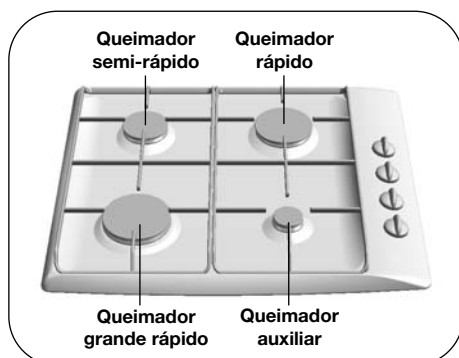


PT *O guia de utilização da sua
placa de cozinha*

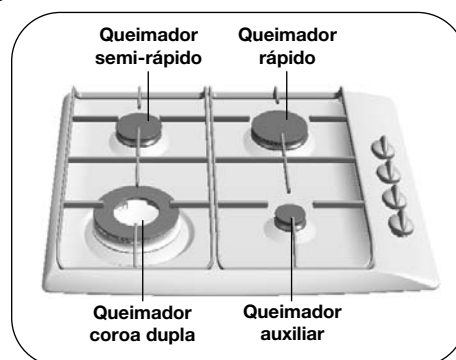
GR *O οδηγός χρήσης των εστιών της
κουζίνας σας*

Brandt

PT



4 queimadores de gás com um grande rápido



4 queimadores de gás + coroa dupla



3 bicos de gás + 1 placa eléctrica

Sumário

A sua placa em total segurança	5
Como se apresenta a sua placa?	6
Instale a sua placa com toda a facilidade	7
Conselhos para o encastramento	7-9
Ligação à corrente eléctrica	10
Ligação ao gás	11-12
Mudança do gás	13-17
Utilize a sua placa com toda a facilidade	18
Como utilizar os bicos de gás?	18
Quais são os recipientes mais adaptados aos queimadores de gás?	19
Como utilizar a placa eléctrica?	20
Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?	20
Como limpar a sua placa?	21
Pequenas avarias e remédios	22
Guia de cozedura	23
Guia de cozedura da placa eléctrica	23

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 contém nenhum componente à base de amianto.

As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância.

Consulte o manual antes de instalar e utilizar este aparelho.

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

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

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

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

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

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

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

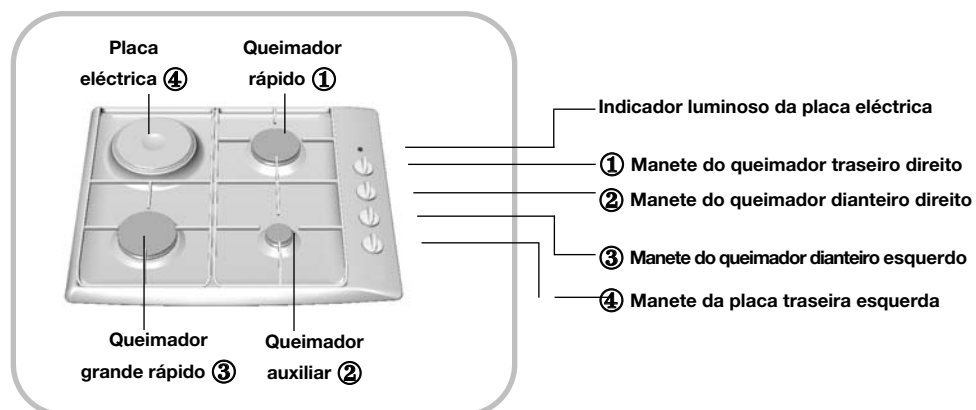
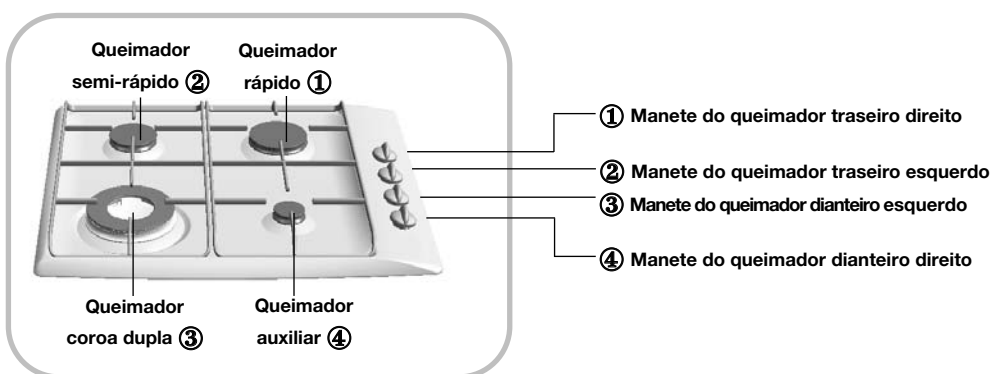
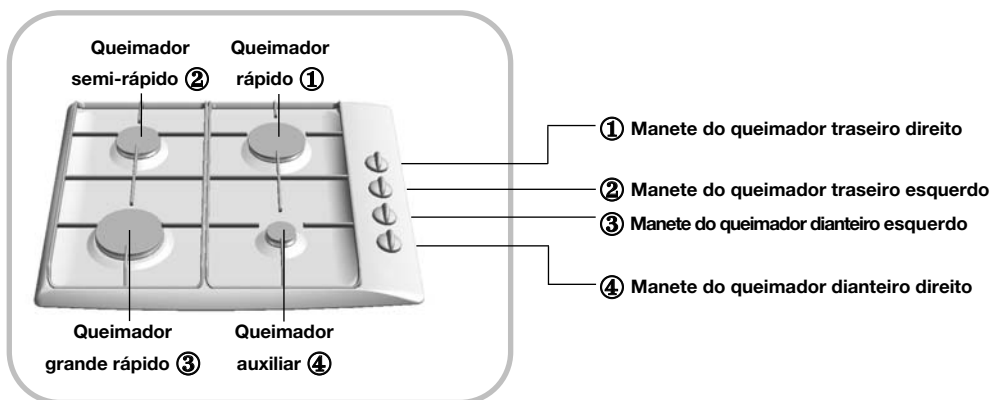
Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador.

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



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

Como se apresenta a sua placa



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento

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

A instalação é normalmente reservada aos instaladores e técnicos qualificados.

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

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

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

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

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

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

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

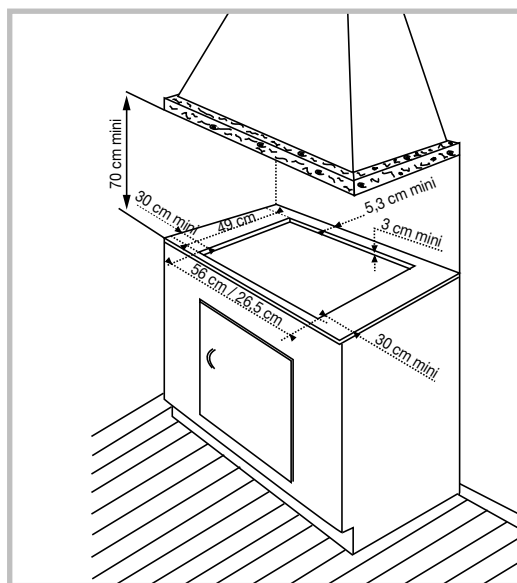
Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

