toda a facilidade	6
Conselhos para o encastramento	6-9
Ligação eléctrica	10
Ligação ao gás	11-13
Mudança do gás	14-19
Utilize a sua placa com toda a facilidade	20
Como utilizar os bicos de gás?	20
Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?	21
Como utilizar os focos de indução?	22
Como utilizar o programador de tempo?	23
Escolha das caçarolas - segurança indução	24-25
Como limpar a sua placa?	26
Pequenas avarias e remédios	27
Guia de cozedura com gás	28
Guia de cozedura dos focos de indução	29

Neste manual, os símbolos abaixo identificam:



as instruções de segurança,



os conselhos e astúcias

Editorial

Estimado(a) Cliente, ,

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

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

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

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

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

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

A Marca BRANDT.

A sua placa em total segurança

Utilizar a sua placa em total segurança

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

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

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

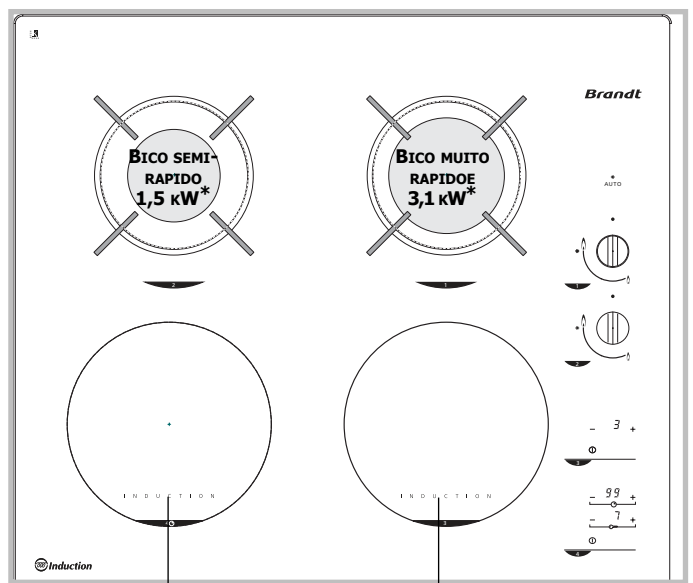
Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador.

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 ?



GÁS

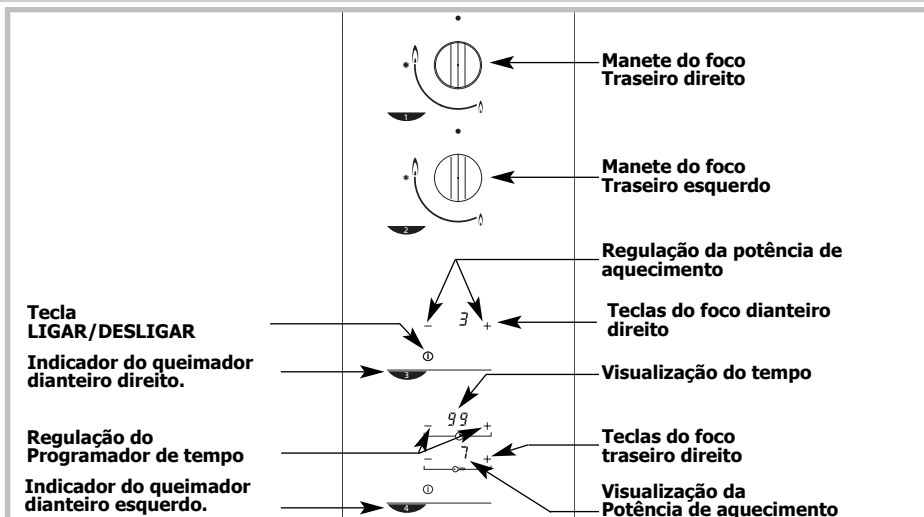
INDUÇÃO

(* POTENCIAS OBTIDAS COM GAS NATURAL G20)

Foco de indução (diâmetro 180 mm)

Foco de indução (diâmetro 180 mm)

Como se apresenta o teclado de comandos?



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento

	Largura	Profundidade	Espessura
Corte móvel	56 cm	48 cm	consoante o móvel utilizado
Dimensões totais em cima da superfície de trabalho	60 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensões totais debaixo da superfície de trabalho	55 cm	47 cm	6,5 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.

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.

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

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bicos de gás :

Potência total :

$$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW.}$$

$$4,6 \text{ kW} \times 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo de ar.}$$

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



Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção

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.

• **Antes de instalar** a placa e para assegurar a hermeticidade entre esta e o plano de trabalho onde vai encaixá-la, é necessário colar a junta fornecida no saquinho de acessórios:

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

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

3- Cole a junta de espuma fornecida com o aparelho sobre o contorno externo do caixilho. Esta junta assegura a hermeticidade entre o vidro e o tampo onde se vai encaixar a superfície de trabalho.

• Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel de suporte fazendo atenção para encaixá-la bem no centro do recorte.

• Instale as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus e as cabeças de bicos.

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

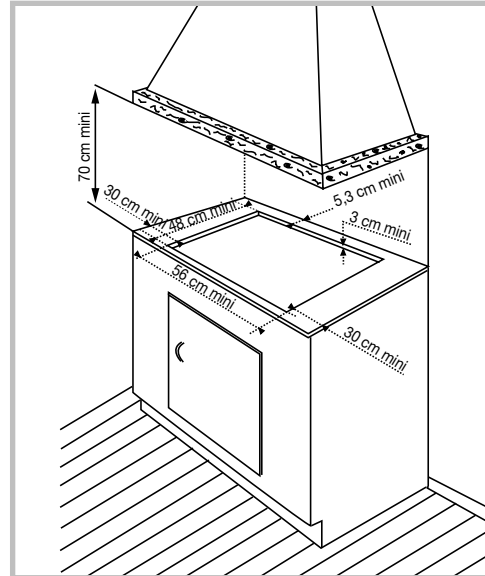
Ligue o seu aparelho à instalação de gás (ver "**Ligação ao gás**").

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

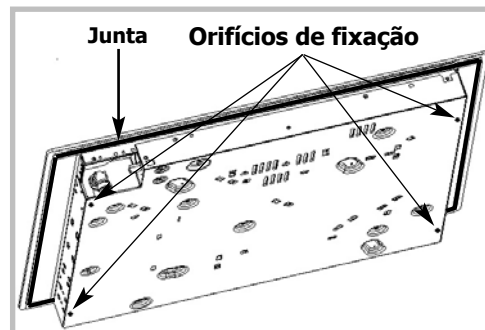
Utilize imperativamente os orifícios previstos para o efeito.

Pare de enroscar quando a patilha começar a se deformar.

Não utilize aparafusadora.



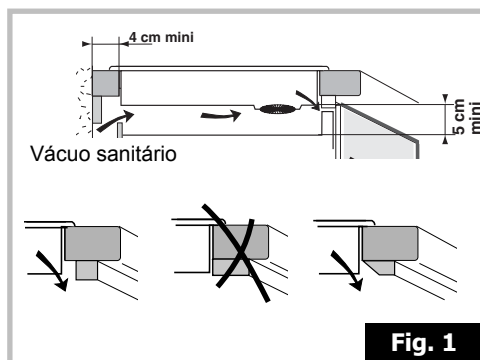
Superfície de trabalho



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

- Caso de encastramento por cima de um móvel com porta ou gaveta (**Fig. 1**). Certificar-se que a travessa do móvel não tapa a passagem do ar, se necessário faça uma chanfradura.

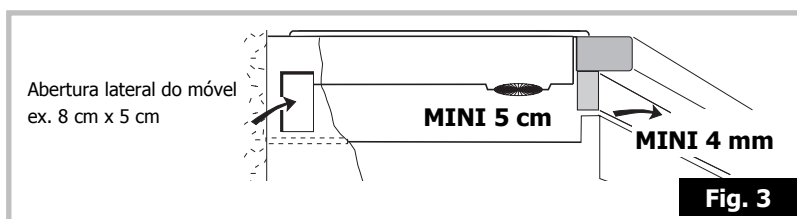
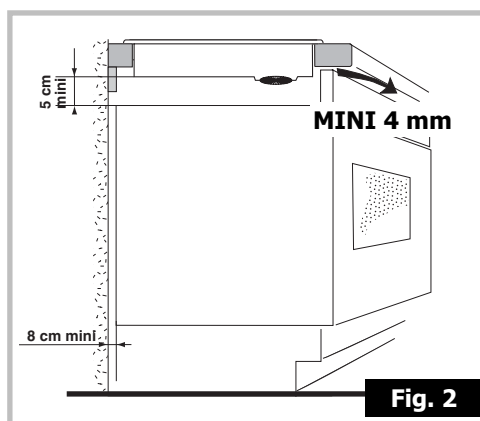


- Caso de encastramento por cima de um forno em posição baixa (**Fig. 2**).

SE O APARELHO QUE ESTA SITUADO EM BAIXO DA PLACA GERAR UM SOBREAQUECIMENTO (Fig. 3).

A placa está equipada com seguranças, especialmente contra o sobreaquecimento que detectarão uma temperatura elevada : **uma série de tracinhos** ou um **F7** aparecem no teclado.

Neste caso, recomendamos-lhe que realize uma abertura lateral a fim de limitar os efeitos do sobreaquecimento do aparelho instalado em baixo.



Verifique se a entrada de ar, através da grade do ventilador situado nas costas, está bem desobstruída. Seja qual for o caso, a sua placa de indução necessita de ventilação conveniente.

- Respeitando as condições de ventilação acima descritas, a sua placa pode ser instalada por cima de qualquer aparelho electrodoméstico.

Instale a sua placa com toda a facilidade

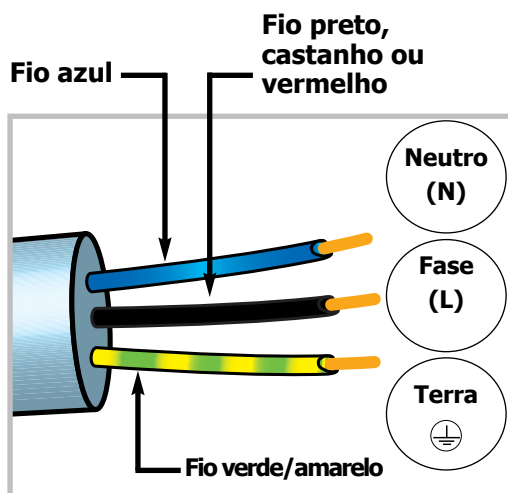
Ligação eléctrica




- Estas placas são fornecidas com um cordão de alimentação eléctrica (de tipo H05VVF ou H05V2V2F T-90 section 1,5 mm²) com 3 condutores (dos quais 1 destinado à terra de cor amarelo e verde) e devem ser ligadas à rede por intermédio de uma tomada de corrente Fase + terra + neutra normalizada conforme à publicação CEI 60083 ou através de um dispositivo de corte omnipolar munido com contactos afastados de pelo menos 3,5 mm.

