

# **Brandt**

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ  
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE  
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

Table de cuisson TE670\*/\*  
Μαγειρικές εστίες TE670\*/\*  
Cooking hob TE670\*/\*  
Placa de cozinha TE670\*/\*



# Brandt

**FR** 02 *Chère Cliente, Cher Client,*

**EL** 23 *Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous en remercions.*

**EN** 44

**PT** 65 *Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre table de cuisson **BRANDT**.*

*Et connectez-vous aussi sur notre site [www.Brandt.com](http://www.Brandt.com) où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*



**Important :**

*Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

## SOMMAIRE

• Consignes de sécurité	04
• Respect de l'environnement	05
• Description de votre appareil	06
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement	07
• Encastrement	07
• Conseils d'encastrement	08
• Raccordement électrique	08
• Raccordement gaz	09
• Changement de gaz	11
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus	16
• Mise en marche des brûleurs gaz	17
• Récipients pour les brûleurs gaz	18
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Entretien de votre appareil	19
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• En cours d'utilisation	20
<b>5 / TABLEAU DE CUISSON</b>	
• Guide de cuisson gaz	21
<b>6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS</b>	
• Interventions	22
• Relations consommateurs	22

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

– Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

– Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

– Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

– Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).

– Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

– Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

– Le marquage **CE** est apposée sur ces tables.

– L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

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

– Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



### **Attention**

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

*Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs" (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).*

## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

### • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

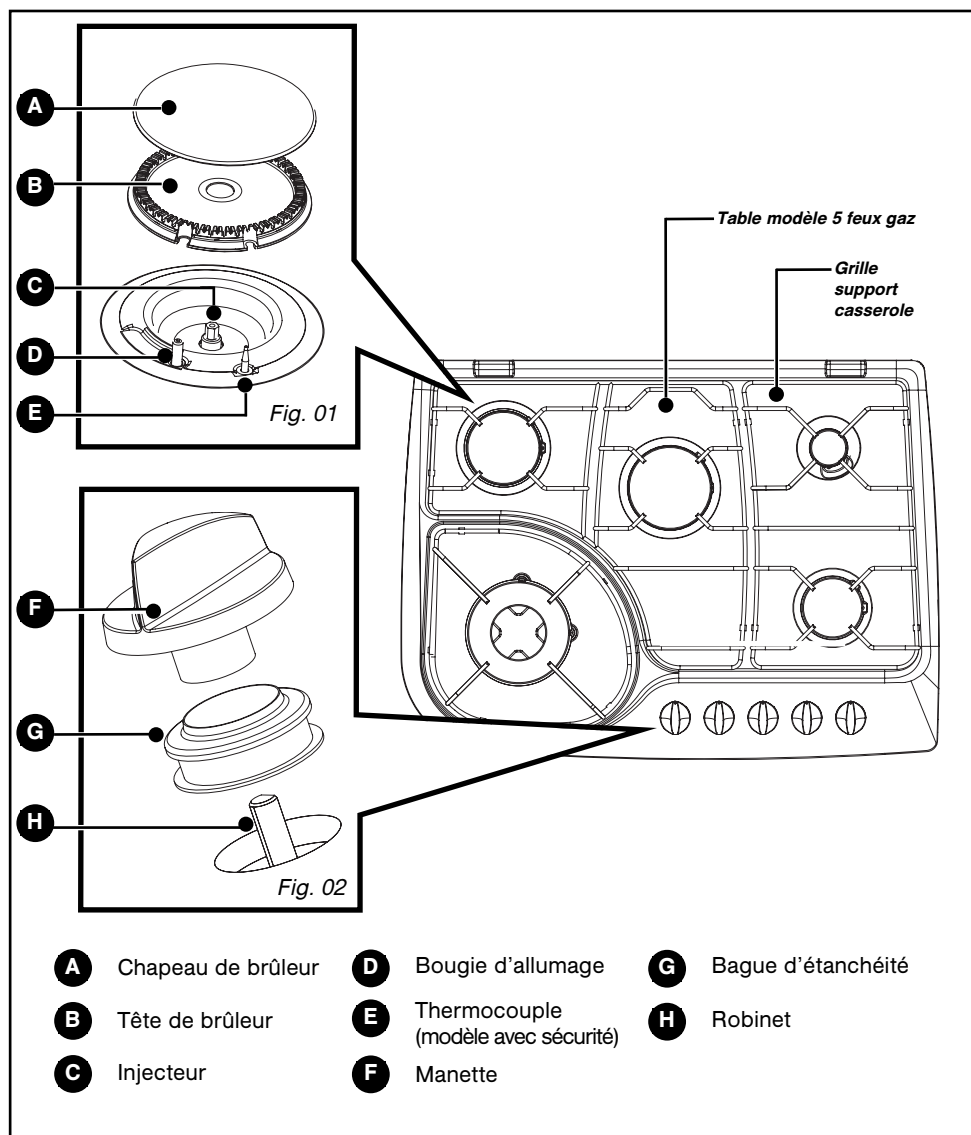


– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

## DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

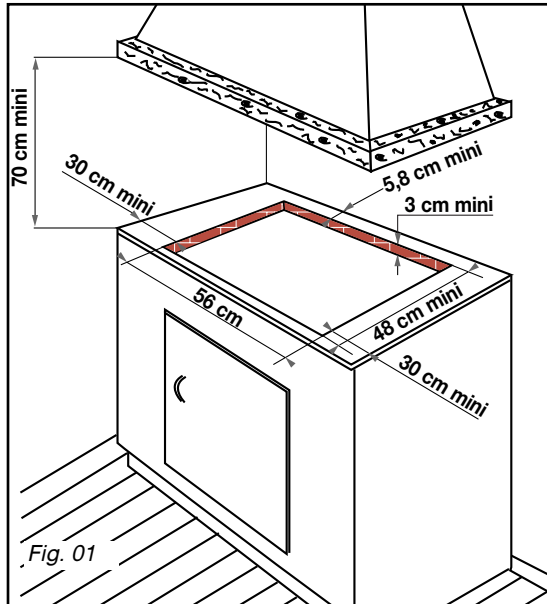
### • DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



#### Conseil

*Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.*

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



APPAREIL			
	Largeur	Profondeur	Epaisseur
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suitivant meuble
Découpe meuble recommandée	56 cm	48 cm	suitivant meuble
Dimensions hors tout <b>au-dessus</b> du plan de travail	71 cm	52,2 cm	5,5 cm
Dimensions hors tout <b>au-dessous</b> du plan de travail	55,4 cm	47 cm	3,4 cm

### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

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

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

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

### • ENCASTREMENT

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

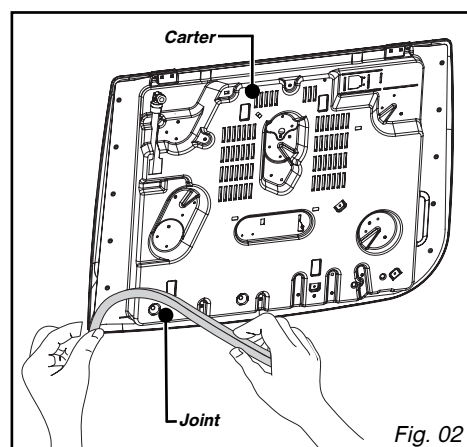
Se conformer au croquis (Fig. 01).

– Retirez les grilles support casserole, les

chapeaux de brûleur et les têtes de brûleurs en repérant leur position.

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

– Pour assurer l'étanchéité entre le carter et le plan de travail, collez le joint mousse **sur le pourtour extérieur du carter** (Fig. 02).



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • CONSEILS D'ENCASTREMENT

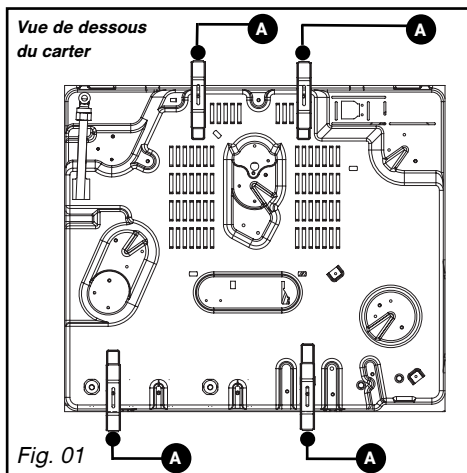


Fig. 01

**A** Patte de fixation

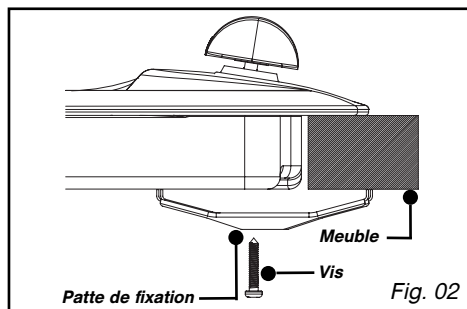


Fig. 02

- Placez votre table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de tirer la table vers soi.
- Placez les têtes de brûleurs, les chapeaux, et les grilles support casserole.
- Raccordez votre table au gaz (voir chapitre "Raccordement gaz") et à l'électricité (voir chapitre "Raccordement électrique).
- Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de quatre pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux quatre coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**
- Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.
- Ne pas utiliser de visseuse.**

### • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table doit être raccordée sur le réseau 220-240 V~ monophasé par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant 2 pôles + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire, conformément aux réglementations en vigueur.

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

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	<b>220-240 V~ - 50 Hz</b>
Câble H05V2V2F - T90 Réf. SAV : 77x9060	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1
Fusible	10 A

#### **⚠ Attention**

Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre  $\oplus$  de l'appareil et doit être relié à la borne de terre  $\oplus$  de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 10 ampères. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après-Vente.

#### **🔍 Conseil**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veuillez à assurer une bonne aération de votre cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe. (un débit d'air minimum de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance gaz est nécessaire).**

Exemple : 70 cm - 4 feux gaz + 1 électrique  
 Puissance totale :  $0,9+1,5+3,6+3,1=2,25 = 11,35 \text{ kW}$   
 $11,35 \text{ kW} \times 2 = 22,7 \text{ m}^3/\text{h}$  de débit minimum.