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

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

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



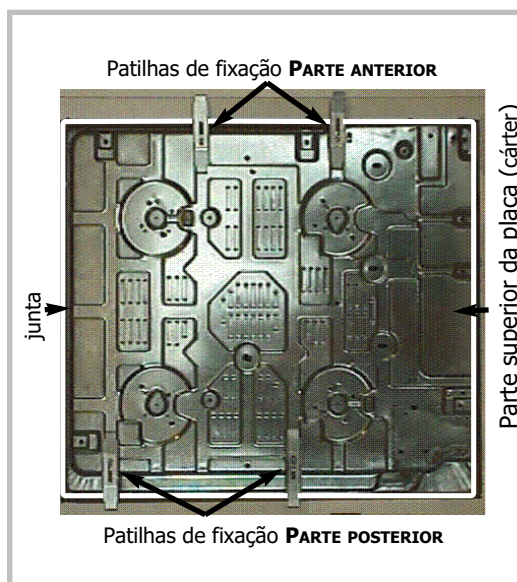
Para assegurar a vedação entre o cárter e o plano de trabalho, cole a junta de espuma no estajo antes de instalar a placa:

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

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

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

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



Instale a sua placa com toda a facilidade

Conselhos para o encastramento (continuação)

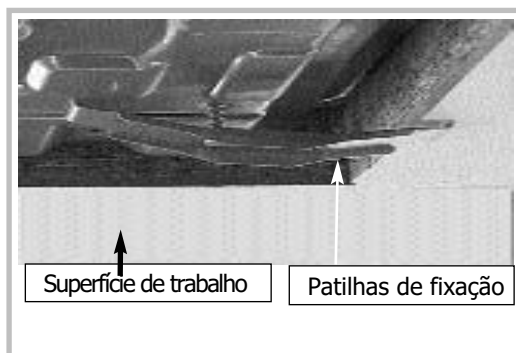
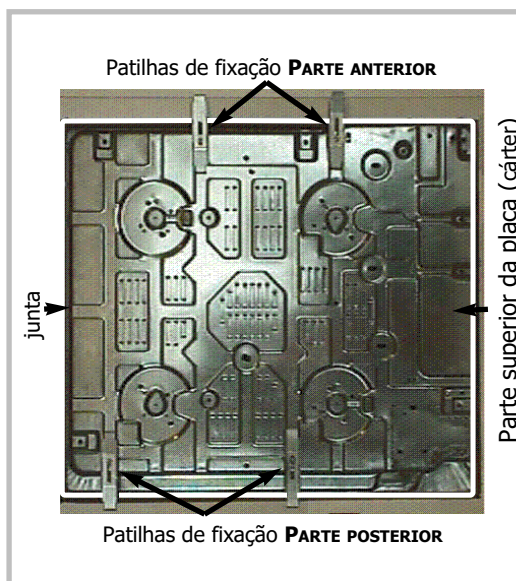
- Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel, tomando cuidado para centrá-la correctamente no corte. Instale as cabeças de queimadores, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.

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

- Ligue ao gás (ver "**Como ligar a placa de cozedura ao gás distribuído pela rede**" ou "**Como ligar a placa de cozedura ao gás butano/propano**").

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

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



Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação eléctrica



● Mesas mistas e a gás

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

A ficha da tomada eléctrica deve ficar acessível após instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220-240V~ - 50/60Hz Gás e mista
Cabo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos condutores em mm2	1
Fusível	10 A



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

O fusível de instalação deve ser de 10 amperes.

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

Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás

● Ligações possíveis

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

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

● Ligações possíveis

GAS DISTRIBUÍDO POR CANALIZAÇÃO (GAS NATURAL) OU AR PROPANADO/AR BUTANADO.

Escolher exclusivamente a ligação seguinte:

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

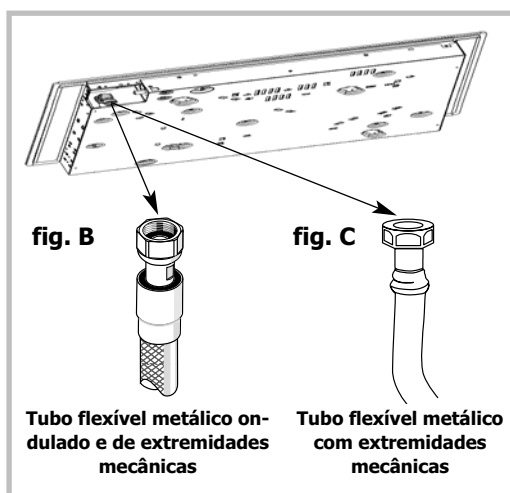
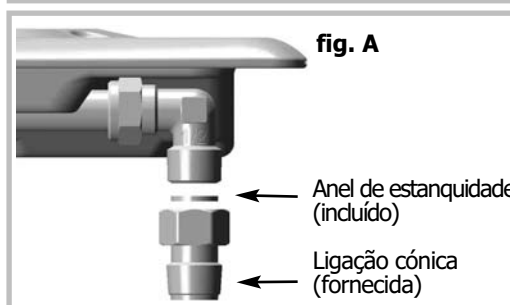
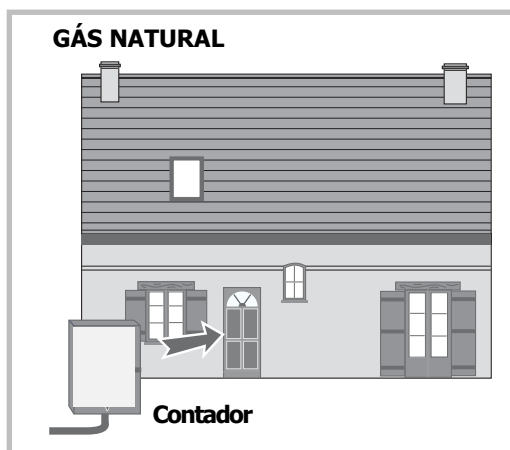
Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado sobre o aparelho, ou à ou com o auxílio da ligação cónica e com a arruela de estanquidade entregues na bolsa.

ou - **a ligação por tubo flexível metálico ondulado de extremidades mecânicas** (**fig. B**).

Pode utilizar um tubo flexível em inox (de tipo "Gazinox") disponível junto do seu Serviço Pós-Venda.

ou - **a ligação por tubo flexível de extremidades mecânicas** (**fig. C**).

Estes tubos devem ter um **comprimento máximo de 2 metros** e devem poder ser verificados em todo o comprimento.



! O tubo de ligação deve poder ser verificado sobre todo o seu comprimento e deve ser substituído antes da data limite de utilização (marcada no tubo).
Seja qual for o meio de ligação escolhido, certifique-se da estanquidade, após instalação, com água adicionada de sabão.

Instale a sua placa com toda a facilidade

Ligação ao gás (continuação)

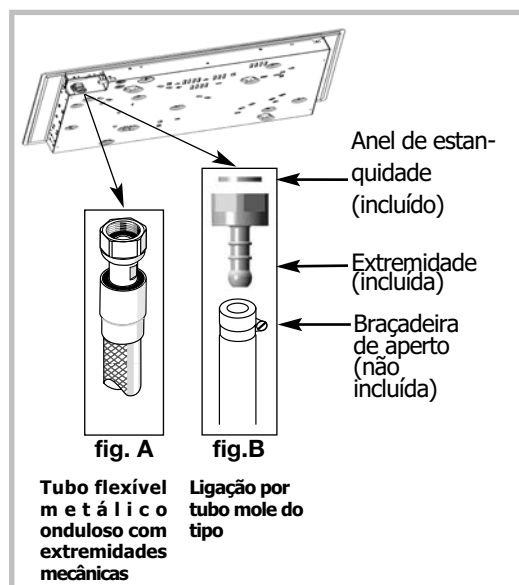
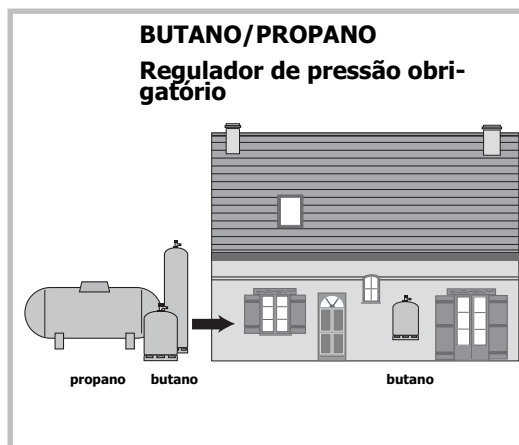
● Ligações possíveis

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

Para a segurança do utilizador aconselhamos uma ligação quer por tubo rígido, se for possível, quer por um tubo flexível metálico ondulado (comprimento máximo 2 metros) (**fig. A**).