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

- Ligue os fios à instalação eléctrica respeitando as cores dos condutores (ver esquema ao lado).

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220/240 V~ - 50 Hz
Cabo H05V2V2F T-90 H05VVF	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos condutores em mm ²	1,5
Fusível	16A



 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.

Em caso de utilização de uma placa de cozedura que não esteja ligada à terra ou cuja tomada de terra esteja defeituosa, a responsabilidade do construtor não será comprometida em caso de acidente e de consequências eventuais.

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.

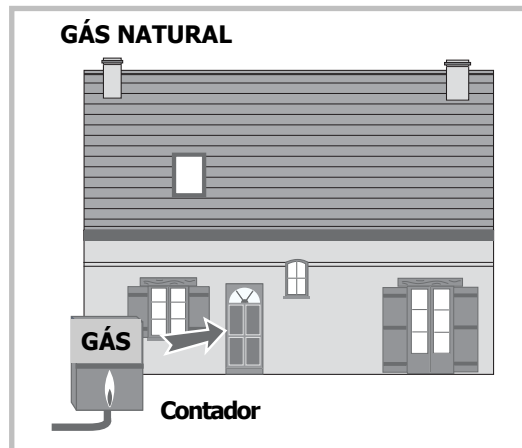
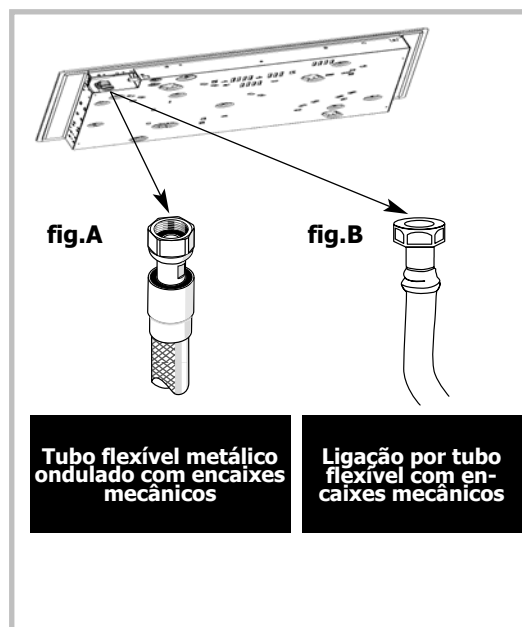
GÁS NATURAL CANALIZADO.

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.

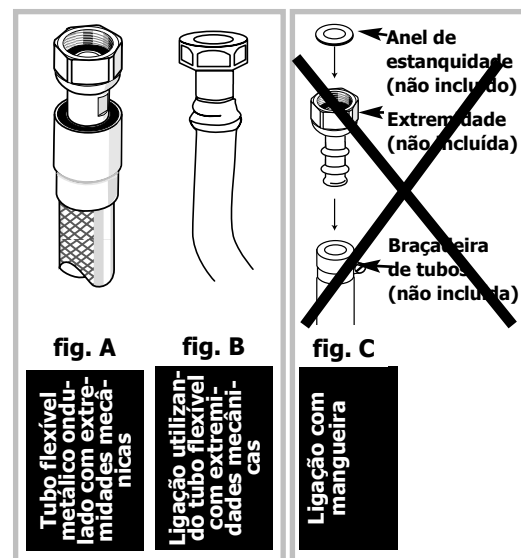
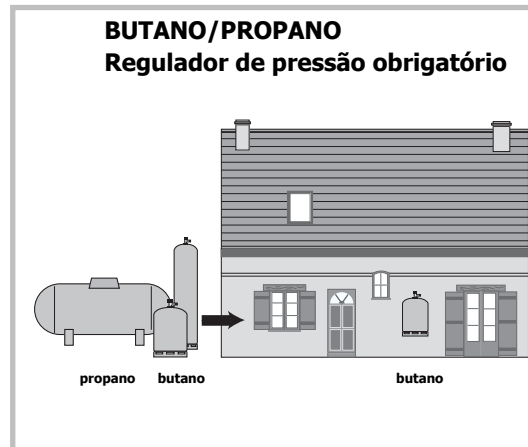
- **A ligação por tubo flexível metálico (inox) ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cuja vida útil é ilimitada (**fig. A**).

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



- TAL COMO É INDICADO NA FIGURA C, É PROIBIDO LIGAR UM TUBO FLEXÍVEL A UMA UNIÃO DE ROSCA.

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



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. Consulte 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.

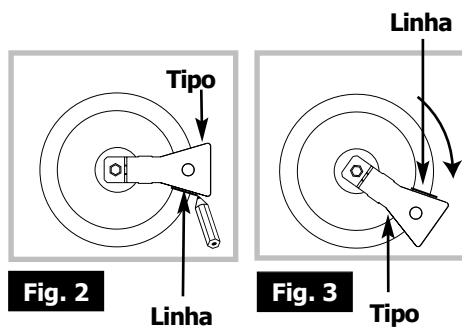
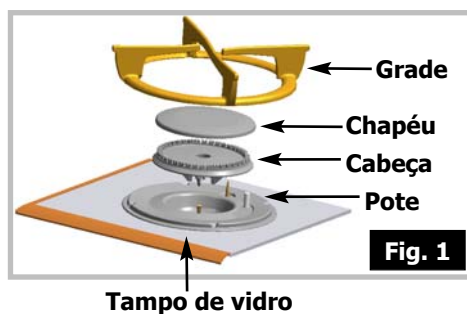
⇒ Com a ajuda de um lápis, trace uma linha na placa de fornalha, no local indicado (fig. 2).

⇒ 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.

O saquinho de adaptação é fornecido mediante solicitação ao Serviço Pós-Venda.

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 dos manípulos procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- Retire as manetes puxando-as 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 as manetes observando atentamente o sentido de orientação e assegurando-se que as manetes ficam bem ajustadas.
- Torne a montar os chapéus e as cabeças de todos os bicos, bem como as grades.

Modelo sem sistema de segurança

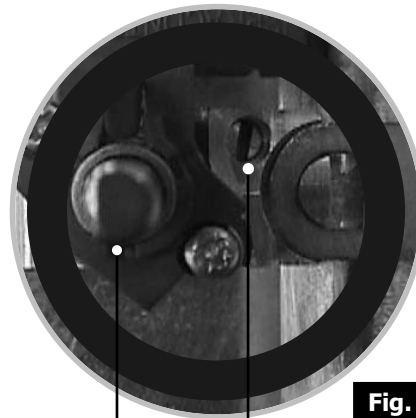


Fig. 4

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Eixo da torneira

Modelo com sistema de segurança

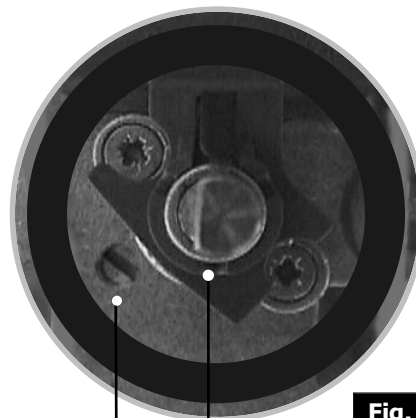


Fig. 4

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.

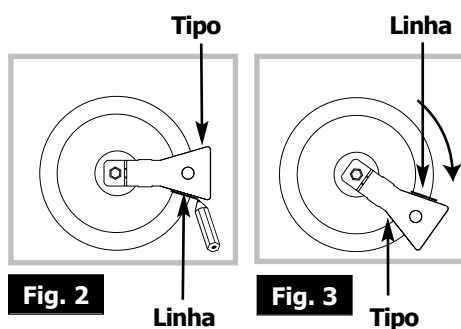
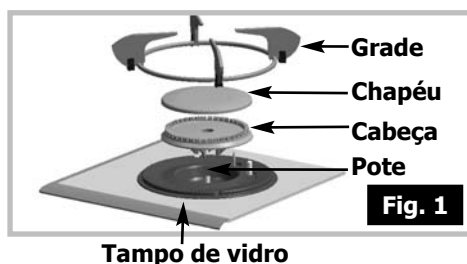
⇨ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇨ 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).

3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

- Em seguida, para cada torneira.
- ⇒ Acenda o queimador, em posição máxima.
- ⇒ Retire a manete da torneira correspondente.
- ⇒ Com uma chave de fendas, desaperte o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo), (**fig. 4**), **desaparafusando 2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.
- ⇒ Retire novamente a manete, em seguida gire o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros de um relógio** até à posição mínima antes da extinção da chama.
- ⇒ Tome a montar o anel de vedação e a manete. Passe várias vezes da posição máxima à posição mínima: **a chama não deve apagar-se**; se tal for o caso, modifique a regulação apertando ou desapertando o parafuso de ajuste até obter uma chama fixa.

Modelo sem sistema de segurança

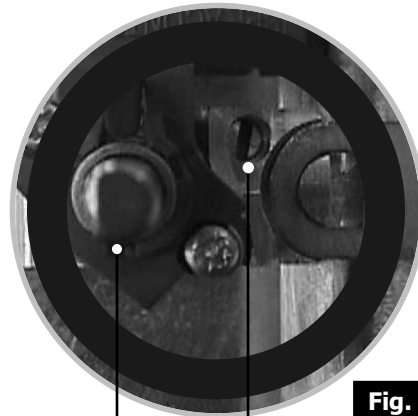


Fig. 4

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Eixo da torneira

Modelo com sistema de segurança

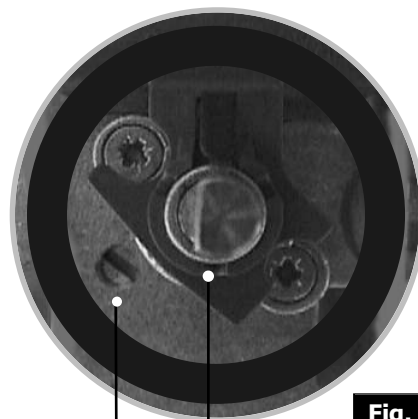


Fig. 4

Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Mudança do gás (continuação)

● Características do gás

	FR-GB-GR-PT			FR	
	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural	Ar Propanado Butanado
Aparelho destinado a ser instalado em: FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+ Ar	G30	G31	G20	G25	G130
	28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar	8mbar
Débito horário infra : à 15°C sob 1013 mbar					
Bico muito rápido Ponto de referência marcado no injector	88	88	137	137	340
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Débito calorífero reduzido (kW)	0,830		0,870		0,780
Débito horário (g/h)	225	221			
Débito horário (l/h)			295	343	406
Bico semi-rápido Ponto de referência marcado no injector	62	62	94	94	165
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido (kW)	0,620		0,615		0,400
Débito horário (g/h)	105	104			
Débito horário (l/h)			143	166	210
Total placa Débito calorífero total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débito máximo (g/h)	330	325			
Débito máximo (l/h)			438	509	616

Tensão de funcionamento	220-240 V~ - 50 Hz
Potência total absorvida	2800 W (1)
Dimensões da placa :	
- Largura	600 mm
- Profundidade	518 mm
Massa :	11,4 kg
Dimensões da estrutura :	
- Largura	549 mm
- Espessura	59 mm
- Profundidade	470 mm

(1) As potências de aquecimento são dadas unicamente a título indicativo. Elas dependem da natureza e da forma do recipiente.