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • RACCORDEMENT GAZ

#### • Remarques préliminaires

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

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

#### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



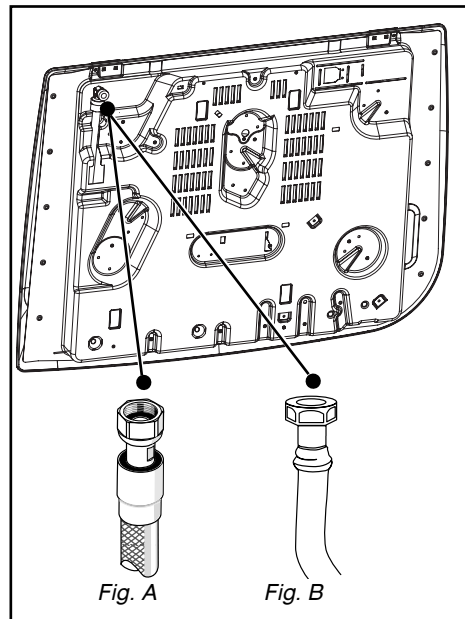
**Attention** Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① Changez le joint d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.



**Attention** Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • **Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)**

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place un joint d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 03).



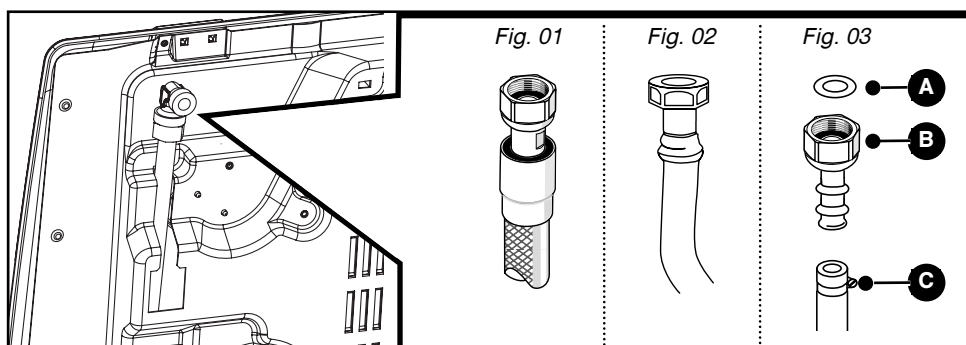
#### **Conseil**

*Vous trouverez l'about et le joint d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.*



#### **Attention**

*Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.*



- A** Joint d'étanchéité (non fourni)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • CHANGEMENT DE GAZ



#### **Attention**

**Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.**

**Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.**

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralenti des robinets.

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe **"Raccordement gaz"**.

• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
  - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
  - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
  - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).
  - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



#### **Attention**

**Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.**

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



#### **Conseil**

**A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette. Reportez-vous au paragraphe "Raccordement gaz" correspondant.**

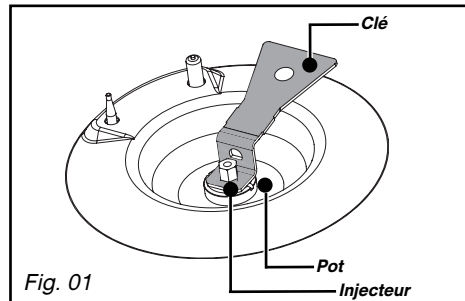


Fig. 01

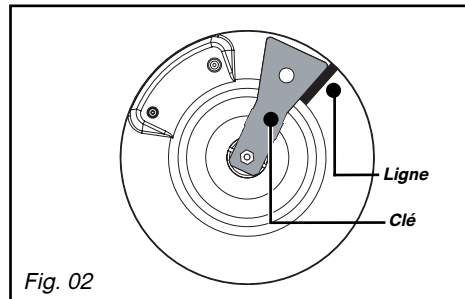


Fig. 02

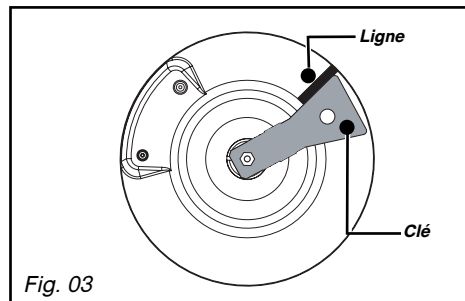
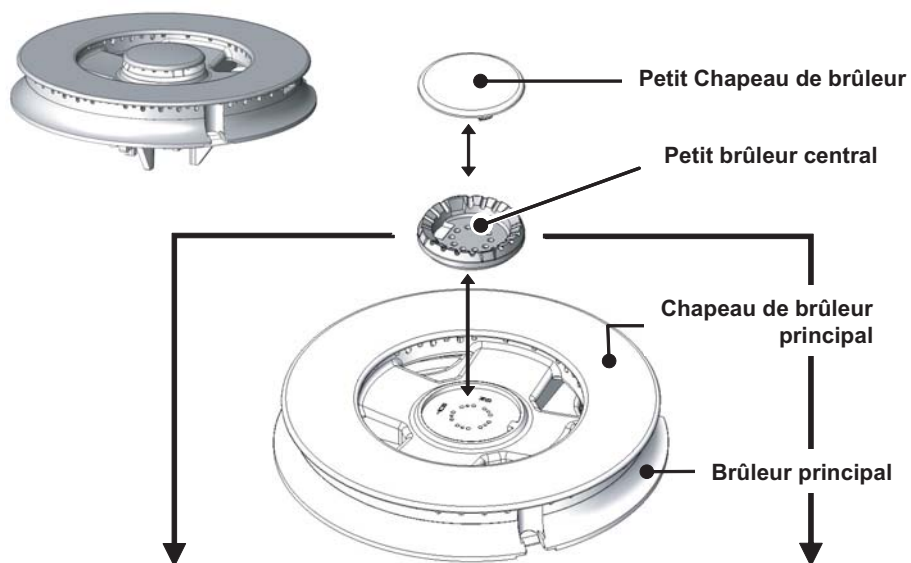


Fig. 03

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

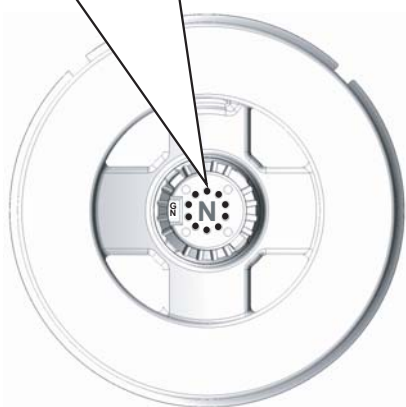
### • PARTICULARITÉS DU BRULEUR TRIPLE COURONNE

#### ⚠ CHANGEMENT DE GAZ SUR LE BRULEUR TRIPLE COURONNE ⚠



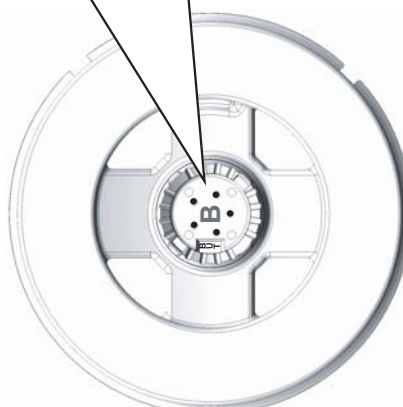
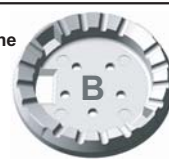
#### REGLAGE AU GAZ NATUREL

Petit brûleur central  
Spécifique Gaz Naturel



#### REGLAGE AU GAZ BUTANE/PROPANE

Petit brûleur central  
Spécifique Butane/Propane  
(Livré dans la pochette)



## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• **Réglez les ralents des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

### - Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

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

### - Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

- Dévissez la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette.
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

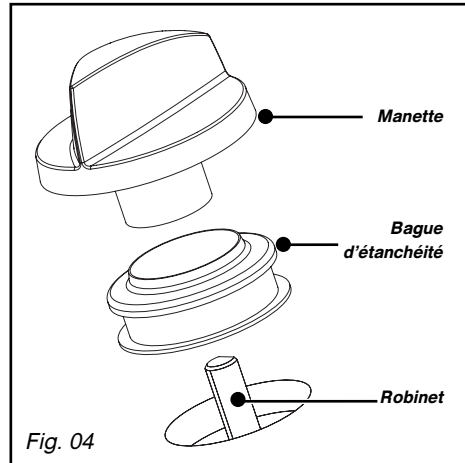


Fig. 04

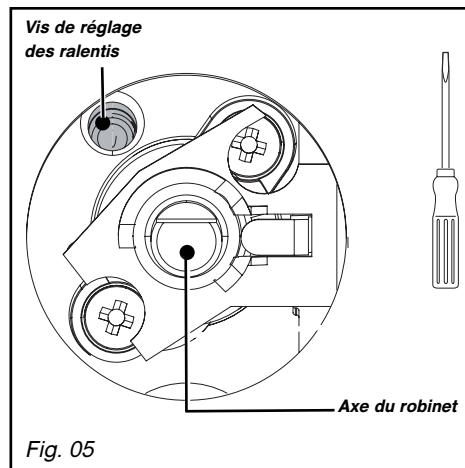


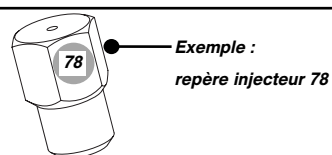
Fig. 05

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • Repérage des injecteurs

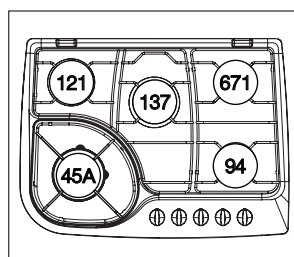
#### REPÉRAGE DES INJECTEURS

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

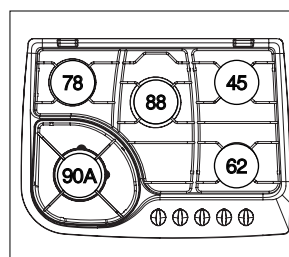


#### MODELE 5 FEUX GAZ \*

Gaz Naturel



Gaz Butane/Propane



\* Voir chapitre "Description de votre dessus"