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

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



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

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

Em França, deverá utilizar um tubo ou uma mangueira com a marca NG GAZ.

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás

- Observações preliminares

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

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

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

Em França, esta placa também está adaptada ao ar propanado/ar butanado. O saco de adaptação é fornecido mediante pedido junto do seu 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)

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

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

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

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

- Retire as grades, os chapéus e as cabeças de todos os bicos de gás.

• Com ajuda da chave fornecida, desatarraxe os injectores situados no fundo da cada pote e retire-os (**fig 1**).

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

⇒ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.

⇒ Introduza a fundo a chave no injector.

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

⇒ Faça girar a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha voltar a aparecer do outro lado (**fig. 3**).

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

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

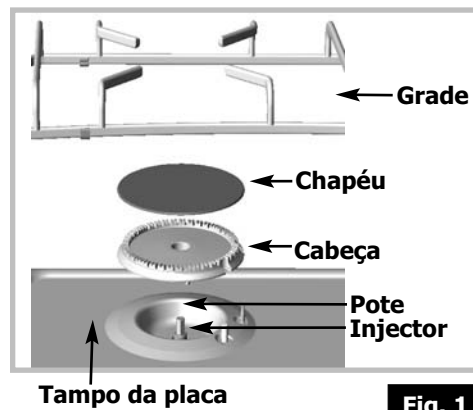


Fig. 1

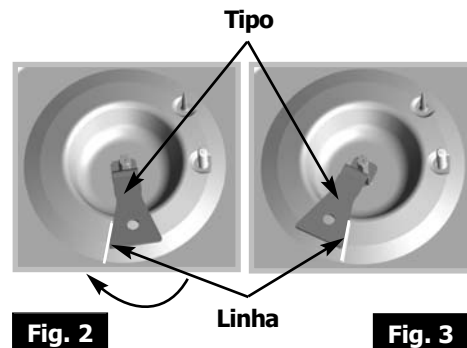


Fig. 2

Fig. 3

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

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

PASSAGEM DO GAS NATURAL AO GAS BUTANO/PROPANO.

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

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

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

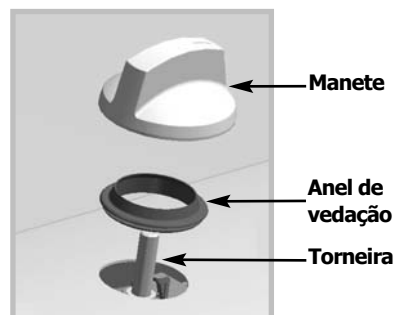
- Desenrosque o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelo). (**fig. 4**) consoante o modelo, com uma chave de fendas de ponta chata, **girando a duas vezes no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio**.

- Volte a montar a manete, acenda o bico em posição máxima e passe à posição de ralenti.

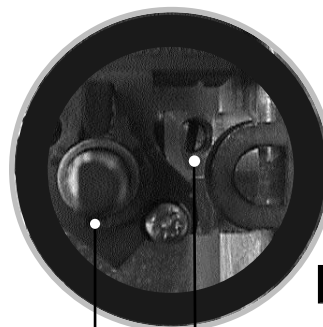
- Retire novamente a manete, em seguida gire o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros de um relógio** até à posição mínima antes da extinção da chama.

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

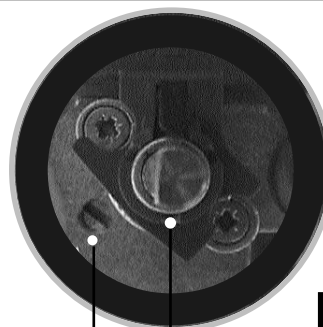
- Volte a montar as cabeças dos bicos, os chapéus e as grades de suporte dos tachos.



Modelo sem sistema de segurança



Modelo com sistema de segurança



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 G130 8 mbar
Aparelho destinado a ser instalado em: FRCat : III1C2E+3+ GB - GR - PTCat : II2H3+	G30	G31	G20	G25	
Débito horário infra a 15°C sob 1013 mbar	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
Bico de coroa dupla dianteiro esquerdo Ponto de referência marcado no injector	92	92	144	144	360
Débito calorífero nominal (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80	3,60
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	1,450		1,550		1,300
Débito horário (g/h)	254	250	362	421	503
Débito horário (l/h)					
Bico rápido traseiro direito Ponto de referência marcado no injector	78	78	121	121	210
Débito calorífero nominal (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35	2,40
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870		0,650
Débito horário (g/h)	171	168	224	260	336
Débito horário (l/h)					
Bico grande rápido dianteiro esquerdo Ponto de referência marcado no injector	88	88	137	137	298
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20	3,10
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,830		0,870		0,780
Débito horário (g/h)	225	221	305	354	434
Débito horário (l/h)					
Bico semi-rápido traseiro esquerdo Ponto de referência marcado no injector	62	62	94	94	165
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,620		0,615		0,550
Débito horário (g/h)	105	104	143	166	210
Débito horário (l/h)					
Bico auxiliar dianteiro direito Ponto de referência marcado no injector	45	45	63	63	122
Débito calorífero nominal (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	0,850
Débito calorífero reduzido (com e sem segurança) (kW)	0,300		0,350		0,350
Débito horário (g/h)	55	54	81	94	119
Débito horário (l/h)					
Placa 4 bicos de gás com coroa dupla Débito calorífero total (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50	8,35
Débito máximo (g/h)	585	576	810	941	1168
Débito máximo (l/h)					
Placa 60 cm 4 bicos de gás com grande rápido Débito calorífero total (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90	7,85
Débito máximo (g/h)	556	547	753	874	1099
Débito máximo (l/h)					
Placa 60 cm 3 bicos de gás +1 placa eléctrica 1500 W Débito calorífero total (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40	6,35
Débito máximo (g/h)	451	443	610	708	889
Débito máximo (l/h)					

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

Instale a sua placa com toda a facilidade

Mudança do gás (continuação)

- Características do gás (continuação)

LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

Modelo de 60 cm com 4 queimadores de gás e um grande rápido						Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com 1 coroa dupla					
Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar butanado / Ar propanado		Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar butanado / Ar propanado	
94	121	62	78	165	210	94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	122	144	63	92	45	360	122

Modelo de 60 cm com 3 queimadores de gás e com 1 coroa dupla.					
Gás Natural		Gás Butano / Propano		Ar butanado / Ar propanado	
Elec	121	Elec	78	Elec	210
137	63	88	45	298	122

Modelo de 60 cm com 4 queimadores de gás e um grande rápido		Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com coroa dupla		Modelo 60 cm 3 queimadores de gás com coroa dupla	
LPG		LPG		LPG	
62	78	62	78	Elec	78
88	45	92	45	92	45

Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar os bicos de gás?

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

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

O ponto "●" corresponde ao fecho da torneira.