Sujeitas a modificações.

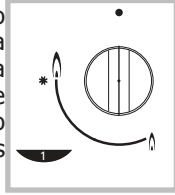
O quadro ao lado indica as implantações dos injectores no seu aparelho, em função do gás utilizado. Cada número está marcado no injector.

LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES					
Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar Propanado / Ar Butanado	
94	137	62	88	165	340
○	○	○	○	○	○

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar os bicos de gás?

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.

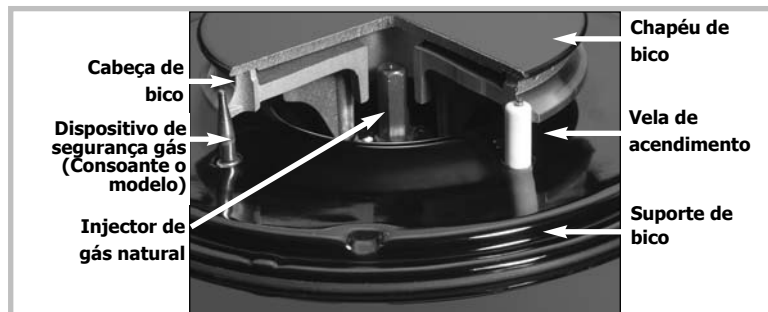


- A posição de fluxo reduzido situa-se entre o símbolo e o símbolo .
- O ponto "●" corresponde ao fecho da torneira.s
- Escolha o bico que quer acender orientando-se pelo símbolos situados junto das manetes (ex.: bico traseiro da direita).

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

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

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



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



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

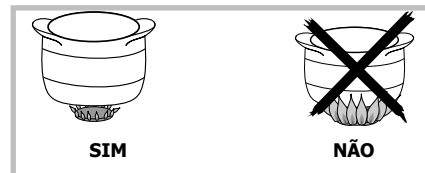
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

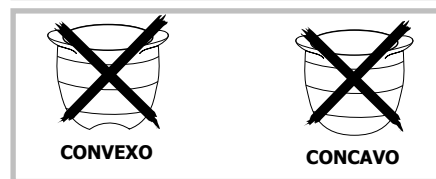
- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

Bico grande muito rápido	Bico pequeno semi-rápido
18 a 28 cm Fritos Ebulição	12 a 20 cm Molhos, Esquentar

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

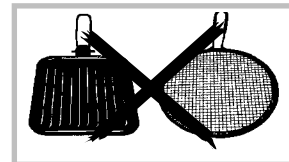


Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.



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 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bicos de gás

Potência total: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débito mínimo.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar os focos de indução?

Para utilizar uma tecla de função...

Pouse o seu dedo bem direito e bem apoiado contra a tecla escolhida até que o visor luminoso indique esta regulação.

● Como pôr em funcionamento e ajustar a potência?

O foco dispõe de uma potência de aquecimento que vai de 50 W até 2800 W a qual é marcada de 1 a 9.

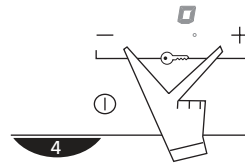
Carregue na tecla de ligação.

- Uma pressão sobre - ou + faz variar a potência, segundo as suas necessidades.

O último comando seleccionado é sempre prioritário.

● Sistema de segurança para as crianças:

BLOQUEIO :




Os comandos podem ser bloqueados:

- com a mesa desligada (limpeza),
- ou durante a utilização (as operações em curso mantêm-se e as regulações visualizadas permanecem activas).


Todavia, na posição "bloqueio", devido a razões de segurança, a tecla desligar é prioritária e corta a alimentação do queimador.

- **Prima** simultaneamente - e + durante 3 a 4 segundos.

O visor  (chave luminosa) aparece e desaparece após uns segundos. Qualquer acção sobre as teclas provocará novamente a visualização do símbolo de bloqueio.

DESBLOQUEIO :

- **Prima** simultaneamente - e + durante 3 a 4 segundos.

O visor  (chave luminosa) desaparece.







- Para o regulação mais rápido, carregue na tecla escolhida.

Utilize a sua placa com toda a facilidade


Como utilizar o programador de tempo?

Só o foco dianteiro direito pode ser comandado por um programador de tempo (duração máxima de 99 minutos). O foco também pode funcionar sem o programador.



- **Carregue** na tecla  de ligação do foco.
- **Selecione** uma potência de aquecimento entre 1 e 9 (Exemplo ).


- **Carregue** na tecla  do programador. Assim que carrega nesta tecla, o programador põe-se em serviço e a duração (em minutos) desfila sobre o visor luminoso .

- **Mantenha** a pressão sobre a tecla até atingir o tempo desejado.


Passado o tempo programado, o foco de cozedura pára e a visualização do tempo desaparece, o visor luminoso indica  por intermitência. Ouvem-se então sinais sonoros descontínuos. Para parar estes sons:

- **Carregue** em qualquer uma das teclas do painel de comandos.

- **Pode modificar** a qualquer momento, o tempo de duração de cozedura carregando nas teclas  ou .

- **Para parar** o programador durante a cozedura carregue na tecla  até atingir o "0" para apagar o programador.

A zona de aquecimento continua a funcionar sem programador.

Nota: a visualização luminosa  permite conhecer o tempo de cozedura restante.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Escolha das caçarolas - segurança indução

- Quais são os recipientes mais adaptados?

Certamente já possui recipientes adaptados.

- **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento anti aderente:** panela de pressão, fritadeira, frigideira, grelha para carne.

- **Recipientes de ferro fundido:** para não riscar o vidro cerâmico da sua placa, evite deslizar estes recipientes sobre ela ou prefira um recipiente com o fundo esmaltado.

- **Recipientes de inox adaptados à indução:** a maioria dos recipientes de inox convém à cozedura por indução (caçarolas, panelas, fritadeiras, grelhas).

- **Recipientes de alumínio com um fundo especial:** escolha artigos com fundo espesso os quais garantem uma cozedura mais homogênea (o calor é melhor repartido nestes recipientes).

A sigla "CLASS INDUCTION" , está marcada sobre a placa.

Ao escolher um recipiente que possui este logótipo pode estar seguro que é perfeitamente compatível com a sua placa em condições normais de utilização.

Para o ajudar a escolher os recipientes fornecemos neste guia uma lista de utensílios.

- **Indicador de calor residual**

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode conservar-se quente durante alguns minutos. Um "H" aparece no mostrador durante este período. Evite tocar nas zonas abrangidas.

- Quais são os materiais incompatíveis?

OS RECIPIENTES DE VIDRO, DE CERÂMICA OU DE BARRO, DE ALUMÍNIO SEM FUNDO ESPECIAL OU DE COBRE, OS DE INOX NÃO MAGNÉTICOS.

- O teste "recipiente"

Graças à tecnologia de ponta, a sua placa de indução é capaz de reconhecer a maior parte dos recipientes que são colocados sobre ela.

Pouse o seu recipiente sobre uma zona de aquecimento, por exemplo em potência 4, **se o indicador luminoso permanece aceso fixamente** o seu recipiente é **compatível**, **se o indicador acende por intermitência** o seu recipiente **não pode ser utilizado** para a cozedura por indução. Mesmo os recipientes cujo fundo não seja plano podem ser utilizados contanto que não esteja deformado.

- **Automatic-stop**

A automatic-stop é uma função de segurança da sua placa. Põe-se automaticamente em funcionamento se o utilizador se esquecer de apagar a cozedura em curso:

Potência utilizada	O disco apaga-se automaticamente ao fim de
Compreendida entre 1.....4	8 horas
entre 5.....7	2 horas
entre 8.....9	1 hora

O mostrador luminoso da zona de aquecimento abrangida indica um **AS** e um sinal sonoro é emitido durante, aproximadamente, 2 minutos. A visualização do **AS** mantém-se visível enquanto não se carregar numa das teclas do disco abrangido, um duplo sinal sonoro confirmará esta manobra.

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Escolha das caçarolas - segurança indução (continuação)

● Precauções de utilização

- Quando utiliza um recipiente com um revestimento interior anti aderente (tipo teflon) necessitando muito pouca ou nenhuma matéria gorda, aqueça-o previamente em posição 6 ou 7, durante um breve instante. Nunca utilize as posições 8 ou 9 pois pode estragar os seus recipientes.

- Não aqueça latas de conserva fechadas pois podem explodir (esta precaução também é válida para todos os outros modos de cozedura).

- É recomendável não pousar grelhas, chapéus de bicos, utensílios de metal, talheres, facas e objectos metálicos sobre a placa. Estes podem aquecer quando se encontrarem perto de uma zona de cozedura em funcionamento.

- Recomenda-se não colocar objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas na zona de cozinhar, podendo estes aquecer.

- **A placa não deve servir para guardar seja o que for.**

Nunca utilize folhas de papel de alumínio para cozer os alimentos nem coloque directamente sobre a placa produtos embalados neste papel. O alumínio fundiria e estragaria definitivamente o seu aparelho.

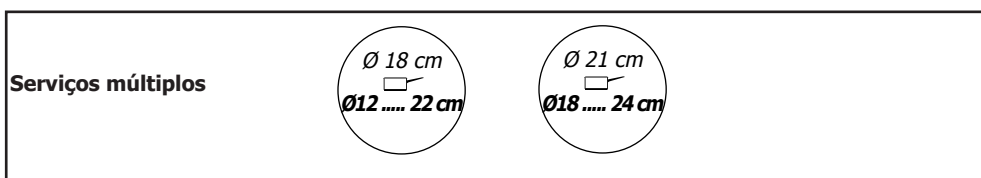
● Segurança "electrónica"

Se a temperatura dos circuitos electrónicos se torna excessiva um dispositivo de segurança diminui automaticamente a potência fornecida pela placa.