## 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

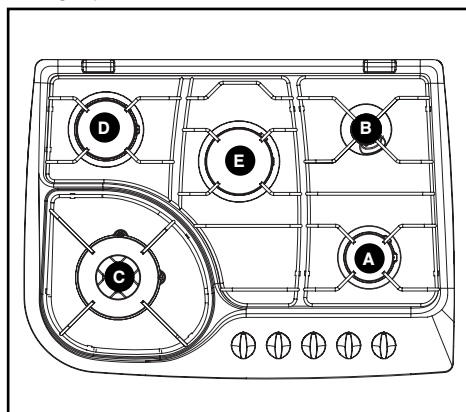
### • Caractéristiques gaz

	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR
<b>Appareil destiné à être installé en :</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Gaz Naturel</b>	<b>Gaz Naturel</b>
<b>Appareil avec et sans sécurité</b>	G30	G31	G20	G25
<b>FR.....Cat : II2E+3+</b>	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>GB - GR - PT.....Cat : II2H3+</b>				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar				
<b>Brûleur Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Débit calorifique nominal (kW)	2,25	2,25	2,25	2,25
Débit calorifique réduit (kW)	0,850		0,850	0,850
Débit horaire (g/h)	164	161		
Débit horaire (l/h)			214	249
<b>Brûleur Grand Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,00	3	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,850		0,850	0,850
Débit horaire (g/h)	218	214		
Débit horaire (l/h)			295	343
<b>Brûleur Triple Couronne</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>90A</b>	<b>90A</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,4	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (kW)	1,650		1,650	1,650
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire (l/h)			343	399
<b>Brûleur Semi-Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,5	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,700		0,650	0,650
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>Brûleur Auxiliaire</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>671</b>	<b>671</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,75	0,75	0,90	0,90
Débit calorifique réduit (kW)	0,350		0,350	0,350
Débit horaire (g/h)	55	54		
Débit horaire (l/h)			86	100
<b>Table 5 feux gaz</b>				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	793	779		
Débit maximum (l/h)			1081	1257

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

#### TE 670\*



- A** Brûleur semi-rapide 1,50 kW (\*)
- B** Brûleur auxiliaire 0,90 kW (\*)
- C** Brûleur triple couronne 3,60 kW (\*)
- D** Brûleur rapide 2,25 kW (\*)
- E** Brûleur grand rapide 3,10 kW (\*)

(\*) Puissances obtenues en gaz naturel G20




## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL



### • MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

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

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

– Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière droits ).

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

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



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

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

### • TABLE AVEC SECURITE GAZ (selon modèle)

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

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

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



**Attention**  
– Maintenez la manette complètement enfoncée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour déclencher le système de sécurité.

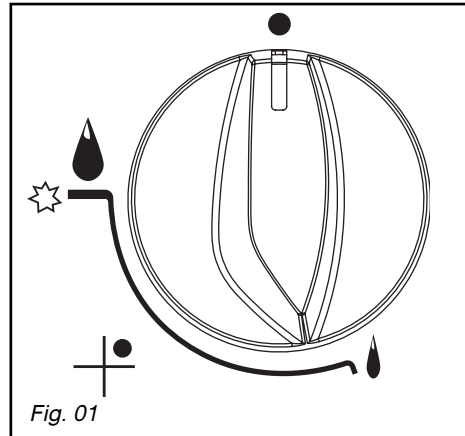


Fig. 01



#### Conseil

Afin de garantir le bon allumage du brûleur double couronne, nous vous conseillons de l'allumer sans récipient.

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

## 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • RECIPIENTS POUR LES BRULEURS GAZ

#### • Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Diamètre du récipient	Diamètre du récipient	Usage
20 à 30 cm	Triple couronne	
18 à 28 cm	Grand rapide	Fritures - Ebullition
16 à 22 cm	Rapide	Aliments à saisir
12 à 20 cm	Semi-rapide	Sauces - Réchauffage
8 à 14 cm	Auxiliaire	Mijotage

Certaines tables 5 feux gaz sont équipées d'une grille support spécifique type "WOK" (Fig. 01) utilisable seulement sur le brûleur "triple couronne". Cette grille type "WOK" permet d'utiliser les récipients à fond concave. Associée au brûleur "double couronne", elle permet une meilleure répartition des flammes autour des grands récipients tels que les woks et plats à paëlla de grands diamètres.

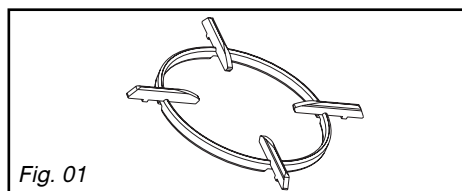


Fig. 01

#### **Attention**

– Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 02).

– N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe sans le support adéquat (Fig. 03).

– N'utilisez pas de récipients qui recouvrent partiellement les manettes (Fig. 04).

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

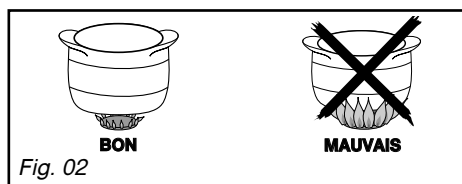


Fig. 02

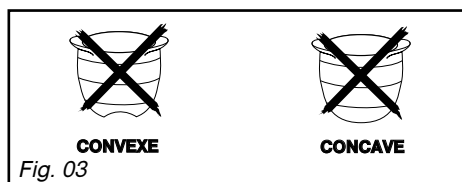


Fig. 03

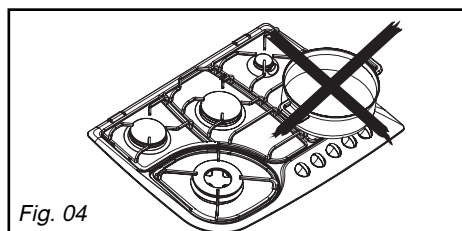


Fig. 04

### 3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

#### • ENTREtenir VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
De l'émail ou de l'inox	L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez avant son refroidissement complet. Pour nettoyer l'émail de la table, utilisez une crème à récurer. Faites briller avec un linge sec. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc... Pour nettoyer l'inox de la table, utilisez une éponge et de l'eau savonneuse ou un produit du commerce spécial inox.	. Crème à récurer douce.  . Produit du commerce spécial inox.



#### **Attention**

**Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.**



#### **Conseil**

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

## 4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS

### • EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez le branchement électrique de votre appareil.</li> <li>. Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</li> <li>. Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</li> <li>. Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.</li> <li>. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois.</li> </ul>	<p>C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans chapitre "Changement de gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</li> <li>. Vérifiez le bon réglage des vis au ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les flammes ont un aspect irrégulier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...</li> <li>. Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans la bouteille.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de la cuisson, les manettes deviennent chaudes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Utilisez de petites casseroles sur les brûleurs à proximité des manettes. Les grands récipients sont à poser sur les plus grands brûleurs, les plus éloignés des manettes. Bien installer la casserole au centre du brûleur. Elle ne doit pas déborder sur les manettes.</li> </ul>
<p>Si la table est munie de la sécurité gaz : lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.</li> <li>. Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.</li> <li>. Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> <li>. Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>. Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<p><b>Brûleur triple couronne :</b></p> <p>Les flammes sont jaunes sur le petit brûleur central.</p> <p>Petites flammes ou absence de flamme sur le petit brûleur central.</p>	<p>Vérifier l'utilisation correcte du petit brûleur central suivant le gaz utilisé. (voir page 12)</p> <p>Si le brûleur est encrassé, déboucher les trous situés sous le petit brûleur central. Nettoyer la zone d'appui du petit brûleur central.</p>

**5 / TABLEAU DE CUISSON****• GUIDE DE CUISSON GAZ**

	PREPARATIONS	TEMPS	TRIPLE COURONNE	GRAND RAPIDE	RAPIDE	SEMI- RAPIDE	AUXILIAIRE
<b>SOUPES</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	X	X		
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes				X X	X X
<b>LEGUMES</b>	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X  X	X X X X	X X X		
<b>VIANDES</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X  X	X X X X			
<b>FRITURE</b>	Frites Beignets		X X	X X			
<b>DESSERTS</b>	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X	X	X X  X	X  X X

## 6 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig. 01).

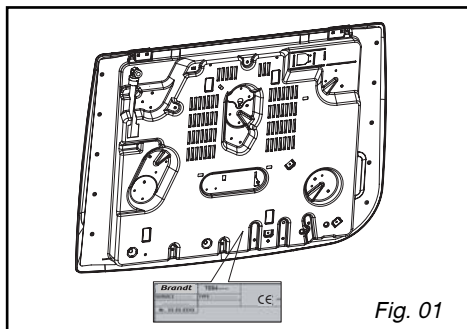


Fig. 01

### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



**L'expertise des professionnels au service des particuliers**

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

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

### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

#### • Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs BRANDT**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 01 \***

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

# Brandt

- FR** 02 *Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,*
- EL** 23 *Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε τις εστίες **BRANDT**.*
- EN** 44 *Χρησιμοποιώντας την τεχνογνωσία μας, δημιουργήσαμε τη συσκευή αυτή με μεράκι προκειμένου να ανταποκρίνεται πλήρως στις ανάγκες σας. Ο σχεδιασμός της συσκευής σας συνδυάζει την καινοτομία και την ασύγκριτη απόδοση με την ευκολία στη χρήση.*
- PT** 65

*Η σειρά προϊόντων της **BRANDT** περιλαμβάνει επίσης μία μεγάλη ποικιλία φούρνων μικροκυμάτων, απορροφητήρων, ηλεκτρικών κουζινών, πλυντηρίων πιάτων, στεγνωτηρίων ρούχων, ψυγείων και καταψυκτών που μπορείτε να συνδυάσετε με τη νέα εστία σας **BRANDT**.*

*Επισκεφθείτε επίσης τη δικτυακή μας σελίδα **[www.Brandt.com](http://www.Brandt.com)** προκειμένου να ενημερωθείτε για τα προϊόντα μας καθώς και για αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

*Μεριμνώντας για τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων μας, επιφυλασσόμαστε παντός δικαιώματος σχετικά με την τροποποίηση των τεχνικών, λειτουργικών ή αισθητικών χαρακτηριστικών τους που υπαγορεύεται από την τεχνολογική εξέλιξη.*

 **Προσοχή:**

*Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.*

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

• Κανόνες ασφαλείας	25
• Προστασία του περιβάλλοντος	26
• Περιγραφή της συσκευής σας	27
<b>1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b>	
• Επιλογή του σημείου τοποθέτησης	28
• Εντοιχισμός	28
• Συμβουλές εντοιχισμού	29
• Ηλεκτρική σύνδεση	29
• Σύνδεση με το δίκτυο αερίου	30
• Αλλαγή είδους αερίου	31
<b>2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b>	
• Περιγραφή της επάνω όψης	37
• Λειτουργία των εστιών αερίου	38
• Σκεύη για τις εστίες αερίου	39
<b>3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ</b>	
• Συντήρηση της συσκευής σας	40
<b>4 / ΕΙΔΙΚΑ ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΑ</b>	
• Κατά τη χρήση της συσκευής	41
<b>5 / ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ</b>	
• Οδηγίες για μαγείρεμα με αέριο	42
<b>6 / ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ</b>	43



## ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### • ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

– Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί για να χρησιμοποιούνται από ιδιώτες στον τόπο κατοικίας τους.

– Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε μέρη με καλό εξαερισμό. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες αυτές πριν την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής σας.

– Το μαγείρεμα πρέπει να πραγματοποιείται πάντα υπό την επίβλεψή σας.

– Αυτές οι εστίες προορίζονται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων και αφεψημάτων και δεν περιέχουν κανένα συστατικό με βάση τον αμianto.

– Αυτή η συσκευή δεν συνδέεται με διάταξη εκκένωσης των προϊόντων καύσης. Πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις ισχύουσες διατάξεις σχετικά με τον εξαερισμό.

– Μην φυλάσσετε μέσα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από την εστία σας προϊόντα **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ** ή **ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ** (ψεκαστήρας ή δοχείο υπό πίεση, χαρτιά, βιβλία συνταγών...).

– Εάν χρησιμοποιείτε ένα συρτάρι τοποθετημένο κάτω από την εστία, μην φυλάσσετε σε αυτό αντικείμενα που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (πλαστικά αντικείμενα, χαρτιά, δοχεία υπό πίεση, κ.λπ...).

– Πριν οποιαδήποτε παρέμβαση στην εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένη με την τροφοδοσία (ηλεκτρική ή αερίου).

– Όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές με μία κοινή παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με θερμαινόμενες επιφάνειες.

– Για λόγους ασφαλείας, μετά από κάθε χρήση, μην ξεχνάτε να κλείνετε τη γενική παροχή αερίου ή την παροχή υγραερίου βουτανίου/προπανίου της φιάλης.

– Οι μαγειρικές εστίες φέρουν την ένδειξη **CE**.

– Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένους τεχνικούς.

– Πριν την εγκατάσταση βεβαιωθείτε ότι οι συνθήκες του τοπικού δικτύου αερίου (φύση και πίεση αερίου) είναι συμβατές με τις ρυθμίσεις της συσκευής.

– Αυτή η εστία είναι σύμφωνη με το πρότυπο EN 60335-2-6 αναφορικά με τη θέρμανση των παρεκείμενων επίπλων και με την κατηγορία 3 όσον αφορά την εγκατάσταση (σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1).



#### **Προσοχή**

**Οι συνθήκες ρύθμισης αναγράφονται στην ετικέτα που βρίσκεται μέσα στη θήκη όπως επίσης και επάνω στο περιτύλιγμα.**

**Προκειμένου να ανατρέχετε με ευκολία στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας προτείνουμε να τους σημειώσετε στη σελίδα "Τεχνική υποστήριξη" (σε αυτή τη σελίδα υποδεικνύεται επίσης το σημείο στο οποίο αναγράφονται επάνω στη συσκευή).**

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

### • ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

– Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος σας, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.

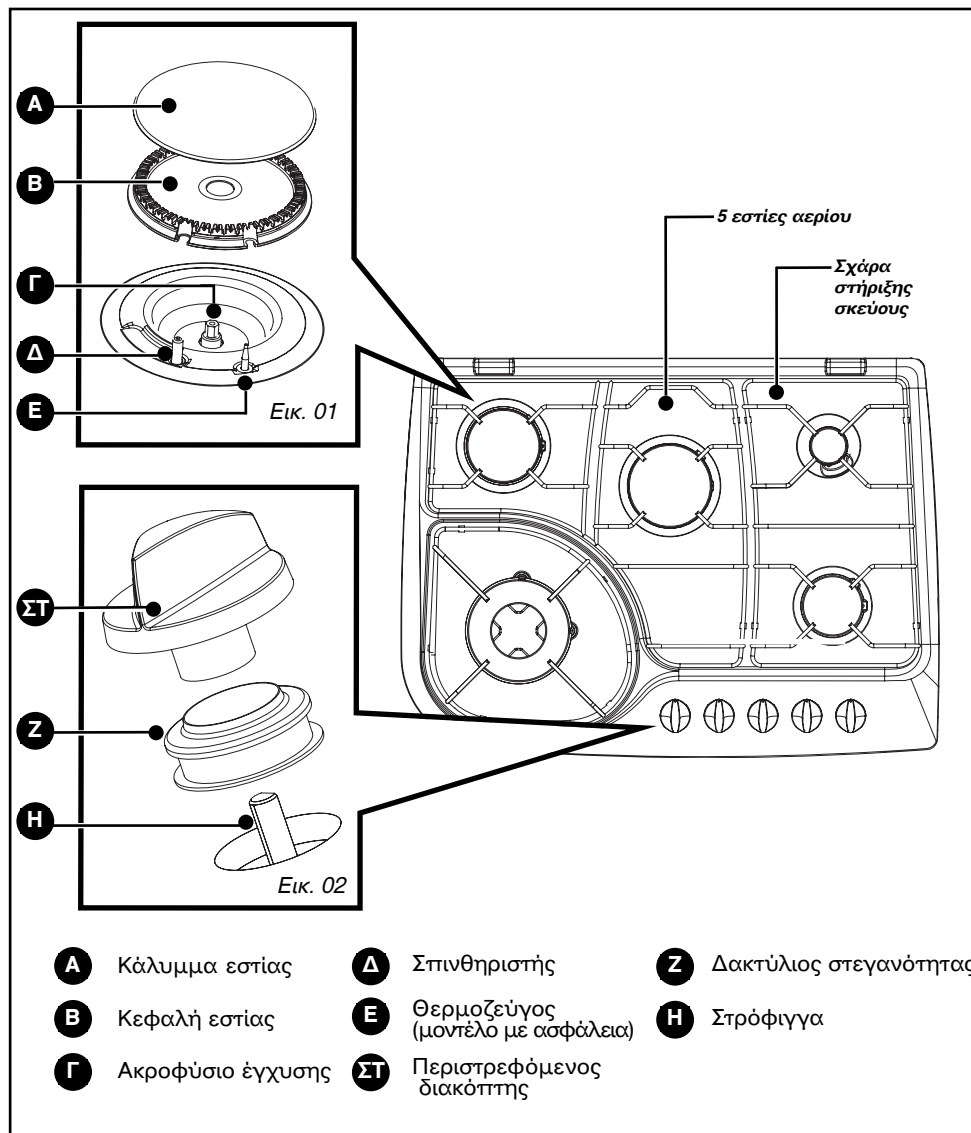


– Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Η συσκευή φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Απευθυνθείτε στο δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα σημεία περισυλλογής των χρησιμοποιημένων συσκευών, που βρίσκονται κοντά στην κατοικία σας.

– Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

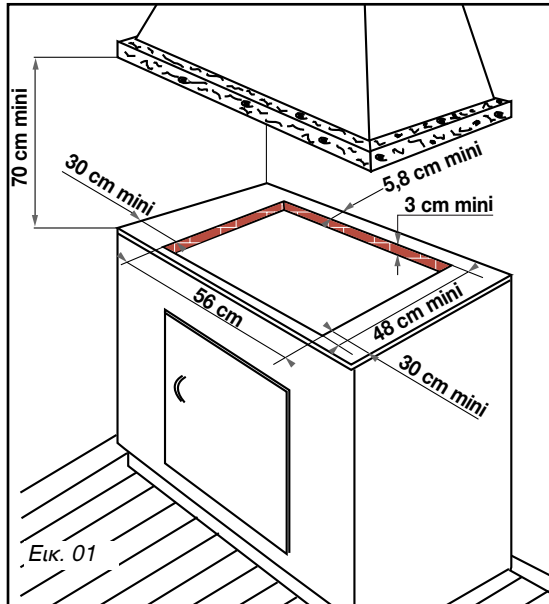
### • ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ



#### Συμβουλή

Αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης ισχύουν για διάφορα μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε μερικές διαφοροποιήσεις όσον αφορά τη λειτουργία και τον εξοπλισμό της συσκευής σας σε σχέση με τις περιγραφές που παρουσιάζονται σε αυτές τις οδηγίες.

## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



ΣΥΣΚΕΥΗ			
	Φάρδος	Βάθος	Πάχος
Κανονικό άνοιγμα επίπλου	56 εκ.	49 εκ.	ανάλογα με το έπιπλο
Συμστώμενο άνοιγμα επίπλου	56 εκ.	48 εκ.	ανάλογα με το έπιπλο
Διαστάσεις επάνω από τον πάγκο εργασίας	71 εκ.	52,2 εκ.	5,5 εκ.
Διαστάσεις κάτω από τον πάγκο εργασίας	55,4 εκ.	47 εκ.	3,4 εκ.

### • ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

Η συσκευή σας πρέπει να εντοιχιστεί στην επιφάνεια (πάχους τουλάχιστον 3 εκ.) ενός επίπλου από υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες ή το οποίο φέρει επικάλυψη από παρόμοιο υλικό.