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

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

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

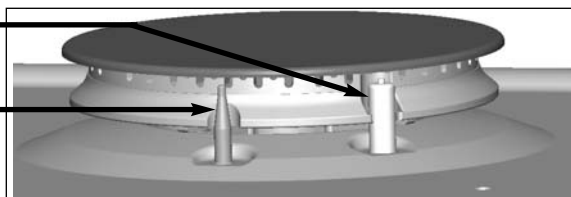
Mantenha a manete apoiada para desencadear uma série de faíscas até que o bico acenda.

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

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

Vela de acendimento

Dispositivo de segurança gás (Consoante o modelo)



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

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

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

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

situada directamente à proximidade da chama.

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

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

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

• Para acender um bico, carregar a fundo no botão e rodar no sentido anti-horário ↻ até à posição máxima 🔥.

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



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

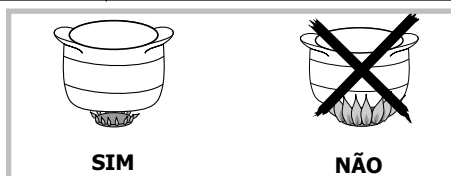
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Quais são os recipientes mais adaptados aos bicos de gás?

- Diâmetros aconselhados para os recipientes:

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

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



Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.

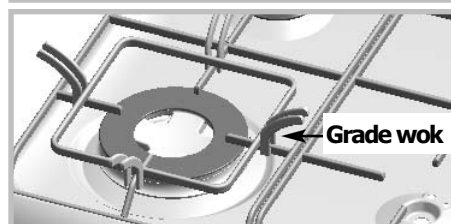


Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.

Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

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

Esta grade de tipo "WOK" permite utilizar os recipientes com fundo côncavo. Associado ao queimador "Coroa dupla", ela permite uma melhor distribuição das chamas em redor dos grandes recipientes tais como os wok e pratos para paelha de grande diâmetro.



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

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

Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás

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

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

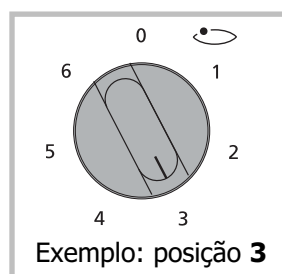
Utilize a sua placa com toda a facilidade

Como utilizar a placa eléctrica?

- Para colocar em aquecimento:

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

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



Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?

- Que recipientes usar sobre a placa eléctrica?

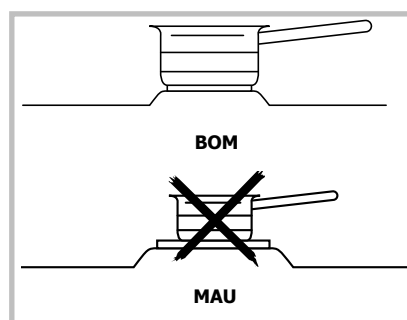
Utilize recipientes com fundo plano que fiquem perfeitamente em contacto com a superfície do disco:

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

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

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

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



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

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

Como limpar a sua placa?

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

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

Pequenas avarias e remédios

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

VOCÊ CONSTATA QUE ...	O QUE DEVE FAZER?
<p>Acendimento dos bicos: Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.</p> <p>Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.</p> <p>Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura. - Verifique se as velas de acendimento estão limpas. - Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. - Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas. - Verifique se os anéis de vedação situados sob as manetes não saíram do seu lugar <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 injectore não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança. - Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.
<p>Se a placa estiver equipada com a segurança gás: aquando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da libertação dos botões.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas. - Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas. - Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar. - Evite as correntes de ar violentas na peça. - Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.
<p>Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Evite as correntes de ar na peça. - Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "Características gás"). <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>Durante a cozedura, os botões ficam quentes.</p>	<p>Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores mais distantes dos botões. Instalar a caçarola bem no centro do bico. Ela não deve encobrir os botões.</p>

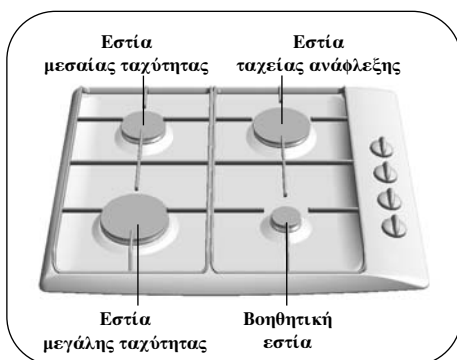
Guia de cozedura com gás

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

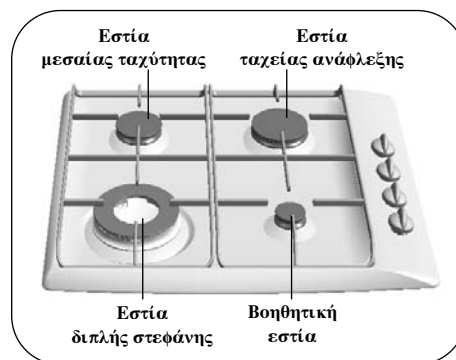
Guia de cozedura com placa eléctrica

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

GR



4 εστίες γκαζιού
ταχείας ανάφλεξης



4 εστίες γκαζιού
+ διπλή στεφάνη



3 εστίες γκαζιού
+ 1 ηλεκτρική εστία

Περιεχόμενα

Η χρήση της κουζίνας με κάθε ασφάλεια	27
Πως φαίνεται η κουζίνα σας;	28
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας	29
Συμβουλές εντοιχισμού	29-31
Ηλεκτρική σύνδεση	32
Σύνδεση γκαζιού	33-34
Αλλαγή φιάλης γκαζιού	35-39
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά	40
Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι	40
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για τις εστίες με γκάζι;	41
Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;	42
Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;	42
Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας	43
Μικρές βλάβες και δυσλειτουργίες	44
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι	45
Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας	45

Σε όλο το εγχειρίδιο, το



σας επισημαίνει τις οδηγίες ασφαλείας,



σας επισημαίνει τις συμβουλές και τα τεχνάσματα

Εισαγωγικά λόγια

Αξιότιμη πελάτισσα, Αξιότιμε πελάτη,

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

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

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

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

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

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

Η μάρκα BRANDT.

Η χρήση της κουζίνας σας με κάθε ασφάλεια

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας με πλήρη ασφάλεια

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

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

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

Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται υπό την εποπτεία σας.

Συμβουλευθείτε τις οδηγίες προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή.