● Segurança "caçarola vazia"

Cada zona de aquecimento está equipada com um dispositivo de segurança que detecta em permanência a temperatura da zona de aquecimento. Deste modo não há perigo que as caçarolas vazias aqueçam demasiado.

Utilize as zonas de cozedura em função dos recipientes (consoante o modelo)



Se um forno estiver situado sob a sua placa de cozedura (ver parágrafo "Encastramento"), os dispositivos de segurança térmica da placa impedem a utilização simultânea desta e do forno quando este está em modo "pirólise".

Durante a utilização da placa de indução não ponha objectos magnetizáveis sobre o tampo de vidro (ex. cartões de crédito, cassetes,...).

Observação destinada aos portadores de implantes activos (estimuladores cardíacos, bomba de insulina,...): a sua placa de indução gera um campo electromagnético no ambiente envolvente. Em consequência recomendamos-lhe que contacte o fabricante do seu implante activo a fim de identificar as eventuais incompatibilidades.

Como limpar a sua placa?

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

	COMO PROCEDER	PRODUTOS ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Limpeza das velas e dos injectores	<p>- Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (não metálica).</p> <p>- O injector de gás está situado no centro do bico e tem a forma de uma tigela. Faça atenção para não obstruir o injector enquanto o limpa, pois isto perturbaria o funcionamento da sua placa. Em caso de obstrução, utilize um alfinete-de-ama para desentupir o injector.</p>	 <p>- Escovinha de pêlo duro.</p>
Limpeza das grades e dos bicos de gás	<p>- 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.</p>	<p>- Pasta de limpeza suave</p> <p>- Esponja sanitária.</p>
Limpeza dos tampos de vidro	<p>- Limpe com água quente e enxugue depois. Caso as manchas persistam utilize produtos especiais para limpar o vidro cerâmico.</p>	<p>- Esponja sanitária.- Produtos especiais para limpar vidro cerâmico. Ex.: Cera-Clen.</p>
Limpeza dos focos de indução	<p>- Limpe com água quente e em seguida enxugue. Pode eventualmente passar o lado raspador de uma esponja e enxugue depois.</p> <p>- Caso as manchas persistam utilize produtos especiais para limpar o vidro cerâmico (exemplo abaixo).</p>	<p>- Esponja sanitária.- Produtos especiais para limpar vidro cerâmico. Ex.: Cera-Clen.</p>



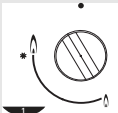
- É preferível limpar os elementos da placa à mão do que metê-los no lava-loiça.
- Não utilize esponjas raspadoras (estilo Scotch Brite) para limpar a sua placa de cozedura.
- Não utilize limpadores a vapor.



- Caso apareça uma fenda ou fissura sobre o tampo de vidro, desligue imediatamente o aparelho da corrente eléctrica e contacte o Serviço de Após 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:**

VOC * CONSTATA QUE ...	O QUE DEVE FAZER?
<p>Acendimento dos bicos:</p> <p>Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.</p> <p>Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.</p> <p>Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura. - Verifique se as velas de acendimento estão limpas. - Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. - Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade situados sob as manetes não saíram do seu lugar. <p>É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado. - Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m. - Verifique se a chegada de gás está aberta. - Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia. - Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos. - Certifique-se que o injector não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança. - Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.
<p>Se a placa estiver equipada com a segurança gás: quando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da libertação dos botões.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas. - Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar. - Evite as correntes de ar violentas na peça. - Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.
<p>Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Evite as correntes de ar na peça. - Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "Características do gás"). <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 "Mudança do gás").</p>
<p>As chamas têm um aspecto irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a limpeza dos bicos e dos injectores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc.. - Verifique se há gás o suficiente na garrafa.
<p>A placa exala um cheiro durante as primeiras utilizações.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aqueça previamente cada foco de indução durante ½ hora colocando por cima uma caçarola cheia de água.
<p>A sua placa emite um ligeiro estalido.</p>	<p>É normal. Este barulho é produzido pela repartição de potência entre os dois focos de indução.</p>
<p>As caçarolas fazem barulho durante a cozedura sobre os focos de indução.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - A potência elevada, este fenómeno é normal para determinados tipos de caçarolas. Não há perigo algum para a placa.

Guia de cozedura com gás

	PREPARAÇÕES	TEMPO	BICO
SOPAS	Caldos Cremes Espessos		Muito rápido Muito rápido
PEIXES	Cozidos Grelhados	8-10 minutos 8-10 minutos	Muito rápido Muito rápido
MOLHOS	Holandês, Bearnês Branco, Aurora	10 minutos	Semi-rápido Semi-rápido
LEGUMES	Endívias, Espinafres Ervilhas Cozinhadas Tomates A Moda Provençal Batatas Coradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	Muito rápido Muito rápido Muito rápido Muito rápido Muito rápido
CARNES	Bifes Guisado De Vitela, Osso-Bucco Escalope Frito Tornedós (Grelha De Fonte)	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	Muito rápido Muito rápido Muito rápido Muito rápido
FRITOS	Fritos Pastéis Fritos		Muito rápido Muito rápido
SOBREMESAS	Arroz Doce Compotas Crepes Leite Creme	5 minutos 3-4 minutos 10 minutos	Semi-rápido Semi-rápido Muito rápido Semi-rápido Semi-rápido

Para regular, o melhor possível, o tempo de cozedura não hesite em passar o recipiente de um bico para outro (por exemplo: do bico muito rápido para o bico semi-rápido: guisado de vitela, osso bucco,...).

Para os grelhados que necessitam de temperatura elevada escolha o bico muito rápido.

Para os molhos delicados e para requeentar pratos cozinhados, utilize o bico semi-rápido.

Guia de cozedura dos focos de indução

Consoante o tipo de cozedura empregue, há vários modos de regulação. Exemplo para as MASSAS: até a água levantar fervura, **posição 9**, introdução das massas e retomar fervura, **posição 7**, cozer as massas, **posição 6**.

PREPARAÇÕES	CORAR/COZER LEVANTAR FERVURA	COZER/CORAR RETOMAR A FERVURA PEQUENA FERVURA	COZER/ COZER LENTAMENTE
SOPAS	9	7	3 → 2
PEIXES	9	6 → 5	
MOLHOS		7 → 5	3 → 2
LEGUMES	9	6 → 3	
	9	6 → 5	
	9	6 → 5	
	9	7 → 5	3 → 2
CARNES	8	6	
	8		
Fritos	9		
	9		
VARIANTES	9	5 (Partir do chilreios)	
		5	3 → 2
		6	
		6	
		6	
	9	7 → 6	
	9	7 → 6	3 → 2
	9	6	2
		6	1

Περιεχόμενα

GR

Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια	32
Πως φαίνεται η κουζίνα σας;	33
Πως παρουσιάζονται τα πλήκτρα εντολών ;	33
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας	34
Συμβουλές εντοιχισμού	34-37
Ηλεκτρική σύνδεση	38
Σύνδεση γκαζιού	39-41
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	42-47
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά	48
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι	48
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;	49
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες επαγωγής ;	50
Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ;	51
Επιλογή σκευών - ασφάλεια επαγωγής	52-53
Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας	54
Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες	55
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι	56
Οδηγός μαγειρέματος για τις εστίες επαγωγής	57

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 οποιεσδήποτε συστάσεις σας.

Προσφέροντας προϊόντα που σέβονται το περιβάλλον, όλο και πιο αποτελεσματικά, και όλο και πιο εύχρηστα, με ωραία αισθητική, η Brandt σαν πρωτοπόρος, συμβάλει στη βελτίωση της ποιότητας της καθημερινής ζωής.

Η μάρκα BRANDT.

Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας με πλήρη ασφάλεια

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

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

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

Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία σας.

Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

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.

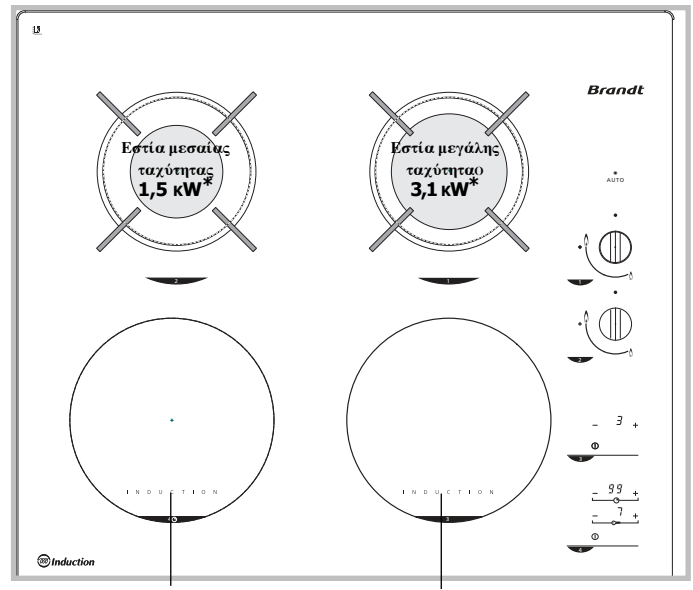
Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ**. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

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



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.

Πως φαίνεται η κουζίνα σας;



ΑΕΡΙΟ

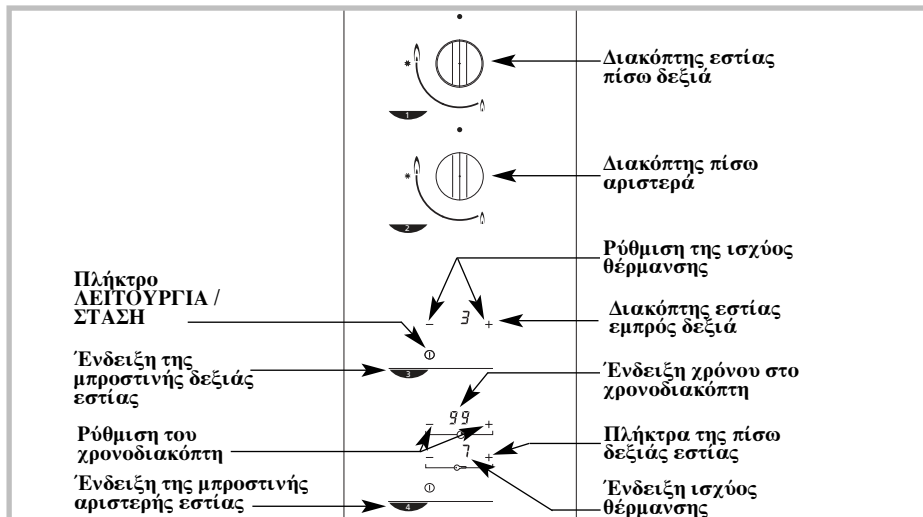
ΕΠΙΓΩΓΗ

(* Ισχύς που επιτυγχάνεται με φυσικό αέριο G20)

Εστία επαγωγής (διάμετρος 180 mm)

Εστία επαγωγής (διάμετρος 180 mm)

Πως παρουσιάζονται τα πλήκτρα εντολών ;



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού

	Πλάτος	Βάθος	Πάχος
Μοντέλο	56 cm	48 cm	Ανάλογα με το έπιπλο
Άνοιγμα επίπλου	60 cm	51,8 cm	5 cm
Εξωτερικές Διαστάσεις πάνω από το τραπέζι εργασίας	55 cm	47 cm	6,5 cm

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από κατάλληλους τεχνικούς εγκατάστασης.