Προκειμένου να χειρίζεστε με ευκολία τα μαγειρικά σκεύη, δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί κανένα έπιπλο ή επιφάνεια σε απόσταση τουλάχιστον 30 εκ δεξιά ή αριστερά της εστίας.

Εάν κάτω από την εστία υπάρχει ένα οριζόντιο χώρισμα, αυτό θα πρέπει να τοποθετείται 10 έως 15 εκ. σε σχέση με το επάνω τμήμα της εστίας. Σε κάθε περίπτωση, μην φυλάσσετε ψεκασπύρες ή δοχεία υπό πίεση στο τμήμα που ενδέχεται να υπάρχει κάτω από την εστία (βλ. κεφάλαιο "Κανόνες ασφαλείας").

### • ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Για να διασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ της εστίας και του πάγκου εργασίας, πριν την εγκατάστασή της, κολλήστε το παρέμβυσμα που βρίσκεται στη θήκη:

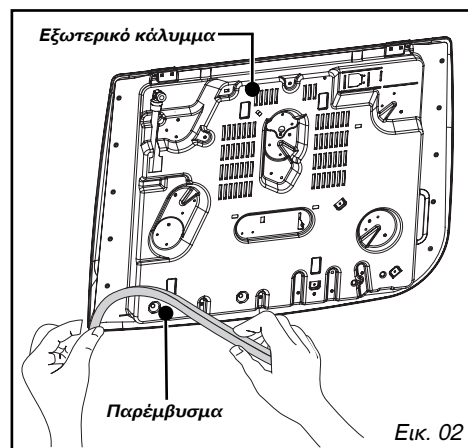
Σύμφωνα με το σχέδιο (Εικ. 01).

– Απομακρύνετε τις σχάρες που στηρίζουν

τα σκεύη, τα καλύμματα των εστιών και τις κεφαλές των εστιών, εντοπίζοντας τη θέση τους.

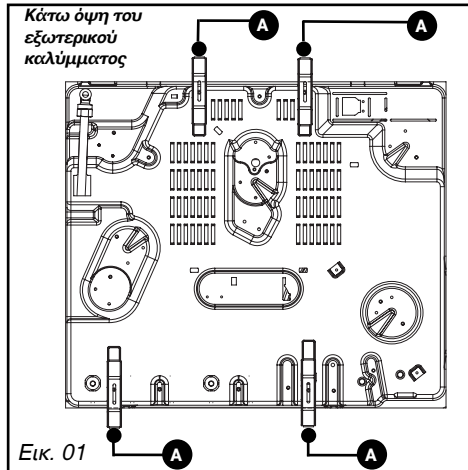
– Γυρίστε ανάποδα τις εστίες προσέχοντας να μην προκαλέσετε βλάβη στους περιστρεφόμενους διακόπτες και στους σπινθηριστές.

– Για να εξασφαλίσετε τη στεγανότητα μεταξύ του εξωτερικού καλύμματος και του πάγκου εργασίας, κολλήστε το παρέμβυσμα στην περίμετρο του εξωτερικού καλύμματος (Εικ. 02).

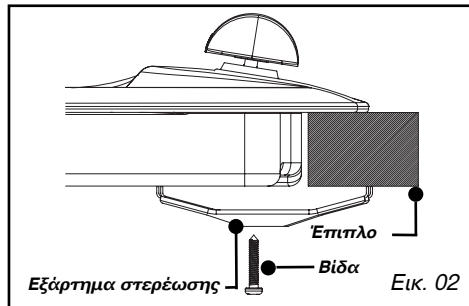


## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

### • ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ



**A** Εξάρτημα στερέωσης



- Τοποθετήστε την εστία σας στο άνοιγμα του επίπλου στήριξης, φροντίζοντας να τραβήξετε την κουζίνα προς το μέρος σας.
  - Τοποθετήστε τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.
  - Συνδέστε τις εστίες σας με το δίκτυο αερίου (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Σύνδεση με το δίκτυο αερίου") και με το ηλεκτρικό δίκτυο (ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Ηλεκτρική σύνδεση").
  - Μπορείτε να σταθεροποιήσετε, εάν επιθυμείτε, την εστία με τη βοήθεια των τεσσάρων εξαρτημάτων στερέωσης που σας παρέχονται μαζί με τις βίδες τους (Εικ. 02) και τα οποία στερεώνονται στις τέσσερις γωνίες του εξωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε τις σπές που έχουν προβλεφθεί για το σκοπό αυτό σύμφωνα με το παραπάνω σχέδιο (Εικ. 01).
  - Σταματήστε να βιδώνετε όταν το εξάρτημα στερέωσης αρχίσει να παραμορφώνεται.
- Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.

### • ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας σας πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220-240 V~ μέσω φινις ηλεκτρικής τροφοδοσίας με 2 πόλους και γείωση σύμφωνα με το πρότυπο CEI 60083 ή μέσω μίας διάταξης με αυτόματο διακόπτη, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φινις τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.

#### ΔΙΑΤΟΜΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ

	220-240 V~ - 50 Hz
Καλώδιο H05V2V2F - T90 Κωδ. Εξυπ. Πελ.: 77x9060	3 αγωγοί εκ των οποίων 1 γείωση
Διατομή αγωγών σε mm <sup>2</sup>	1
Ασφάλεια	10 A



#### Προσοχή

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο/κίτρινο) συνδέεται με τον ακροδέκτη γείωσης  $\ominus$  της συσκευής και πρέπει να συνδέεται με τον ακροδέκτη γείωσης  $\ominus$  της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 10 αμπέρ. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή με μία ειδική διάταξη που διαθέτει η κατασκευάστρια εταιρεία ή η υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της.



#### Συμβουλή

Όταν μαγειρεύετε με φυσικό αέριο, μεγάλη ποσότητα θερμότητας εκλύεται στον περιβάλλοντα χώρο. **Φροντίστε η κουζίνα σας να διαθέτει καλό εξαερισμό:** διατηρήστε ανοιχτά τα ανοίγματα φυσικής εξαέρωσης ή τοποθετήστε μία μηχανική διάταξη (μηχανικός απορροφητήρας). Μία έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, π.χ. το άνοιγμα του παράθυρου, ή έναν πιο αποτελεσματικό εξαερισμό π.χ. την αύξηση της ισχύος του μηχανικού εξαερισμού, εάν υπάρχει. (απαιτείται παροχή αέρα τουλάχιστον 2 m<sup>3</sup>/h ανά kW ισχύος αερίου).  
Παράδειγμα: 70 εκ - 4 εστίες αερίου + 1 ηλεκτρική  
Συνολική ισχύς: 0,9+1,5+3,6+3,1=2,25 = 11,35 kW  
11,35 kW x 2 = 22,7 m<sup>3</sup>/h  
ελάχιστης παροχής αέρα.

## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

### • ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΑΕΡΙΟΥ

#### • Εισαγωγικές παρατηρήσεις

Εάν η εστία σας είναι εγκατεστημένη πάνω από ένα φούρνο ή κοντά σε θερμαινόμενα σώματα τα οποία ενδέχεται να υπερθερμαίνουν τη σύνδεση, αυτή θα πρέπει υποχρεωτικά να πραγματοποιηθεί μέσα σε σκληρό αγωγό.

Εάν χρησιμοποιείτε έναν εύκαμπτο αγωγό ή σωλήνα (σε περίπτωση υγραερίου βουτανίου) φροντίστε να μην έρχεται σε επαφή με κάποιο κινητό τμήμα του επίπλου και να μην εμποδίζεται από άλλα αντικείμενα.

Η σύνδεση με το αέριο πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν στη χώρα εγκατάστασης.

#### • Φυσικό αέριο μέσω γενικής παροχής

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις παρακάτω συνδέσεις:

– **Σύνδεση με σκληρό χάλκινο σωλήνα** με μηχανικούς βιδωτούς δακτυλίους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2). Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.

– **Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό σωλήνα** (ανοξειδωτο) με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-121), με απεριόριστη διάρκεια ζωής (Εικ. Α).

– **Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα** από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-103), με διάρκεια ζωής 10 ετών (Εικ. Β).

#### ⚠ Προσοχή

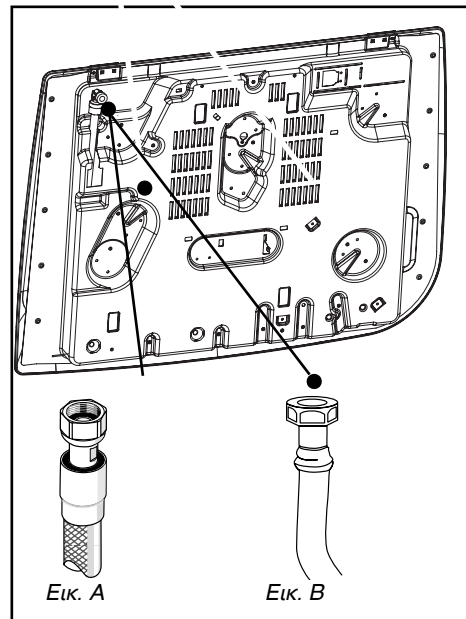
Κατά τη διάρκεια της σύνδεσης της εστίας σας με το αέριο, ενδέχεται να χρειαστεί να αλλάξετε την κατεύθυνση της ένωσης των σωλήνων στη συσκευή σας:

- ① Αλλάξτε το παρέμβυσμα στεγανότητας.
- ② Βιδώστε το παξιμάδι της ένωσης των σωλήνων, με ροπή που να μην υπερβαίνει τα 17 N.m.



#### Προσοχή

Όλοι οι εύκαμπτοι σωλήνες και αγωγοί με απεριόριστη διάρκεια ζωής πρέπει να έχουν μήκος τουλάχιστον 2 μέτρα και να είναι προσβάσιμοι σε όλο το μήκος τους. Πρέπει να αντικατασταθούν πριν την παρέλευση της ημερομηνίας χρήσης (αναγράφεται επάνω στο σωλήνα). Οποιοδήποτε τρόπο σύνδεσης και εάν επιλέξετε, ελέγξτε με σαπουνόνερο τη στεγανότητά του, μετά από την εγκατάσταση. Στη Γαλλία, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα σωλήνα ή αγωγό που να φέρει το σήμα NF Gaz



## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

### • Αέριο σε φιάλη ή δεξαμενή (αέριο βουτανίου/προπάνιου)

Για την ασφάλειά σας, πρέπει να επιλέξετε αποκλειστικά μία από τις παρακάτω συνδέσεις:

– **Σύνδεση με σκληρό χάλκινο σωλήνα** με μηχανικούς βιδωτούς δακτύλιους (ονομασία κατά το πρότυπο αερίου G1/2). Πραγματοποιήστε τη σύνδεση απευθείας στην άκρη της ένωσης των σωλήνων της συσκευής.