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

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

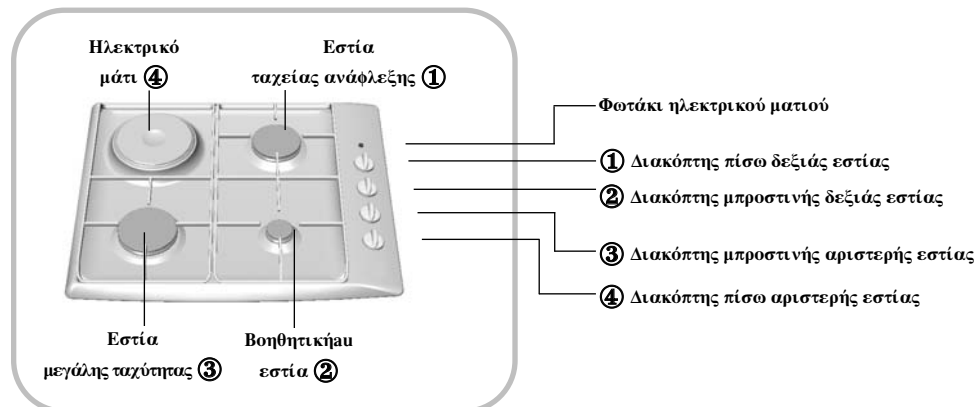
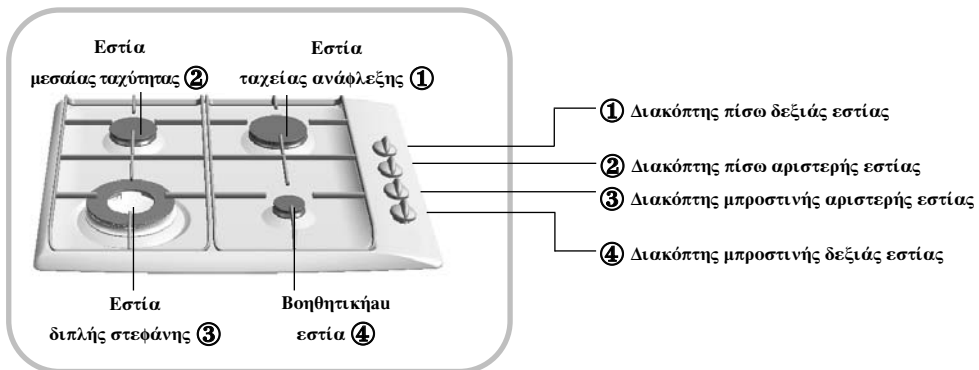
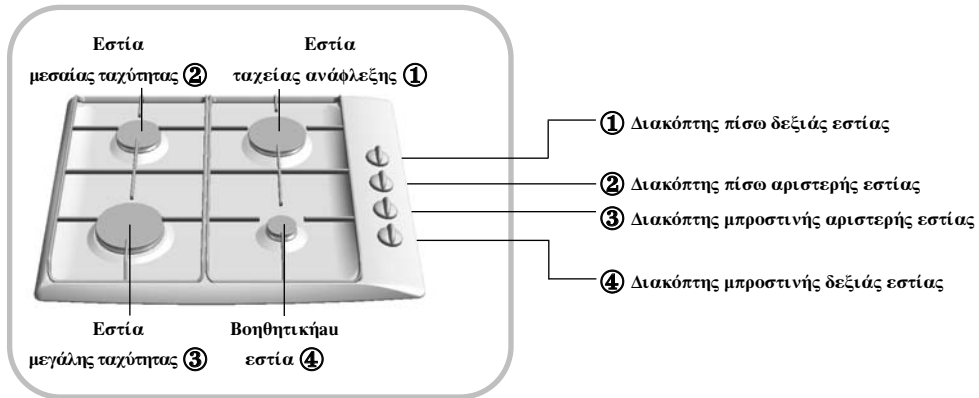
Όταν είναι δύσκολο να γυρίσετε έναν διακόπτη, **ΜΗ ΒΑΖΕΤΕ ΔΥΝΑΜΗ**. Ζητήστε αμέσως την παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

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



Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΑΣ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΠΡΟΡΥΘΜΙΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ.

Πως φαίνεται η κουζίνα σας;



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού

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

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από κατάλληλους τεχνικούς εγκατάστασης.

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

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

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

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

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

διατάξεις που ισχύουν όσον αφορά τον εξαερισμό.

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

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

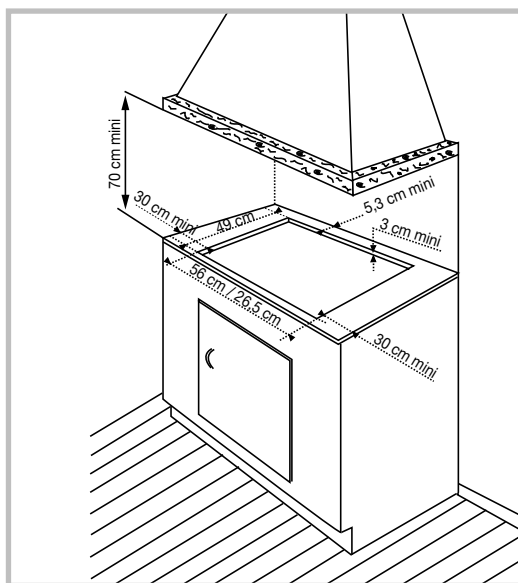
Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

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

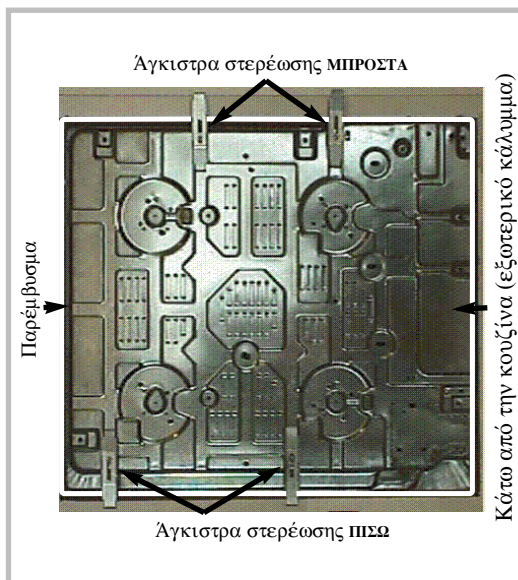
Για να μην εμποδίζεται ο χειρισμός των σκευών κουζίνας, δεν πρέπει να υπάρχει ούτε δεξιά, ούτε αριστερά, κανένα έπιπλο ούτε χώρισμα τουλάχιστον 30 cm από την κουζίνα.

Αν κάτω από το τραπέζι είναι τοποθετημένο ένα οριζόντιο χώρισμα, αυτό πρέπει να είναι τοποθετημένο μεταξύ 10 cm και 15 cm σε σχέση με το κάτω μέρος του τραπεζιού εργασίας. Σε κάθε περίπτωση, μην τοποθετείτε 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 κατασαρόλας, τα καπάκια εστίας και τις κεφαλές εστιών σημαδεύοντας 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 κατασαρόλας.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Συμβουλές εντοιχισμού (συνέχεια)

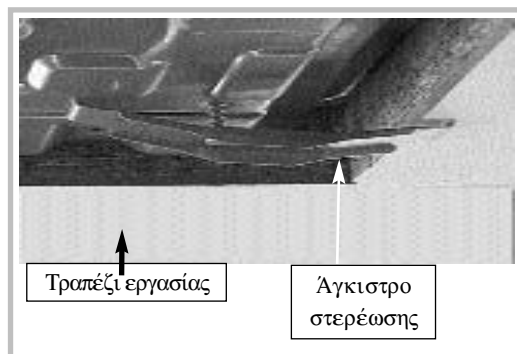
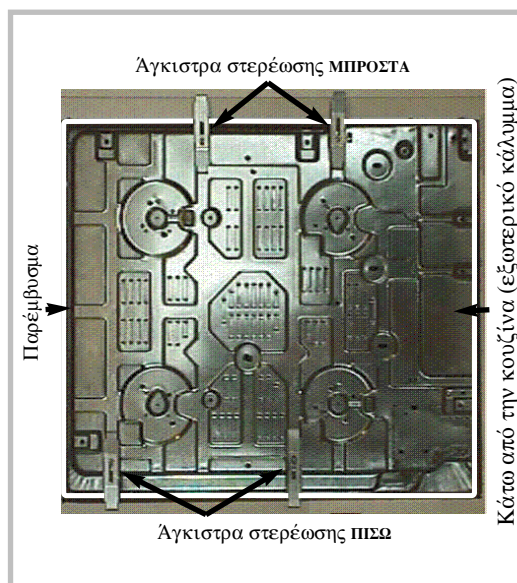
- Τοποθετήστε την κουζίνα στο άνοιγμα του επίπλου προσέχοντας να την κεντράρετε καλά στο άνοιγμα.
- Τοποθετήστε τις κεφαλές εστιών, τα καπάκια των εστιών και τις σχάρες.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της κουζίνας στην ηλεκτρική εγκατάσταση της κουζίνας σας (βλέπε "Πως να συνδέσετε την κουζίνα με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

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

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

Σταματήστε να βιδώνετε όταν το άγκιστρο αρχίσει να παραμορφώνεται.