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

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

Οι συνθήκες ρύθμισης είναι γραμμένες σε μια ετικέτα που βρίσκεται στη θήκη, 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 m³/h ανά kW ισχύος γκαζιού είναι απαραίτητη).

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm -

2 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς;

$3,1 + 1,5 = 4,6 \text{ kW}$.

$4,6 \text{ kW} \cdot 2 = 9,2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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).



Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση αποσυνδέστε τη συσκευή

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

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

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

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

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

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

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

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

- 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.

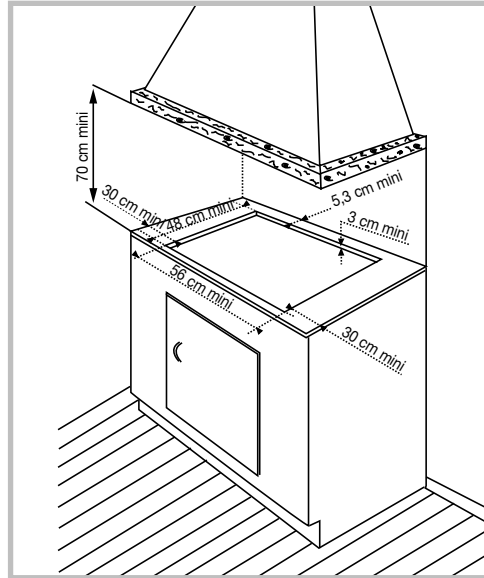
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πώς να συνδέσετε την κουζίνα με το ρεύμα").

Συνδέστε την συσκευή σας στην εγκατάσταση γκαζιού (κοιτάξτε <<Σύνδεση με υγραέριο>>).

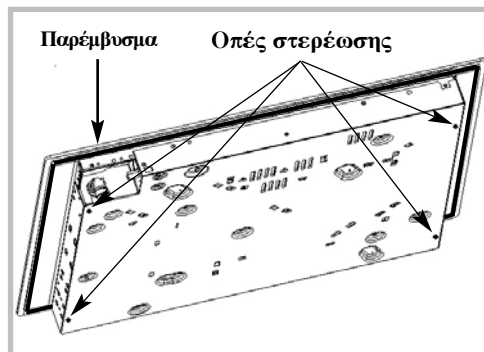
Μπορείτε να ακινητοποιήσετε, εάν το επιθυμείτε, την κουζίνα με τέσσερα άγκιστρα που δίνονται μαζί με τις βίδες τους (βλέπε απέναντι σχεδιάγραμμα) και που στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος. **Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις οπές που προβλέπονται γι' αυτόν τον σκοπό.**

Σταματήστε να βιδώνετε όταν το άγκιστρο αρχίσει να παραμορφώνεται.

Μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδι.



Τραπέζι
εργασίας

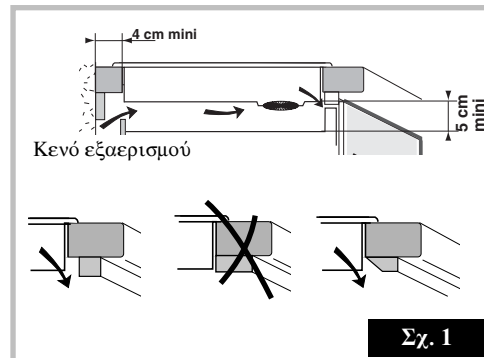


Εύκολη εγκατάσταση της βάσης εστιών σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

- Περίπτωση εντοιχισμού πάνω από επίπλο με πόρτα ή συρτάρι (Σχ. 1).

Βεβαιωθείτε πως η τραβέρσα του επίπλου δεν impoδίζει το πέρασμα του αέρα. Αν χρειάζεται πραγματοποιήστε μια λοξοτομή.

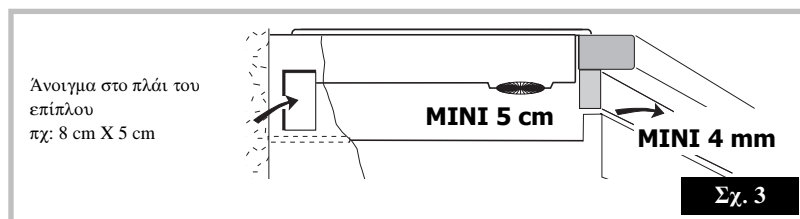
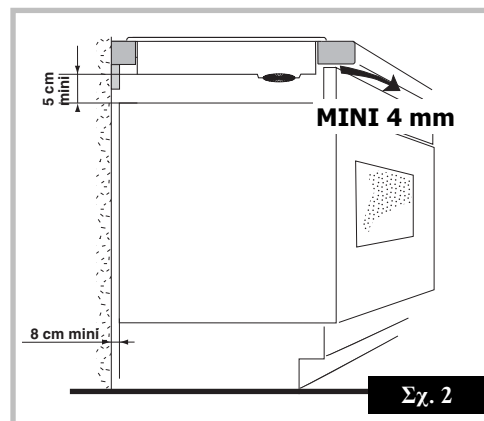


- Περίπτωση εντοιχισμού πάνω από φούρνο (Σχ. 2) σε χαμηλή θέση.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗ ΒΑΣΗ ΕΣΤΙΩΝ ΣΑΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ (Σχ..3).

Η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με ασφάλειες ιδίως κατά της υπερθέρμανσης, που εντοπίζουν τις υψηλές θερμοκρασίες: **μια σειρά από γραμμούλες** ή ένα **F7** θα εμφανιστεί στο πληκτρολόγιο.

Στην περίπτωση αυτή, σας συνιστούμε να πραγματοποιήσετε ένα άνοιγμα στο πλάι ώστε να περιοριστεί η επίδραση της υπερθέρμανσης της συσκευής που βρίσκεται από κάτω.



Πρέπει απαραίτητα οι σχάρες των ανεμιστήρων που βρίσκονται κάτω από τη βάση εστιών σας να παραμένουν πάντα ελεύθερες. Με κάθε τύπο εγκατάστασης, η επαγωγική βάση εστιών σας χρειάζεται καλό εξαερισμό.

- Τηρώντας τις ανωτέρω συνθήκες αερισμού, η βάση σας μπορεί να εγκατασταθεί πάνω από οποιαδήποτε οικιακή συσκευή.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

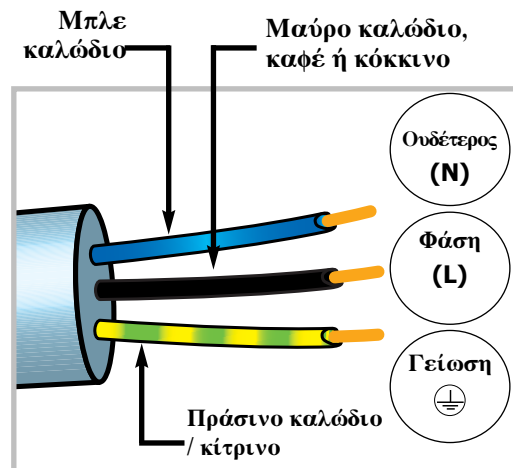
Ηλεκτρική σύνδεση

- Αυτές οι κουζίνες δίνονται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05VVf ή H05V2V2F T-90 διατομή 1,5 mm²) με 3 αγωγούς (1 γείωση : Πράσινο καλώδιο / κίτρινο). και πρέπει να συνδέονται με το μονοφασικό δίκτυο 220/240 V μέσω μιας πρίζας φάση + γείωση + κανονικοποιημένο ουδέτερο φτιαγμένης σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω ενός μηχανισμού διακοπής που συνδέεται με όλους τους πόλους και έχει μια απόσταση ανοίγματος των διακοπών τουλάχιστον 3,5 mm.

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

- Συνδέστε τα καλώδια στην εγκατάσταση με σεβασμό στα χρώματα (δείτε το διπλανό σχέδιο).

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ	
	220/240 V~ - 50 Hz
Καλώδιο H05V2V2F T-90 H05VVf	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 για τη γείωση
Διατομή αγωγών σε mm ²	1,5
Ασφάλεια	16A



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.

Εάν αυτό το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ή ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ώστε να αποφύγετε κάθε κίνδυνο.

Χρησιμοποιώντας μια κουζίνα που δεν είναι συνδεδεμένη στη γείωση ή που έχει ελαττωματική πρίζα, δεν υπάρχει πλέον ευθύνη του κατασκευαστή σε περίπτωση που θα συμβούν δυσάρεστες συνέπειες.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

Εάν το πλατό εστιών σας είναι εγκατεστημένο πάνω από φούρνο ή εάν υπάρχουν άλλα θερμαινόμενα σώματα κοντά σε αυτό με κίνδυνο να θερμάνουν τη σύνδεση, αυτή θα πρέπει να πραγματοποιηθεί μέσα σε σκληρό αγωγό. Εάν χρησιμοποιείται εύκαμπτος σωλήνας ή αγωγός (περίπτωση του αερίου βουτανίου), δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τυχόν κινητά μέρη του επίπλου ούτε να περνάει από μέρος όπου εμποδίζει.