– **Σύνδεση με εύκαμπτο κυματοειδή μεταλλικό σωλήνα** (ανοξειδωτο) με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο NF D 36-125), με απεριόριστη διάρκεια ζωής (Εικ. 01).

– **Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα** από ενισχυμένο καουτσούκ με μηχανικούς βιδωτούς συνδέσμους (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112), με διάρκεια ζωής 10 ετών (Εικ. 02).

Σε μία ήδη υπάρχουσα εγκατάσταση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας εύκαμπτος σωλήνας εξοπλισμένος με δακτύλιους σύσφιξης (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110), με διάρκεια ζωής 5 ετών. Είναι απαραίτητο σε αυτή την περίπτωση να χρησιμοποιήσετε ένα ακροφύσιο χωρίς να παραβλέψετε να τοποθετήσετε ένα παρέμβυσμα στεγανότητας ανάμεσα στο ακροφύσιο και την ένωση των σωλήνων της εστίας (Εικ. 03).



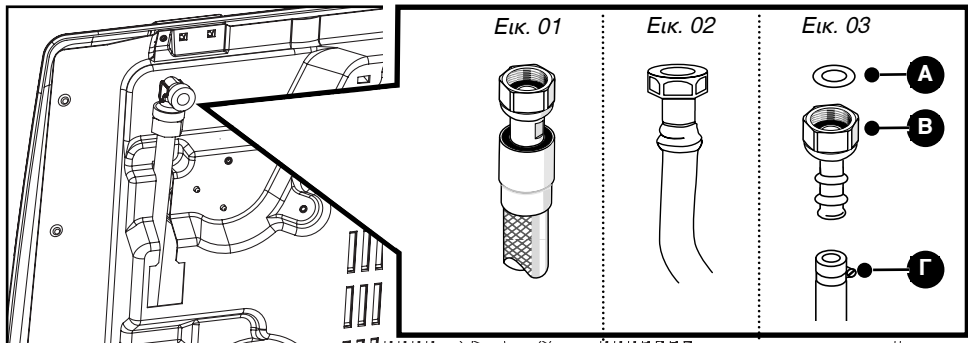
#### Συμβουλή

Το ακροφύσιο και το παρέμβυσμα στεγανότητας διατίθενται από την υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης.



#### Προσοχή

Βιδώστε το ακροφύσιο με ροπή που να μην υπερβαίνει τα 25 N.m.



- A** Παρέμβυσμα στεγανότητας (δεν παρέχεται)
- B** Ακροφύσιο (δεν παρέχεται)
- Γ** Δακτύλιος σύσφιξης (δεν παρέχεται)

## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

### • ΑΛΛΑΓΗ ΕΙΔΟΥΣ ΑΕΡΙΟΥ

**⚠ Προσοχή**  
 Η συσκευή σας έχει προ-ρυθμιστεί για τη σύνδεση με φυσικό αέριο. Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια έγχυσης που βρίσκονται στη θήκη που περιέχει αυτές τις οδηγίες, προκειμένου η συσκευή να προσαρμοστεί στο βουτάνιο/προπάνιο.

Σε κάθε αλλαγή είδους αερίου, πρέπει να προβείτε διαδοχικά στις εξής ενέργειες:

- Προσαρμόστε τη σύνδεση με το αέριο
- Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης
- Ρυθμίστε τους επιβραδυντές των στροφιγγών.

• Προσαρμόστε τη σύνδεση με το αέριο : ανατρέξτε στην παράγραφο “Σύνδεση με το αέριο”.

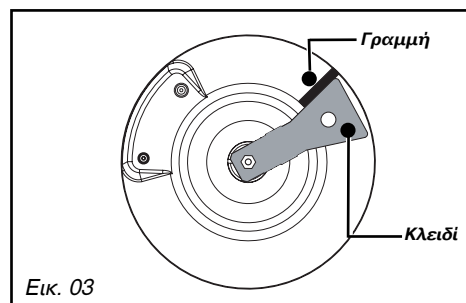
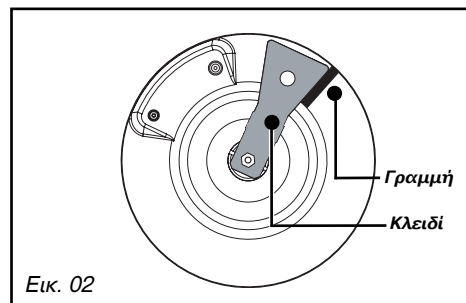
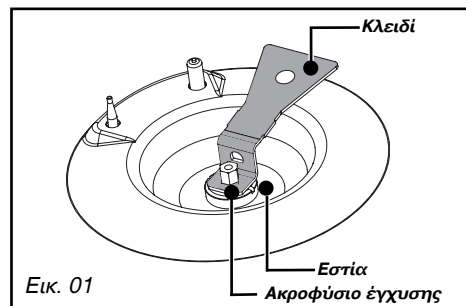
• Αλλάξτε τα ακροφύσια έγχυσης κατά τον ακόλουθο τρόπο:

- Απομακρύνετε τις σχάρες, τα καλύμματα και τις κεφαλές όλων των εστιών.
- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια του κλειδιού που σας παρέχεται τα ακροφύσια έγχυσης στο βάθος κάθε εστίας και ανασηκώστε τα (Εικ. 01).
- Τοποθετήστε τα ακροφύσια έγχυσης του αντίστοιχου αερίου, στην ανάλογη θέση σύμφωνα με τον πίνακα χαρακτηριστικών αερίου που παρατίθεται στο τέλος του κεφαλαίου και στη συνέχεια:
- Βιδώστε αρχικά τον ακροφύσιο έγχυσης με χειροκίνητο τρόπο έως ότου ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το κλειδί πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης.
- Με τη βοήθεια ενός μολυβιού τραβήξτε μία γραμμή στο υποδεικνυόμενο σημείο (Εικ. 02).
- Γυρίστε το κλειδί προς τη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού έως η γραμμή να εμφανιστεί στην άλλη πλευρά του κλειδιού (Εικ. 03).

**⚠ Προσοχή**  
 Μην υπερβείτε αυτό το όριο καθώς ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο προϊόν.

- Τοποθετήστε ξανά τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.

**🔍 Συμβουλή**  
 Σε κάθε αλλαγή είδους αερίου, σημειώστε στην ετικέτα, που βρίσκεται μέσα στη θήκη, το κουτί που αντιστοιχεί στο επίπεδο αερίου. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη παράγραφο “Σύνδεση με το αέριο”.

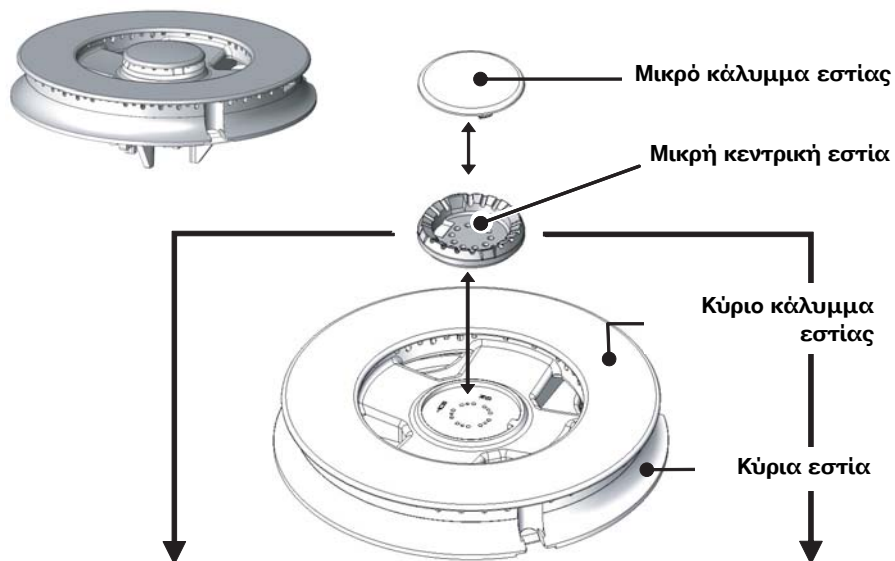




## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

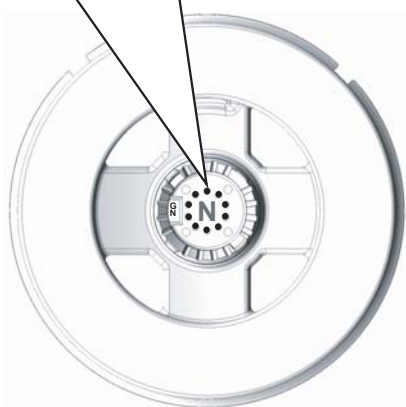
### • ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΤΡΙΠΛΗΣ ΣΤΕΦΑΝΗΣ

#### ⚠ ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑ ΤΡΙΠΛΗΣ ΣΤΕΦΑΝΗΣ ⚠



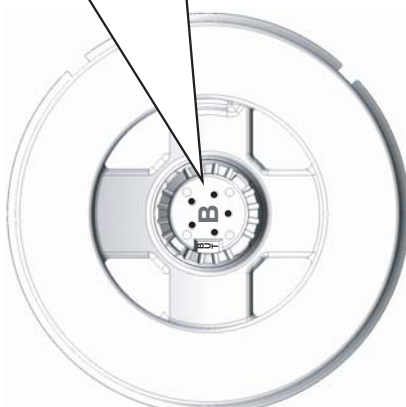
#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΙΑ ΦΥΣΙΚΟ ΑΕΡΙΟ

Μικρή κεντρική εστία  
Ειδική για Φυσικό Αέριο



#### ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΙΑ ΒΟΥΤΑΝΙΟ/ ΠΡΟΠΑΝΙΟ

Μικρή κεντρική εστία  
Ειδική για Βουτάνιο/Προπάνιο  
(Παρέχεται στη θήκη)



## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

• **Ρυθμίστε τους επιβραδυντές των στροφίγγων:** αυτοί βρίσκονται κάτω από τους περιστρεφόμενους διακόπτες (Εικ. 04).  
 – Ρυθμίστε διαδοχικά κάθε στροφή.   
 – Απομακρύνετε τους περιστρεφόμενους διακόπτες, τους δακτυλίους στεγανότητας τραβώντας τους προς τα επάνω.