Μη χρησιμοποιείτε κατσαβίδι.



Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Ηλεκτρική σύνδεση

- Κουζίνες μεικτές και κουζίνες που λειτουργούν μόνο με γκάζι



Αυτές οι κουζίνες δίνονται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας (τύπου H05VVf - T105, ή H05V2V2F - T90, διατομή 1 mm²) με 3 αγωγούς (φάση + γείωση + ουδέτερο) ενδ. SAV : 77X3767 (6470.1516) και πρέπει να συνδέονται με το μονοφασικό δίκτυο 220-240 V~ μέσω μιας πρίζας φάση + γείωση + ουδέτερο φτιαγμένης σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω ενός μηχανισμού διακοπής που συνδέεται με όλους τους πόλους και έχει μια απόσταση ανοίγματος των διακοπών τουλάχιστον 3 mm.

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

ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ

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



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

Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι των 10 amperes.

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

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

● Πιθανές συνδέσεις

Το αέριο διανέμεται μέσω σωληνώσεων (φυσικό αέριο) ή μίγμα αέρα-προπανίου/ μίγμα αέρα-βουτανίου.

Επιλέξτε αποκλειστικά την ακόλουθη σύνδεση:

- **σύνδεση με άκαμπτο σωλήνα** (ονομασία πρότυπο αερίου G1/2). (Εικ. Α).

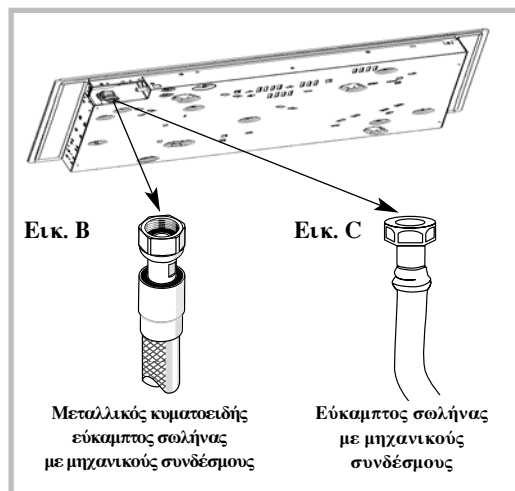
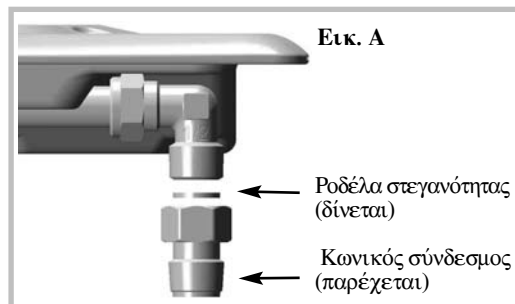
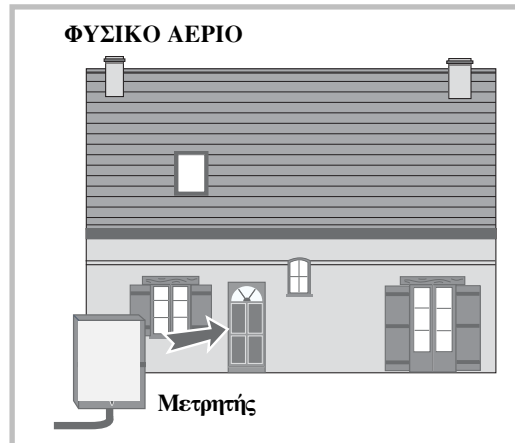
Πραγματοποιήστε τη σύνδεση στο άκρο του κεκαμμένου σωλήνα που είναι εγκατεστημένος στη συσκευή, ή με το κωνικό σύνδεσμο και τη ροδέλα στεγανοποίησης που παρέχονται στο σακουλάκι,

ή - **σύνδεση με μεταλλικό κυματοειδή εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικούς συνδέσμους** (Εικ. Β).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν ανοξείδωτο εύκαμπτο σωλήνα (τύπου "Gazinox") που διατίθεται από την Υπηρεσία Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

ή - **σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα με μηχανικούς συνδέσμους** (Εικ. C).

Οι σωλήνες αυτοί πρέπει να έχουν μέγιστο μήκος **2 μέτρα** και να είναι προσβάσιμοι σε όλο τους το μήκος.



Ο σωλήνας σύνδεσης πρέπει να παραμένει προσβάσιμος σε όλο του το μήκος και να αντικαθίσταται πριν την ημερομηνία λήξης της χρήσης του (αναγράφεται στο σωλήνα). Όποιο κι αν είναι το επιλεγμένο μέσο σύνδεσης, βεβαιωθείτε για τη στεγανότητά του, μετά την εγκατάσταση, με νερό με σαπούνι.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Σύνδεση γκαζιού (συνέχεια)

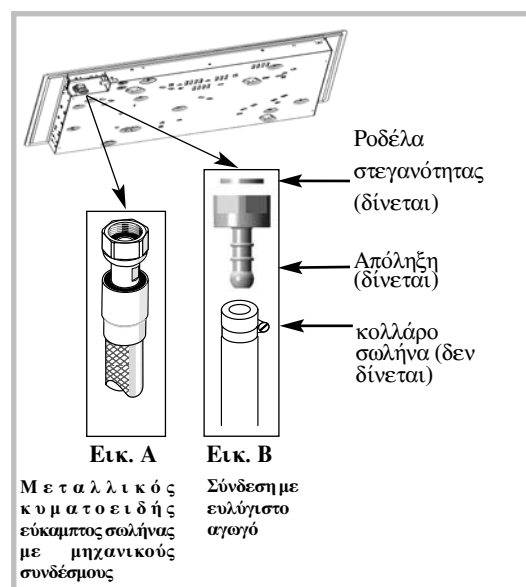
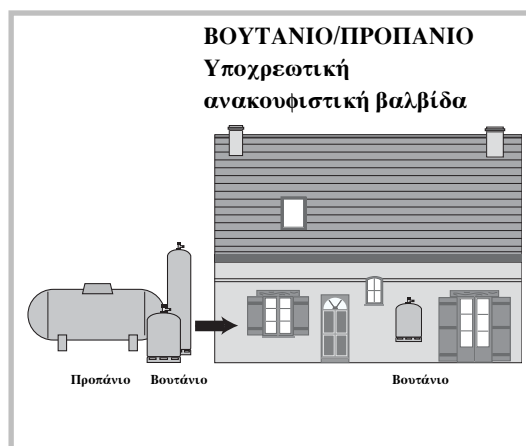
● Πιθανές συνδέσεις

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

Για την ασφάλεια του χρήστη, σας συνιστούμε μια σύνδεση με στέρεο αγωγό αν αυτό είναι δυνατόν, είτε με μεταλλικό κυματοειδή εύκαμπτο σωλήνα (μέγιστο μήκος 2 μέτρα) (**Εικ. Α**).

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

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



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

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

Στη Γαλλία, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα σωλήνα που να φέρει το σήμα NG Gaz.

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού

● Προκαταρκτικές παρατηρήσεις

Αυτή η κουζίνα παραδίδεται προρυθμισμένη για φυσικό αέριο.