● Πιθανές συνδέσεις

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

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

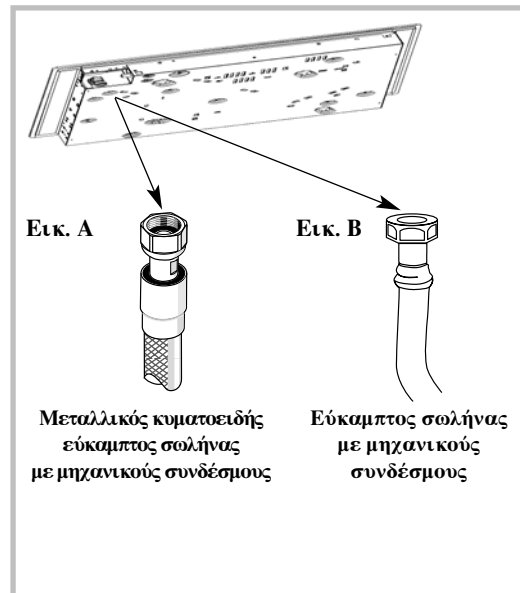
Για την ασφάλεια του χρήστη, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά μία από τις τρεις παρακάτω συνδέσεις:

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

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

- **Η σύνδεση με ένα εύκαμπτο μεταλλικό σωλήνα** (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.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

● Πιθανές συνδέσεις

ΑΕΡΙΟ ΦΙΑΛΗΣ Η ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ (ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ)

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

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

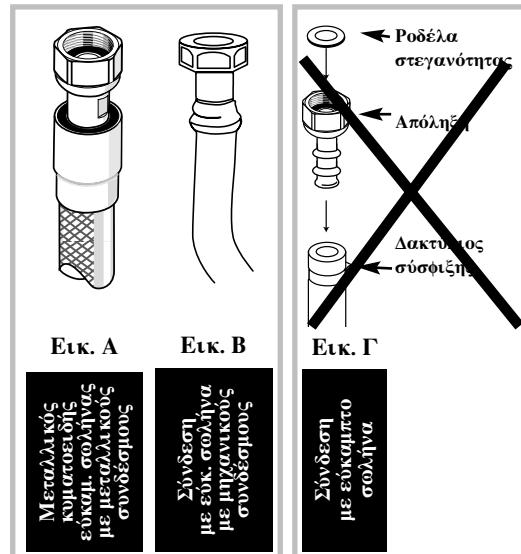
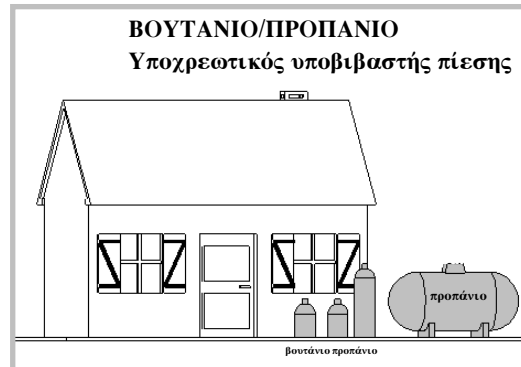
Εκτελέστε τη σύνδεση κατευθείαν στο άκρο της γωνίας ένωσης σωλήνων που είναι μονταρισμένη πάνω στη συσκευή.

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

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

⚠ - ΟΠΩΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΙΚ. Γ, ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΣΥΝΔΕΣΗ ΕΝΟΣ ΕΥΚΑΜΠΤΟΥ ΣΩΛΗΝΑ ΜΕ ΑΠΟΛΗΣΗ.

Βιδώστε με ροπή σφιξίματος όχι μεγαλύτερη από 25 N.m.



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

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

Αυτή η κουζίνα παραδίδεται προρυθμισμένη για φυσικό αέριο.

Τα απαραίτητα ακροφύσια έγχυσης για την προσαρμογή στο βουτάνιο/προπάνιο 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 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 σικώστε τα (εικ. 1).

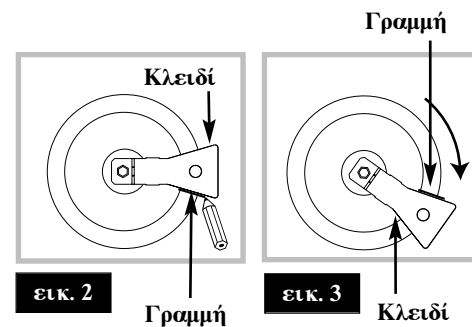
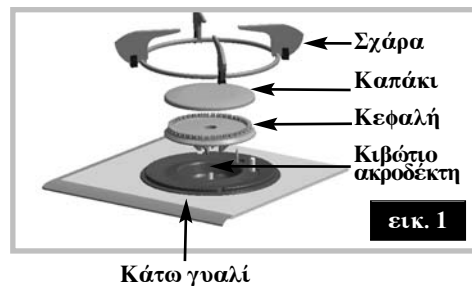
- Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης που παρέχονται στη θήκη, σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου στο τέλος του κεφαλαίου, γι' αυτό το λόγο:

- ⇨ 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 καταβιδιού, **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

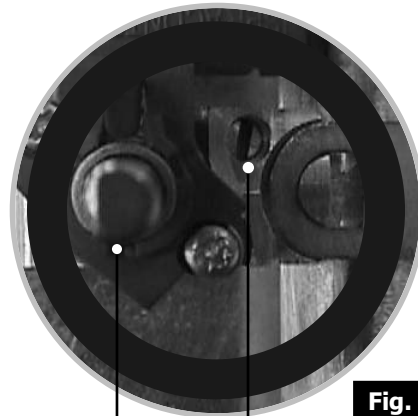


Fig. 4

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

Άξονας στρόφιγγας παροχής

Μοντέλο με ασφάλεια

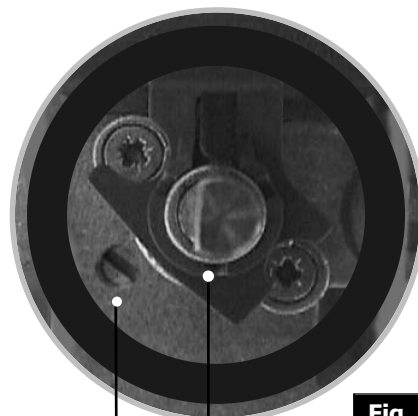


Fig. 4

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:

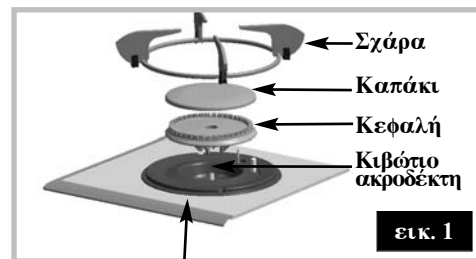
⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

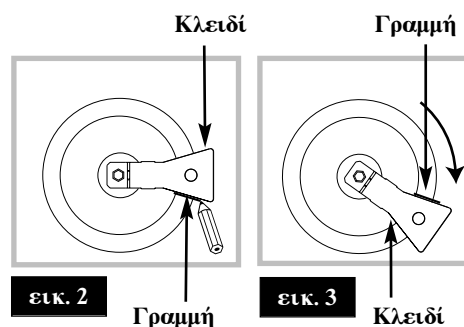
⇒ Χαράξτε μια γραμμή στην πλάκα της εστίας με ένα μολύβι στο υποδεικνυόμενο μέρος (εικ. 2).

⇒ 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 κατασαρόλας.



Κάτω γυαλί



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

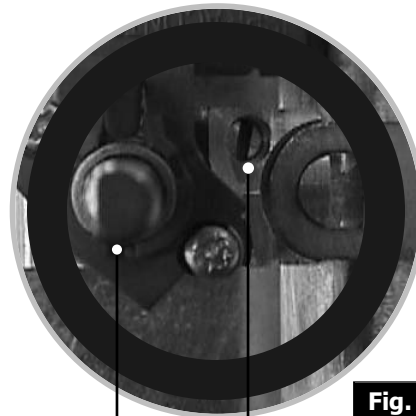


Fig. 4

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

Άξονας στρόφιγγας παροχής

Μοντέλο με ασφάλεια

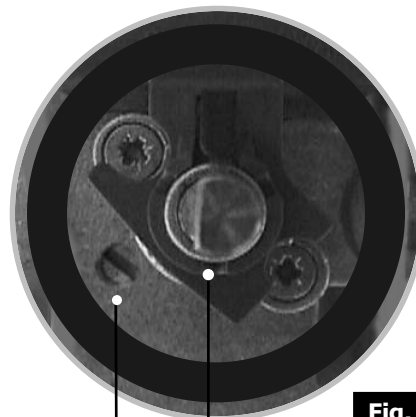


Fig. 4

Άξονας στρόφιγγας παροχής

Βίδα ρύθμισης των ρελαντί

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

● Χαρακτηριστικά αερίου

	FR - GB - GR - PT			FR	
	Βουτάνιο	Προπάνιο	Φυσικό	Φυσικό	Μείγμα αέρα-υγραερίου υ/Μείγμα αέρα-βουτανίου
Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : FRκατηγορία: Π11C2E+3+ GB - GR - PTκατηγορία : Π2H3+					
Ωριαία ροή σε: 15 ° C με 1013 mbar	G30 28-30mbar	G31 37mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G130 8 mbar
Εστία μεγάλης ταχύτητας Σημάδι στον μπεκ	88	88	137	137	340
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,830		0,870		0,780
Ωριαία ροή (g/h)	225	221			
Ωριαία ροή (l/h)			295	343	406
Εστία μεσαίας ταχύτητας Σημάδι στον μπεκ	62	62	94	94	165
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW)	0,620		0,615		0,400
Ωριαία ροή (g/h)	105	104			
Ωριαία ροή (l/h)			143	166	210
Σύνολο κουζίνας Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Μέγιστη δύναμη (g/h)	330	325	438	509	616

Τάση λειτουργίας	230 V~ - 50 Hz
Συνολική ηλεκτρική ισχύς που χρησιμοποιείται είναι	2800 W (1)
Διαστάσεις της κουζίνας:	
- Πλάτος	600 mm
- Βάθος	518 mm
Όγκος :	11,4 kg
Διαστάσεις κουτιού :	
- Πλάτος	549 mm
- Ύψος	59 mm
- Βάθος	470 mm

(1) Οι ισχύς των εστιών δίνεται μόνο πληροφοριακά. Εξαρτάται από το σχήμα και το είδος των σκευών.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

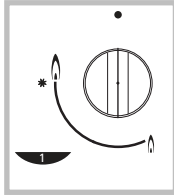
Ο απέναντι πίνακας υποδεικνύει τις εισαγωγές ακροφυσίων έγχυσης στη συσκευή σας ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο αέριο. Κάθε αριθμός είναι σημειωμένος στο ακροφύσιο έγχυσης.



ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ					
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα-υγραερίου/Μείγμα αέρα-βουτανίου/αέρα-βουτανίου	
94	137	62	88	165	340
○	○	○	○	○	○

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά


Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι

Κάθε εστία τροφοδοτείται από μια στρόφιγγα 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 .