### - Αλλαγή από το φυσικό αέριο σε υγραέριο βουτανίου/προπανίου

- Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, **βιδώστε καλά** τη χάλκινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών (κίτρινη) (Εικ. 05), **προς τη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού.**

- Επανατοποθετήστε τους δακτυλίους στεγανότητας και τους περιστρεφόμενους διακόπτες, ελέγχοντας την κατεύθυνση προσανατολισμού τους και τη σωστή τοποθέτησή τους.

### - Αλλαγή από υγραέριο βουτανίου/προπανίου σε φυσικό αέριο

- Με τη βοήθεια ενός μικρού κατσαβιδιού, **ξεβιδώστε κατά δύο στροφές** τη χάλκινη βίδα ρύθμισης των επιβραδυντών (κίτρινη) (Εικ. 05), **προς την αντίθετη κατεύθυνση περιστροφής των δεικτών του ρολογιού.**

- Επανατοποθετήστε το περιστρεφόμενο διακόπτη.

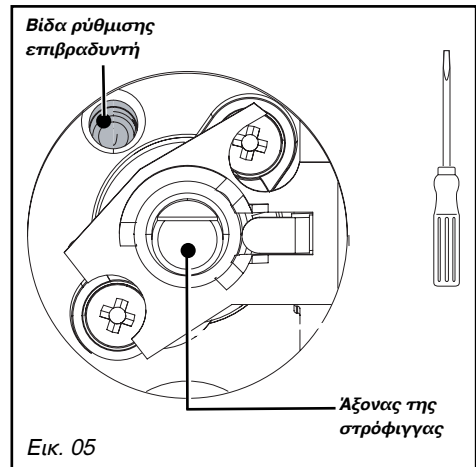
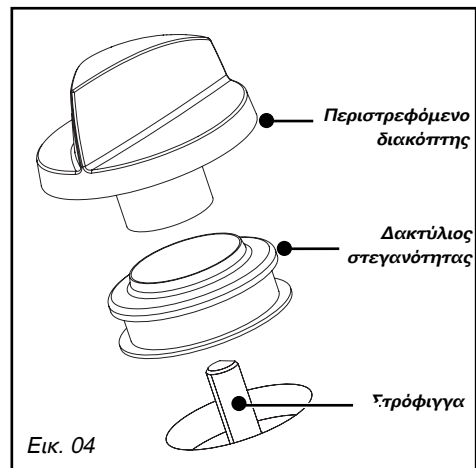
- **Ανάψτε** την εστία στη μέγιστη θέση, και στη συνέχεια **περιστρέψτε** το διακόπτη έως τη χαμηλή θέση.

- Απομακρύνετε εκ νέου τον περιστρεφόμενο διακόπτη, στη συνέχεια **περιστρέψτε** τη βίδα ρύθμισης **προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού** έως την πιο χαμηλή θέση, πριν το σβήσιμο της φλόγας.

- Επανατοποθετήστε το δακτύλιο στεγανότητας και τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

- Πραγματοποιήστε πολλές φορές τον προηγούμενο χειρισμό για να ρυθμίσετε τους επιβραδυντές: **η φλόγα δεν πρέπει να σβήσει.** Σε περίπτωση που η φλόγα σβήσει, **ξεβιδώστε** τη βίδα ρύθμισης κατά τρόπο ώστε η φλόγα να παραμένει αναμένη κατά τη διάρκεια των χειρισμών.

- Τοποθετήστε ξανά τις κεφαλές των εστιών, τα καλύμματα και τις σχάρες στήριξης των σκευών.



## 1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

### • Τοποθέτηση των ακροφυσίων έγχυσης

#### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΚΡΟΦΥΣΙΩΝ ΕΓΧΥΣΗΣ

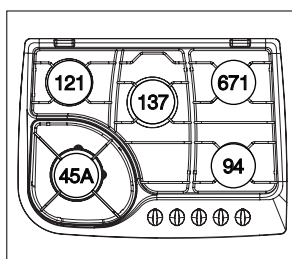
Ο παρακάτω πίνακας υποδεικνύει τα σημεία τοποθέτησης των ακροφυσίων έγχυσης στη συσκευή σας αναλογα με το είδος αερίου που χρησιμοποιείτε. Κάθε αριθμός αναγράφεται στο ακροφύσιο έγχυσης.



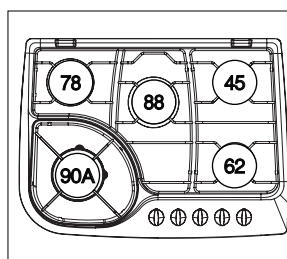
Παράδειγμα:  
τοποθέτηση  
ακροφυσίου έγχυσης 78

#### ΜΟΝΤΕΛΟ 5 ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ\*

##### Φυσικό αέριο



##### Υγραέριο Βουτανίου/Προπανίου



\* Βλ. κεφάλαιο "Περιγραφή της επάνω όψης"

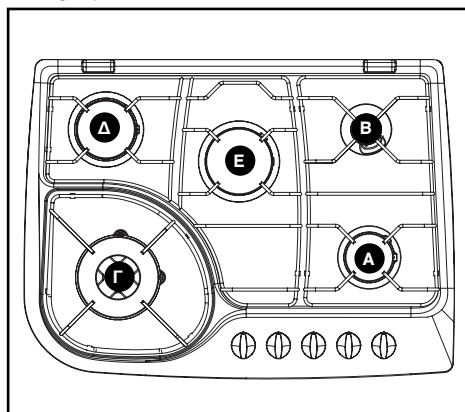
**1 / ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ****• Χαρακτηριστικά αερίου**

	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	EL
<b>Συσκευή προς εγκατάσταση σε:</b> <b>Συσκευή με ή χωρίς ασφάλεια</b> <b>FR.....Κατ. : II2E+3+</b> <b>GB - GR - PT..... Κατ. : II2H3+</b>  Ροή ανά ώρα: στους 15° C υπό 1013 mbar	<b>Βουτάνιο</b> G30 28-30 mbar	<b>Προπάνιο</b> G31 37 mbar	<b>Φυσικό Αέριο</b> G20 20 mbar	<b>Φυσικό Αέριο</b> G25 25 mbar
<b>Γρήγορη εστία</b> Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW) Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW) Ωριαία ροή (g/h) Ωριαία ροή (l/h)	<b>78</b> 2.25 0.850 164	<b>78</b> 2.25 0.850 161	<b>121</b> 2.25 0.850 214	<b>121</b> 2.25 0.850 249
<b>Πολύ γρήγορη εστία</b> Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW) Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW) Ωριαία ροή (g/h) Ωριαία ροή (l/h)	<b>88</b> 3.00 0.850 218	<b>88</b> 3 214	<b>137</b> 3.10 0.850 295	<b>137</b> 3.10 0.850 343
<b>Εστία τριπλής στεφάνης</b> Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW) Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW) Ωριαία ροή (g/h) Ωριαία ροή (l/h)	<b>90A</b> 3.40 1.650 247	<b>90A</b> 3.4 1.650 243	<b>45A</b> 3.60 1.650 343	<b>45A</b> 3.60 1.650 399
<b>Εστία μεσαίας ταχύτητας</b> Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW) Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW) Ωριαία ροή (g/h) Ωριαία ροή (l/h)	<b>62</b> 1.50 0.700 109	<b>62</b> 1.5 107	<b>94</b> 1.50 0.650 143	<b>94</b> 1.50 0.650 166
<b>Βοηθητική εστία</b> Σήμανση πάνω στο ακροφύσιο έγχυσης Ονομαστική θερμογόνος δύναμη (kW) Μειωμένη θερμογόνος δύναμη (kW) Ωριαία ροή (g/h) Ωριαία ροή (l/h)	<b>45</b> 0.75 0.350 55	<b>45</b> 0.75 54	<b>671</b> 0.90 0.350 86	<b>671</b> 0.90 0.350 100
<b>5 εστίες αερίου</b> Συνολική θερμογόνος δύναμη (kW) Μέγιστη δύναμη (g/h) (l/h)	10.90 793 (l/h)	10.90 779 (l/h)	11.35 1081	11.35 1257

## 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

### • ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΟΨΗΣ

#### TE 670\*



- A** Εστία μεσαίας ταχύτητας 1,50 kW (\*)
- B** Βοηθητική εστία 0,90 kW (\*)
- Γ** Εστία τριπλής στεφάνης 3,60 kW (\*)
- Δ** Εστία μεγάλης ταχύτητας 2,25 kW (\*)
- Ε** Εστία πολύ μεγάλης ταχύτητας 3,10 kW (\*)


(\*) Με φυσικό αέριο G20

## 2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ



### • ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΑΕΡΙΟΥ

Κάθε εστία τροφοδοτείται από μία στρόφιγγα, της οποίας το άνοιγμα πραγματοποιείται πιέζοντας και περιστρέφοντας τη στρόφιγγα προς την αντίθετη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού.

Το σημείο «●» αντιστοιχεί στο κλείσιμο της στρόφιγγας.

– Επιλέξτε την εστία που επιθυμείτε με τη βοήθεια των συμβόλων που βρίσκονται δίπλα στους περιστρεφόμενους διακόπτες (π.χ. : πίσω δεξιά εστία ).

Οι εστίες σας διαθέτουν σύστημα ανάμματος, ενσωματωμένο στους διακόπτες.