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

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

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

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

Σε κάθε αλλαγή αερίου, θα πρέπει διαδοχικά:

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

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

❷ ΑΛΛΑΞΤΕ ΤΑ ΑΚΡΟΦΥΣΙΑ ΕΓΧΥΣΗΣ προχωρώντας ως εξής:

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

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

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

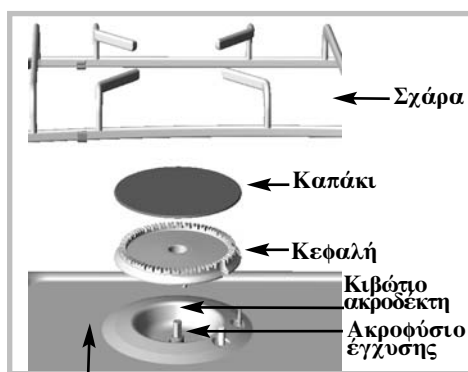
⇒ Βιδώστε τους καταρχήν με το χέρι μέχρις ότου ασφαλιστεί το ακροφύσιο έγχυσης.

⇒ Βάλτε στο βάθος το κλειδί στο ακροφύσιο έγχυσης.

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

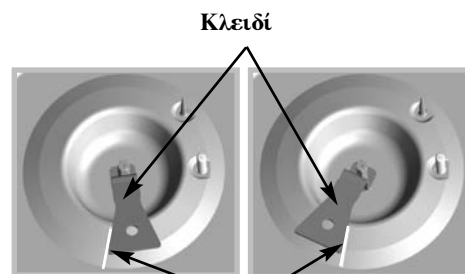
⇒ Γυρίστε το κλειδί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά (εικ. 3). **Προσοχή! Μην ξεπεράσετε αυτό το όριο γιατί υπάρχει κίνδυνος φθοράς του προϊόντος.**

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



Πάνω μέρος της κουζίνας

εικ. 1



εικ. 2

εικ. 3

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

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

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

ΠΕΡΑΣΜΑ ΑΠΟ ΤΟ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ ΣΤΟ ΑΕΡΙΟ ΒΟΥΤΑΝΙΟΥ/ΠΡΟΠΑΝΙΟΥ.

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

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

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

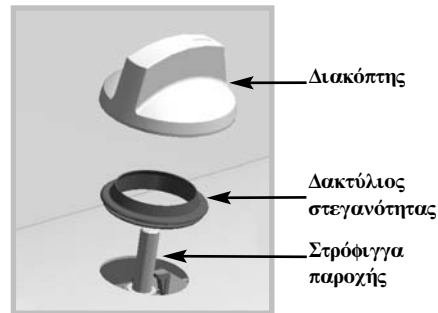
- Ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης των ρελαντί από μπρούντζο (κίτρινο), (εικ. 4) ανάλογα με το μοντέλο, με ένα μικρό επίπεδο κατασαβίδι, με 2 στροφές κατά την αντίθετη φορά από εκείνη των δεικτών του ρολογιού.

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

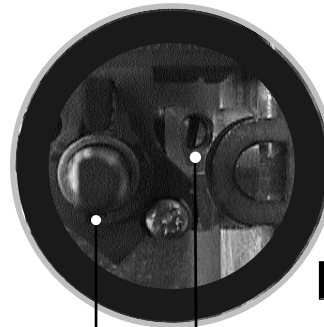
- Σηκώστε ξανά τον διακόπτη, έπειτα γυρίστε τη βίδα ρύθμισης κατά την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρι την πιο χαμηλή θέση πριν να σβήσουν οι φλόγες.

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

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



Μοντέλο χωρίς ασφάλεια

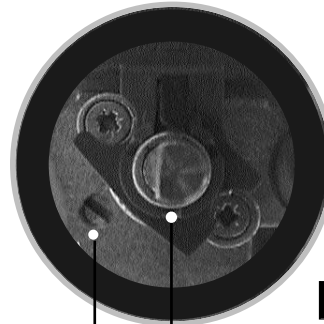


εικ. 4

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 G130 8 mbar
Συσκευή για τις ακόλουθες χώρες : FR κατηγορία : Π11C2E+3+ GB - GR - PT κατηγορία : Π2H3+	G30	G31	G20	G25	
Ωριαία ροή σε :15 ° C με 1013 mbar	28-30mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
ΕΣΤΙΑ ΔΗΛΙΑΣ ΚΟΡΟΝΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ Σημάδι στον μπλεκ	92	92	144	144	360
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,50	3,50	3,80	3,80	3,60
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	1,450		1,550		1,300
Ωριαία ροή (g/h)	254	250	362	421	503
Ωριαία ροή (l/h)					
ΕΣΤΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ Σημάδι στον μπλεκ	78	78	121	121	210
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	2,35	2,35	2,35	2,35	2,40
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830		0,870		0,650
Ωριαία ροή (g/h)	171	168	224	260	336
Ωριαία ροή (l/h)					
ΕΣΤΙΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ Σημάδι στον μπλεκ	88	88	137	137	298
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	3,10	3,10	3,20	3,20	3,10
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,830		0,870		0,780
Ωριαία ροή (g/h)	225	221	305	354	434
Ωριαία ροή (l/h)					
ΕΣΤΙΑ ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ Σημάδι στον μπλεκ	62	62	94	94	165
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,620		0,615		0,550
Ωριαία ροή (g/h)	105	104	143	166	210
Ωριαία ροή (l/h)					
ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ Σημάδι στον μπλεκ	45	45	63	63	122
Όνομαστική θερμογόνος δύναμη (kW)	0,750	0,750	0,850	0,850	0,850
Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (με και χωρίς ασφάλεια) (kW)	0,300		0,350		0,350
Ωριαία ροή (g/h)	55	54	81	94	119
Ωριαία ροή (l/h)					
ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΜΕ ΔΗΛΙΑ ΚΟΡΟΝΑ Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	8,05	8,05	8,50	8,50	8,35
Μέγιστη δύναμη (g/h)	585	576	810	941	1168
(l/h)					
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 4 ΕΣΤΙΕΣ ΓΚΑΖΙΟΥ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	7,65	7,65	7,90	7,90	7,85
Μέγιστη δύναμη (g/h)	556	547	753	874	1099
(l/h)					
ΚΟΥΖΙΝΑ 60 cm 3+1 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΑΤΙ 1500 W Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW)	6,20	6,20	6,40	6,40	6,35
Μέγιστη δύναμη (g/h)	451	443	610	708	889
(l/h)					

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

Εγκαταστήστε εύκολα την κουζίνα σας

Αλλαγή φιάλης γκαζιού (συνέχεια)

- Χαρακτηριστικά αερίου (συνέχεια)

ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΜΠΕΚ

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

Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με μεγάλο γρήγορο						Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη					
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου		Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου	
94	121	62	78	165	210	94	121	62	78	165	210
137	63	88	45	298	122	144	63	92	45	360	122

Μοντέλο 60 cm 3 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη					
Φυσικό Αέριο		Βουτάνιο/ Προπάνιο		Μείγμα αέρα προπανίου/Μείγμα αέρα βουτανίου	
Elec	121	Elec	78	Elec	210
137	63	88	45	298	122

Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με μεγάλο γρήγορο		Μοντέλο 60 cm 4 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη		Μοντέλο 60 cm 3 μάτια αερίου με 1 διπλή στεφάνη	
LPG		LPG		LPG	
62	78	62	78	Elec	78
88	45	92	45	92	45

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιήσετε τις εστίες με γκάζι

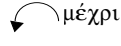

● Άναμμα της κουζίνας ΧΩΡΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ αερίου (ανάλογα με το μοντέλο)

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



Το σημείο “●” καντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

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

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

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

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

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

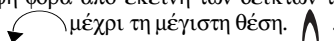

• Η ασφάλεια των εστιών υλοποιείται με ένα μεταλλικό στέλεχος, τοποθετημένο απευθείας κοντά στη φλόγα.