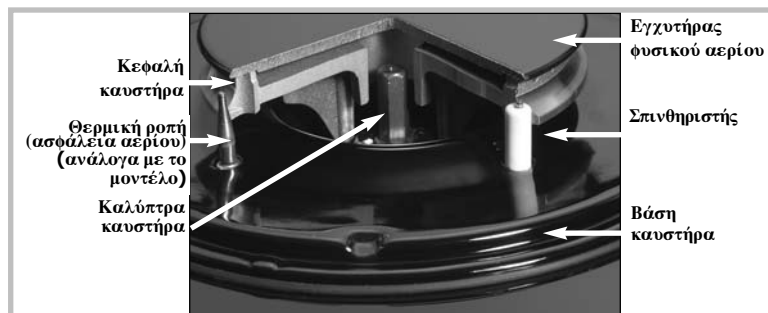
• ο σημείο “●” αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

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

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

• Για να ανάψετε μια εστία, πατήστε καλά 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.



- 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.

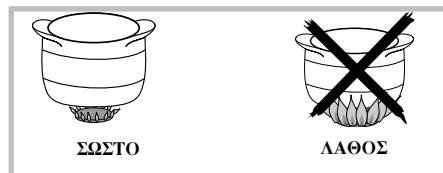
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

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

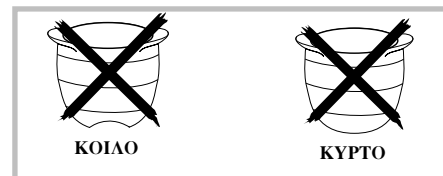
- Διάμετροι των συνιστώμενων σκευών:

Μεγάλη εστία ταχείας ανάφλεξης 18 έως 28 cm Τηγάνισμα Βράσιμο	Μικρή εστία ημι-γρήγορη 12 έως 20 cm Σάλτσες, Ζέσταμα
--	--

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

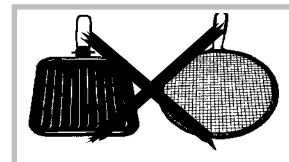


Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.



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 m³/h ανά kW ισχύος γκαζιού).

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 2 εστίες γκαζιού

Συνολική ισχύς: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h ελάχιστης παραγωγής.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες επαγωγής ;

Για να χρησιμοποιήσετε ένα πλήκτρο λειτουργίας ...

Βάλτε το δάχτυλό σας στο επιλεγμένο πλήκτρο έως ότου εμφανισθεί η ένδειξη ρύθμισης.

- Πως θα θέσετε σε λειτουργία και θα ρυθμίσετε την ισχύ ;

Η εστία σας έχει ισχύ από 50 W έως 2800 W
Διαβαθμισμένο από 1 έως 9.

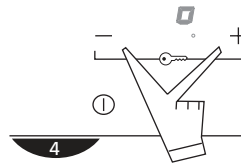
Πιέστε το πλήκτρο για την λειτουργία.

- Πιέζοντας το $-$ ή το $+$ εναλλάσσεται η ισχύ σύμφωνα με τις ανάγκες σας.

Η τελευταία διαταγή έχει πάντα προτεραιότητα.

- Ασφάλεια για τα παιδιά:

ΑΣΦΑΛΙΣΗ:




Τα πλήκτρα ελέγχου μπορούν να ασφαλισουν:

- είτε στη διακοπή (καθάρισμα),
- είτε κατά τη χρήση (οι τρέχουσες ενέργειες διατηρούνται και οι εμφανιζόμενες ρυθμίσεις παραμένουν ενεργές).


Ωστόσο, για λόγους ασφαλείας, στη θέση "ασφάλισης", το πλήκτρο διακοπής υπερισχύει και διακόπτει την παροχή ρεύματος της εστίας.

- Πιέστε ταυτόχρονα το $-$ και το $+$ για 3 έως 4 δευτερόλεπτα.

Εμφανίζεται η ένδειξη  (φωτεινό κλειδί) και εξαφανίζεται μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Οποιαδήποτε ενέργεια στα πλήκτρα επιφέρει την επανεμφάνιση του συμβόλου ασφάλισης.

ΑΠΑΣΦΑΛΙΣΗ:

- Πιέστε ταυτόχρονα το $-$ και το $+$ για 3 έως 4 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη  (φωτεινό κλειδί) εξαφανίζεται.







- Για πιο γρήγορη ρύθμιση, διατηρήστε το επιλεγμένο πλήκτρο πατημένο περισσότερη ώρα.




Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ;

Μόνο η εστία εμπρός δεξιά έχει χρονοδιακόπτη (μέγιστη διάρκεια 99 λεπτά). Πάντως μπορεί να δουλεύει και χωρίς αυτόν.

- **Πατήστε** το πλήκτρο  για θέση λειτουργίας της εστίας.
- **Επιλέξτε** μια ισχύ θέρμανσης από 1 έως 9 (Παράδειγμα ).
- **Πατήστε** το πλήκτρο  του χρονοδιακόπτη. Μόλις πατήσετε αυτό το κουμπί, αρχίζει να λειτουργεί ο χρονοδιακόπτης και η διάρκεια του χρόνου (σε λεπτά) αρχίζει να μετράει στην παρουσίαση **99**.
- **Διατηρήστε** το πάτημα για την διάρκεια που επιθυμείτε.

Όταν περάσει ο χρόνος, η εστία μαγειρέματος σταματάει επίσης και η παρουσίαση της ισχύος ενώ η παρουσίαση του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει στο  . Ακούτε λοιπόν ένα χαρακτηριστικό ήχο <<διακεκομμένα μπιπ>>. Για να σταματήσετε τον ήχο μπορείτε να :

- **Πατήστε** οποιαδήποτε πλήκτρο διαταγής.
- Για να τροποποιήσετε τη διάρκεια, μπορείτε να πατήσετε οποιαδήποτε στιγμή το πλήκτρο  ή  .
- **Για να σταματήσετε** το χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο  έως ότου σβήσει ο χρονοδιακόπτης.

Η θερμαινόμενη περιοχή συνεχίζει να λειτουργεί χωρίς χρονοδιακόπτη.

Σημείωση : η φωτεινή παρουσίαση

99 επιτρέπει να γνωρίζετε το χρόνο μαγειρέματος που μένει υπόλοιπος.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Επιλογή σκευών - ασφάλεια επαγωγής

- Ποια σκεύη είναι τα πιο κατάλληλα ;

Σίγουρα έχετε κιόλας τα κατάλληλα σκεύη.


- **Σκεύη από ατσάλι με εμαγιέ ή χωρίς αντικολητική επικάλυψη :** χύτρα, τηγάνι, φριτέζα , ψησταριά κρέατος.

- **Σκεύη από χυτοσίδηρο :** για να μη χαραχθεί η ύαλο - κεραμική πλάκα σας, αποφεύγετε να σέρνετε τα σκεύη ή διαλέξετε σκεύη με πάτο από εμαγιέ.

- **Σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι κατάλληλα για χρήση με επαγωγή:** τα περισσότερα σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγή (κατσαρόλες, σκεύη για πολλές χρήσεις, τηγάνια, φριτέζες) .

- **Σκεύη από αλουμίνιο με ειδικό πάτο :** επιλέξτε σκεύη με χοντρό πυθμένα, που να διασφαλίζουν ομοιογενές ψήσιμο (η θερμοκρασία διανέμεται καλύτερα) .

Ένα σήμα "CLASS

INDUCTION" (Επαγωγικό σκεύος),
 **βρίσκεται στην κουζίνα σας.**

Επιλέγοντας το σκεύος που έχει το ίδιο σήμα λογότυπου, θα είστε σίγουροι για την πλήρη συμβατότητα με την κουζίνα σας για κανονικές συνθήκες χρήσης. Για να σας βοηθήσουμε να επιλέξετε τα καλύτερα σκεύη, παρατίθεται ένας κατάλογος μαζί με αυτή την οδηγία.

- Ένδειξη απομένουσας θερμότητας

Μετά από εντατική χρήση, η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά. Κατά το διάστημα αυτό εμφανίζεται ένα "H". Τότε αποφύγετε να ακουμπάτε τις εν λόγω ζώνες.

46

- Ποία είναι τα πιο ασύμβατα υλικά ;

ΤΑ ΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΓΥΑΛΙ, ΚΕΡΑΜΙΚΟ Ή ΑΠΟ ΑΡΓΙΛΟ, ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ, ΑΠΟ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ ΧΩΡΙΣ ΕΙΔΙΚΟ ΠΥΘΜΕΝΑ, ΑΠΟ ΧΑΛΚΟ, ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΑ.

- Το τεστ "σκεύους"

Χάρη στην τεχνολογία αιχμής της, η επαγωγική κουζίνα σας μπορεί να αναγνωρίσει τα περισσότερα είδη σκευών.

Τοποθετήστε το σκεύος σας σε μια περιοχή θέρμανσης με ισχύ παραδείγματος χάριν 4, **εάν η ένδειξη παραμένει σταθερή** τότε το σκεύος σας είναι **συμβατό**, εάν **αναβοσβήνει** τότε το σκεύος σας **δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί** για μαγείρεμα με επαγωγή.

Ακόμα και σκεύη των οποίων ο πυθμένας δεν είναι τελείως επίπεδος, μπορούν να είναι κατάλληλα, με την προϋπόθεση να μην είναι πάρα πολύ παραμορφωμένες οι επιφάνειες.

- Automatic-Stop

Το Automatic-Stop είναι μια λειτουργία ασφαλείας των εστιών σας. Τίθεται αυτόματα σε λειτουργία αν ο χρήστης ξεχάσει να σβήσει την εστία στην οποία μαγειρεύει:

Χρησιμοποιημένη ισχύ	η εστία σβήνει αυτόματα μετά από
Μεταξύ 1....4	8 ώρες
Μεταξύ 5....7	2 ώρες
Μεταξύ 8....9	1 ώρα

Η ένδειξη της εν λόγω ζώνης θέρμανσης εμφανίζει **AS** και εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά περίπου. Αυτή η ένδειξη **AS** θα παραμείνει ορατή όσο δεν θα έχετε πιέσει κάποιο πλήκτρο της εν λόγω εστίας, ένα διπλό ηχητικό σήμα θα επιβεβαιώσει την ενεργειά σας.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Επιλογή σκευών - ασφάλεια επαγωγής (συνέχεια)

● Οδηγίες χρήσης

- Όταν χρησιμοποιείται ένα σκεύος με εσωτερική αντικολλητική επικάλυψη (τύπου τεφλόν) χωρίς ή με πολύ λίγα λιπαρά, προθερμάνετε το σκεύος στη θέση 6 ή στη θέση 7, για λίγη ώρα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη θέση 8 ή 9. Υπάρχει κίνδυνος να φθείρετε τα σκεύη σας.
- Μη ζεσταίνετε κλειστή κονσέρβα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να εκραγεί (αυτή η πρόληψη ισχύει για όλους τους τύπους των συσκευών μαγειρέματος).
- Συνιστάται να μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια επάνω στη βάση εστιών σας, διότι μπορεί να ζεσταθούν.