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

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

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

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

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

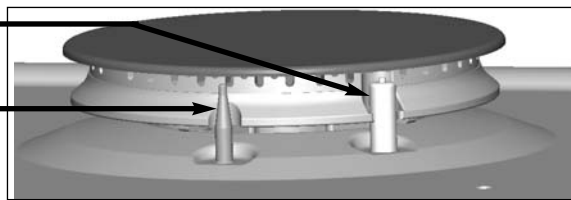
• Η ρύθμιση προς μια πιο μειωμένη απόδοση πραγματοποιείται μεταξύ του συμβόλου  και του συμβόλου .



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

Σπινθηριστής

Ασφάλεια
αερίου (ανάλογα
με το μοντέλο)



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

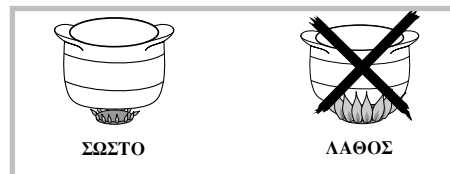
Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

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

- Διαμέτροι των συνιστώμενων σκευών:

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

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



Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο.



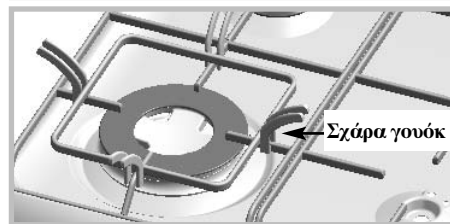
Μην αφήνετε να λειτουργεί μια εστία γκαζιού με ένα άδειο σκεύος.

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν μερικώς τους διακόπτες.



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

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



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

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

Παράδειγμα: κουζίνας 60 cm - 4 εστίες γκαζιού

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

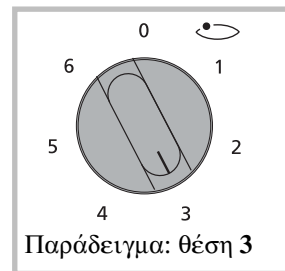
7,9 kW x 2 = 15,8 m³/h ελάχιστης παραγωγής.

Χρησιμοποιήστε την κουζίνα σας πολύ απλά

Πως να χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό μάτι;

- Για να το ανάψετε:

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



Ποια είναι τα πιο κατάλληλα σκεύη για το ηλεκτρικό μάτι;

- Ποια σκεύη να χρησιμοποιούμε στο ηλεκτρικό μάτι;

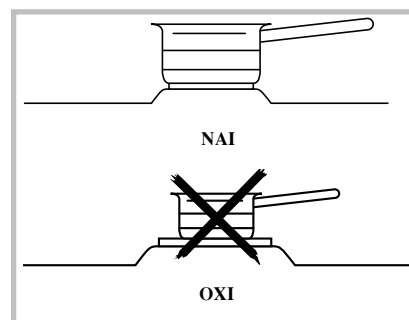
Χρησιμοποιήστε τα σκεύη με επίπεδο πάτο που καλύπτουν τέλεια την επιφάνεια της εστίας:

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

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

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

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



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

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

Πως να συντηρήσετε την κουζίνα σας

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

	ΠΩΣ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ
<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 παραμιάνα για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.</p> 	<p>- Μικρή βούρτσα με σκληρή τρίχα. - Παραμιάνα.</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 του ηλεκτρικού ματιού</p>	<p>- Το θερμαντικό μάτι προστατεύεται από μια μαύρη επένδυση, πρέπει επομένως να αποφεύγετε τη χρήση κάθε σιλβωτικού προϊόντος. Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί. - Αν το μάτι σκούριασε, αφαιρέστε τη σκουριά (με ένα πανί από συμριδόπετρα για παράδειγμα), και αποκαταστήστε την μαύρη επένδυση με ένα ανανεωτικό προϊόν υψηλής θερμοκρασίας του εμπορίου.</p>	<p>- Ανανεωτικό προϊόν εμπορίου.</p>
<p>Συντήρηση του σμάλτου ή του ανοξειδώτου ατσάλιού</p>	<p>- Για να καθαρίσετε το σμάλτο του τραπέζιού, χρησιμοποιήστε μια κρέμα καθαρισμού. Κάντε το να λάμψει με ένα στεγνό πανί. - Μην αφήνετε να παραμένουν πάνω στο σμάλτο οξείες λεκέδες όπως χυμός λεμονιού, ξύδι, κλπ... - Για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο ατσάλι της κουζίνας, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και νερό με σαπούνι ή ένα ειδικό προϊόν του εμπορίου για το ανοξείδωτο ατσάλι.</p>	<p>- Απαλή κρέμα καθαρισμού. - Ειδικό προϊόν του εμπορίου για το ανοξείδωτο ατσάλι.</p>
 <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.</p>		

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:

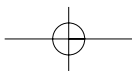
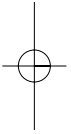
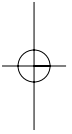
ΔΙΑΠΙΣΤΩΝΕΤΕ ΟΤΙ...	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ
<p>Αναμμα των εστιών: Δεν υπάρχουν σπινθήρες κατά το πάτημα των διακοπών ή του κουμπιού.</p> <p>Κατά το πάτημα πάνω σε έναν διακόπτη, υπάρχουν σπινθήρες ταυτόχρονα σε όλες τις εστίες.</p> <p>Υπάρχουν σπινθήρες, αλλά η/οι εστία/ες δεν ανάβουν.</p>	<ul style="list-style-type: 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>Κατά το μαγείρεμα, οι διακόπτες ζεσταίνονται.</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>

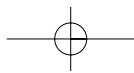
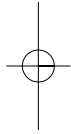
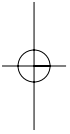
Οδηγός μαγειρέματος με γκάζι

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

Οδηγός μαγειρέματος ηλεκτρικής πλάκας

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ		ΕΝΤΟΝΟ	ΔΥΝΑΤΟ	ΜΕΣΟ	ΣΠΟΒΡΑΣΙΜΟ	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ
		6	5	3-4	2	1
ΣΟΥΠΕΣ	Ζομοί Παχύρρευστες σούπες	6	5	3		
ΨΑΡΙΑ	Ζομός	6	5			
	Κατεψυγμένα	6	5			
ΣΑΛΤΣΕΣ	Πυκνές με βούτυρο			3-4	2	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αντίβ. σπανάκι		5			
	Ξηρά λαχανικά		5	3-4		
	Πατάτες βραστάς		5			
	Πατάτες τσιγαρισμένες Πατάτες σσιτέ			3-4		
ΚΡΕΑΤΑ	Μπριζόλα	6				
	Ψητά	6				
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ	Πατάτες Τηγανίτες	6				
ΔΙΑΦΟΡΑ	Κομπόστες				2	
	Κρέπες	6				
	Κρεμ ανγκλέζ				2	
	Λιωμένη Σοκολάτα					1
	Μαρμελάδες Γάλα		5	3-4		
	Ζύμες Ρυζόγαλο	6	5		2	
Διατήρηση στο ζεστό					1	





A.J. PINTO & C, Lda - Rua da Arroteia, 411 - Apartado 1114 - Leça do Balio -
4466 - 957 SAO MAMEDE DE INFESTA

Tel Geral : 22 957 17 00

Tel Com. : 22 957 17 20

Fax Com. : 22 957 17 39

Web : <www.ajpinto.pt>

E.mail : ajpinto@ajpinto.pt

Ref. aparelho - : Κωδ. συσκευών: T*/212* - T*/214* - T*/612* - T*/613*

9962-8892 - 07/06