- Οι κουζίνες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σαν μπάγκος για να τοποθετείτε οτιδήποτε.

Για το μαγείρεμα, μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, ή μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στην ύαλο - κεραμική επιφάνεια προϊόντα συσκευασμένα ή τυλιγμένα μέσα σε αλουμινόχαρτο. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα φθαρεί αμετάκλητα η συσκευή σας.

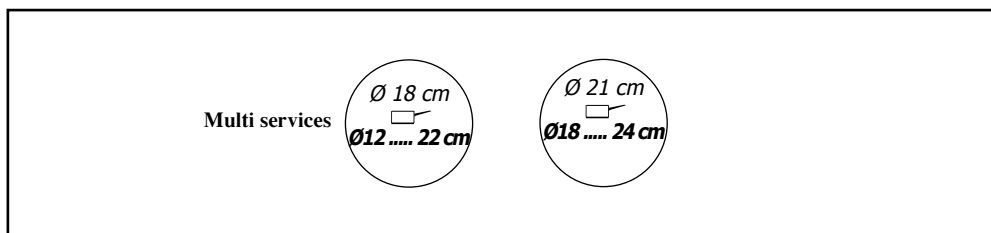
● <<Ηλεκτρονική>> ασφάλεια

Εάν η θερμοκρασία των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων γίνει υπερβολικά υψηλή, τότε μια ηλεκτρονική ασφάλεια μειώνει την ισχύ που απελευθερώνεται από την κουζίνα.

● Ασφάλεια "άδειας κατασρόλας"

Κάθε ζώνη θέρμανσης είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα ασφάλειας που διαπιστώνει συνεχώς την θερμοκρασία της περιοχής θέρμανσης. Έτσι, δεν υπάρχει πλέον κίνδυνος υπερθέρμανσης σε περίπτωση που οι κατασρόλες είναι άδειες.

Χρησιμοποιήστε τις διάφορες ζώνες μαγειρέματος ανάλογα με τα σκεύη (ανάλογα με το μοντέλο)



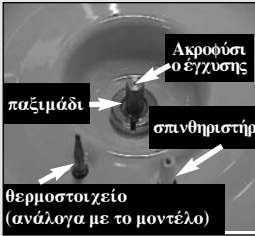
Εάν ένας φούρνος βρίσκεται πάνω από την κουζίνα σας (κοιτάξτε την παράγραφο <<Εντοιχισμός>>), τα συστήματα ασφάλειας απαγορεύουν την ταυτόχρονη λειτουργία της κουζίνας και του φούρνου σε λειτουργία "πυρόλυση".

Σε περίπτωση χρήσης της κουζίνας επαγωγής, μην τοποθετείτε αντικείμενα που έχουν μαγνητικές ταινίες πάνω στο γυαλί (π. χ. Πιστωτικές κάρτες, κασέτες, κ.τ.λ. ...).

Για τους φορείς ενεργών μοσχευμάτων (βηματοδότες καρδιάς, αντλίες ινσουλίνης, ...): Η ηλεκτρική κουζίνα σας εκπέμπει μέσω των συστημάτων επαγωγής ηλεκτρομαγνητικά κύματα στο κοντινό της περιβάλλον. Κατά συνέπεια σας συνιστούμε να έρθετε σε επαφή με τον κατασκευαστή του μοσχεύματός σας ώστε να προσδιορισθούν οι οποιεσδήποτε ασυμβατότητες.

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>Συντήρηση των σπινθηριστών και των ακροφύσιων έγχυσης</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>Συντήρηση σχάρας και εστιών γκαζιού</p>	<p>- Στην περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μια μη σιλβωτική κρέμα, έπειτα ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Σκουπίστε προσεκτικά κάθε εστία προτού ξαναχρησιμοποιήσετε την κουζίνα σας.</p>	<p>- Απαλή κρέμα καθαρισμού. - Σφουγγάρι.</p>
<p>Συντήρηση της πάνω επιφάνειας γυαλιού</p>	<p>- Καθαρίστε με ζεστό νερό, στη συνέχεια σκουπίστε. Σε περίπτωση λεκέδων που δεν βγαίνουν εύκολα, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες.</p>	<p>- Σφουγγάρι κουζίνας - Ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες Π. χ. : Cera-Clen.</p>
<p>Συντήρηση των εστιών επαγωγής</p>	<p>- Καθαρίστε με ζεστό νερό, στη συνέχεια σκουπίστε. Τελειώστε ενδεχομένως με την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού, μετά σκουπίστε. - Σε περίπτωση λεκέδων που δεν βγαίνουν εύκολα, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες. (παράδειγμα εδώ δίπλα).</p>	<p>- Σφουγγάρι κουζίνας - Ειδικά προϊόντα για ύαλο - κεραμικές επιφάνειες Π. χ. : Cera-Clen.</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>Άναμμα των εστιών: Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού.</p> <p>Κατά το πάτημα πάνω σε έναν διακόπτη, υπάρχουν σπινθήρες ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες.</p> <p>Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά η/οι εστία/ες δεν ανάβουν.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε την ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας. - Ελέγξτε την καθαριότητα των σπινθηριστών. - Ελέγξτε την καθαριότητα και την καλή συναρμολόγηση των εστιών. - Αν η κουζίνα είναι συνδεδεμένη πάνω στο τραπέζι εργασίας, ελέγξτε ότι τα άγκιστρα στερέωσης δεν είναι παραμορφωμένα. - Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες δεν βγαίνουν από τη θέση τους. <p>Είναι φυσικό. Η λειτουργία ανάμματος είναι κεντρική και δίνει εντολές σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός εισόδου του γκαζιού δεν είναι σφιγμένος. - Βεβαιωθείτε ότι το μήκος της εισόδου γκαζιού είναι κάτω των 2 m. - Ελέγξτε το άνοιγμα της εισόδου γκαζιού. - Αν έχετε γκάζι στη φιάλη ή στη δεξαμενή, ελέγξτε ότι αυτή δεν είναι άδεια. - Αν μόλις εγκαταστήσατε την κουζίνα ή αλλάξατε φιάλη γκαζιού, κρατήστε τον διακόπτη πατημένο στη θέση μέγιστου ανοίγματος μέχρι να φτάσει το γκάζι στις εστίες. - Βεβαιωθείτε ότι το ακροφύσιο έγχυσης δεν είναι μπλοκαρισμένο, και εάν είναι, ξεβουλώστε τον με μια παραμάνα. - Ανάψτε την εστία σας προτού τοποθετήσετε σ' αυτή την κατσαρόλα σας.
<p>Αν η κουζίνα έχει ασφάλεια αερίου: κατά το άναμμα, οι φλόγες ανάβουν έπειτα σβήνουν μόλις αφήνετε τον διακόπτη.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε αυτή την πίεση για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας. - Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά της εστίας είναι σωστά τοποθετημένα. - Βεβαιωθείτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες δεν βγαίνουν από τη θέση τους. - Αποφύγετε τα δυνατά ρεύματα αέρα στο δωμάτιο. - Ανάψτε την εστία σας προτού τοποθετήσετε σ' αυτή την κατσαρόλα σας.
<p>Στο ρελαντί, η εστία σβήνει ή η φλόγα παραμένει δυνατή.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Αποφύγετε τα δυνατά ρεύματα αέρα στο δωμάτιο. - Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του αερίου που χρησιμοποιείτε και των ακροφύσιων έγχυσης που είναι τοποθετημένα (δείτε τη ρύθμιση των ακροφύσιων έγχυσης στο κεφάλαιο "Χαρακτηριστικά αερίου"). <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>Η φλόγα έχει ακανόνιστη όψη</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ελέγξτε την καθαριότητα των εστιών και των ακροφύσιων που βρίσκονται κάτω από τις εστίες, τη συναρμολόγηση των εστιών, κλπ... - Ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό γκάζι στη φιάλη σας.
<p>Η κουζίνα εκπέμπει χαρακτηριστική οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ζεστάνετε κάθε εστία επαγωγής κατά 1 / 2 ώρα με μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.
<p>Η κουζίνα σας παράγει ένα ελαφρύ ήχο κλικ κλικ.</p>	<p>Είναι φυσιολογικό. Αυτός ο ήχος παράγεται από την διανομή της ισχύος μεταξύ των δύο επαγωγικών εστιών.</p>
<p>Οι κατσαρόλες κάνουν θόρυβο κατά το μαγείρεμα στις επαγωγικές εστίες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Με μεγάλη ισχύ, αυτό το φαινόμενο είναι φυσιολογικό με ορισμένους τύπους σκευών. Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος για την κουζίνα σας.

Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι

	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ	Εστία
ΣΟΥΠΕΣ	Ζωμοί Παχύρρευστες σούπες		μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΨΑΡΙΑ	Ζωμός Μαγειρεμένα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΣΑΛΤΣΕΣ	Ολλαντέζ, μπεαρνέζ, μπεσαμέλ, ωρόρ	10 λεπτά	μεσαίας ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ, σπανάκι Αρακάς μαγειρεμένος Ντομάτες προβενσάλ Πατάτες τσιγαρισμένες Ζύμες	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα Μπλανκέτ, Οσο-μπούκο Εσκαλόπ στο τηγάνι, Τουρνετό (δυνατό γκριλ)	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες		μεγάλης ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Κρεμ ανγκλέζ	5 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά	μεσαίας ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας μεγάλης ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας μεσαίας ταχύτητας

Για να ρυθμίσετε καλύτερα το χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να μεταφέρετε το σκεύος από την μια εστία στην άλλη (παραδείγματος χάριν : από την μεγάλη εστία στην μεσαία, ανάλογα την συνταγή που ζητάει σιγανό βράσιμο...).

Για τα ψητά που χρειάζονται δυνατή θερμοκρασία, επιλέξτε μεγάλη και γρήγορη εστία.

Για τις σάλτσες και το ζέσταμα μαγειρευμένων εδεσμάτων, χρησιμοποιήστε την μεσαία εστία.

PT

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

GR

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

Ref. aparelho: TI 313*
Κωδ. συσκευών: TI 313*

9962-9572 - 10/04