– Για να ανάψετε μία εστία, πατήστε το διακόπτη και περιστρέψτε τον προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού  μέχρι τη μέγιστη θέση .

– Κρατήστε πατημένο το διακόπτη για να εμφανιστούν οι σπινθήρες και να ανάψει η εστία.

Για μειωμένη απόδοση θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θέση του διακόπτη μεταξύ των συμβόλων  και .

### • ΕΣΤΙΑ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΕΡΙΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)

Η ασφάλεια των εστιών πραγματοποιείται μέσω ενός μεταλλικού στελέχους, που βρίσκεται δίπλα στη φλόγα.

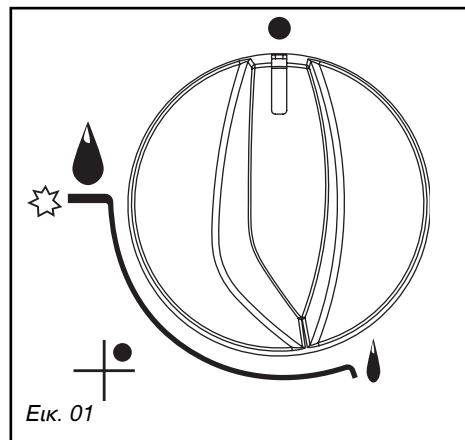
Κάθε εστία ελέγχεται από μία στρόφιγγα με σύστημα ασφαλείας, το οποίο σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας (ξεχειλίσμα, ρεύμα αέρος,...) σταματά άμεσα και αυτόματα την παροχή αερίου και εμποδίζει τη διαρροή του.

Για μειωμένη απόδοση θα πρέπει να ρυθμίσετε τη θέση του διακόπτη μεταξύ των συμβόλων  και .



### Προσοχή

– Κρατήστε πατημένο τον περιστρεφόμενο διακόπτη για μερικά δευτερόλεπτα μετά την εμφάνιση της φλόγας για να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας.



### Συμβουλή

Σας συνιστούμε να ανάψετε την εστία διπλής στεφάνης πριν τοποθετήσετε το σκεύος, προκειμένου να βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει ανάψει σωστά.

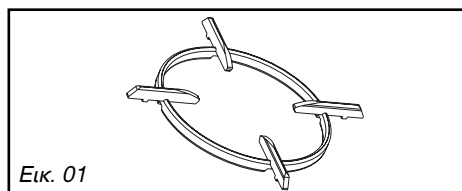
Εάν δυσκολεύεστε να περιστρέψετε το διακόπτη, μην ασκήσετε πίεση. Ζητήστε την άμεση παρέμβαση του τεχνικού εγκατάστασης.

Σε περίπτωση απροσδόκητου σβησίματος της φλόγας, ανάψτε εκ νέου την εστία σύμφωνα με τις οδηγίες.

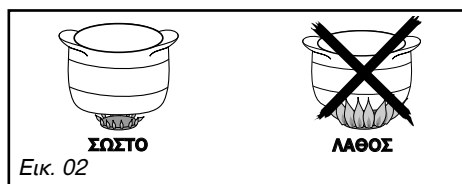
**2 / ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ****• ΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ****• Ποια εστία πρέπει να χρησιμοποιήσετε ανάλογα με το σκεύος σας**

Διάμετρος σκεύους	Διάμετρος του σκεύους	Χρήση
20 έως 30 εκ.	Τριπλή στεφάνη	
18 έως 28 εκ.	Πολύ μεγάλης ταχύτητας	Τηγάνισμα - Βράσιμο
16 έως 22 εκ.	Μεγάλης ταχύτητας	Τσιγάρισμα τροφίμων
12 έως 20 εκ.	Μεσαίας ταχύτητας	Σάλτσες - Ζέσταμα
8 έως 14 εκ.	Βοηθητική	Σιγανό βράσιμο

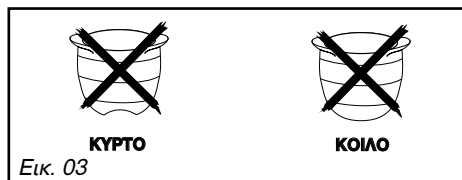
Ορισμένες μοντέλα 5 εστιών αερίου είναι εξοπλισμένα με μία σχάρα στήριξης ειδική για σκεύη "WOK" (Εικ. 01) η οποία χρησιμοποιείται μόνο στην εστία "τριπλής στεφάνης". Αυτή η σχάρα τύπου "WOK" επιτρέπει τη χρήση σκευών με κοίλο πάτο. Σε συνδυασμό με την εστία "διπλής στεφάνης", επιτρέπει την καλύτερη κατανομή της φλόγας γύρω από τα μεγάλα σκεύη όπως τα σκεύη wok και τα σκεύη για παέγια με μεγάλη διάμετρο.



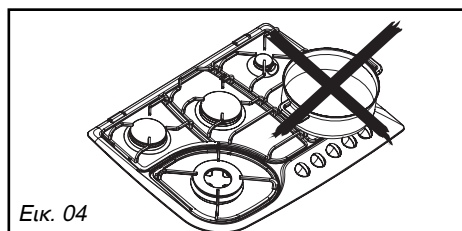
Εικ. 01



Εικ. 02



Εικ. 03



Εικ. 04

**⚠ Προσοχή**

– Ρυθμίστε τη στεφάνη της φλόγας κατά τρόπο ώστε η φλόγα να περιορίζεται στον πάτο του σκεύους (Εικ. 02).

– Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κοίλο ή κυρτό πάτο χωρίς την κατάλληλη σχάρα στήριξης (Εικ. 03).

– Μην χρησιμοποιείτε σκεύη που καλύπτουν εν μέρει τους διακόπτες (Εικ. 04).

– Όταν το σκεύος είναι άδειο, μην αφήνετε αναμμένη την εστία αερίου.

**3 / ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ****• ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ**

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	ΤΙ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ	ΠΡΟΪΟΝΤΑ/ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ
Σπινθηριστές και ακροφύσια έγχυσης	Σε περίπτωση λερώματος των σπινθηριστών, καθαρίστε τους με τη βοήθεια μίας βούρτσας με σκληρές τρίχες (όχι μεταλλική). Το ακροφύσιο έγχυσης αερίου βρίσκεται στο κέντρο της εστίας. Φροντίστε να μην το φράξετε κατά τον καθαρισμό, καθώς ενδέχεται να επηρεάσετε την απόδοση της εστίας σας. Σε αντίθετη περίπτωση, χρησιμοποιήστε μία παραμάνα για να ξεβουλώσετε το ακροφύσιο έγχυσης.	. Μικρή βούρτσα με σκληρές τρίχες . Παραμάνα
Σχάρες και εστίες αερίου	Σε περίπτωση επίμονων λεκέδων, χρησιμοποιήστε μία μη αποξεστική κρέμα και ξεπλύνετε στη συνέχεια με νερό. Στεγνώστε προσεκτικά κάθε τμήμα της εστίας πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου την κουζίνα.	. Κρέμα καθαρισμού . Σφουγγάρι
Σμάλτο και ανοξείδωτο ατσάλι	Πραγματοποιήστε τη συντήρηση της εστίας ενώ είναι ακόμα ζεστή για περισσότερη ευκολία. Για να καθαρίσετε το σμάλτο της εστίας, χρησιμοποιήστε μία κρέμα καθαρισμού. Γυαλίστε την επιφάνεια με στεγνό πανί. Μην αφήνετε για πολύ ώρα επάνω στο σμάλτο όξινα υγρά όπως χυμός λεμονιού, ξύδι, κ.λπ... Για να καθαρίσετε τις ανοξείδωτες επιφάνειες της εστίας, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και σαπουνόνερο ή ένα ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό του ανοξείδωτου ατσαλιού.	. Κρέμα καθαρισμού  . Προϊόν καθαρισμού για ανοξείδωτο ατσάλι.

** Προσοχή**

*Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή σας ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.  
Απενεργοποιήστε όλες τις ηλεκτρικές λειτουργίες και τις λειτουργίες αερίου.*

** Συμβουλή**

- Προτιμήστε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα της εστίας στο χέρι και όχι στο πλυντήριο πιάτων.*
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σφουγγάρι για να καθαρίσετε την εστία σας.*
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.*



#### 4 / ΜΙΚΡΕΣ ΒΛΑΒΕΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΣΤΑΤΙΚΑ

##### • ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΕΙΤΕ ΟΤΙ:	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Άναμμα των εστιών: Δεν παράγονται σπινθήρες κατά το πάτημα του διακόπτη.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Ελέγξτε την ηλεκτρολογική σύνδεση της συσκευής.</li> <li>. Ελέγξτε ότι οι σπινθηριστές είναι καθαροί.</li> <li>. Ελέγξτε ότι οι εστίες είναι καθαρές και ότι έχουν συναρμολογηθεί σωστά.</li> <li>. Εάν η εστία είναι εντοιχισμένη στον πάγκο εργασίας, ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα στήριξης δεν έχουν φθαρεί.</li> <li>. Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά το πάτημα του διακόπτη, εμφανίζονται σπινθήρες σε όλες τις εστίες ταυτόχρονα.</li> </ul>	Είναι φυσιολογικό. Το σύστημα ανάφλεξης είναι κεντρικό και ελέγχει όλες τις εστίες ταυτόχρονα.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε σιγανή φωτιά, η εστία σβήνει ή οι φλόγες παραμένουν δυνατές.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.</li> <li>. Ελέγξτε την αντιστοιχία μεταξύ του είδους αερίου και των εγκατεστημένων ακροφυσίων έγχυσης (βλ. τοποθέτηση των ακροφυσίων έγχυσης στο κεφάλαιο "Αλλαγή είδους αερίου").</li> <li>. Υπενθύμιση: οι εστίες παραδίδονται ρυθμισμένες για σύνδεση με αέριο δικτύου (φυσικό αέριο).</li> <li>. Ελέγξτε ότι οι βίδες επιβράδυνσης της φλόγας είναι ρυθμισμένες σωστά (βλ. παράγραφο "Αλλαγή είδους αερίου").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι φλόγες είναι ακανόνιστες.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Ελέγξτε ότι οι εστίες και τα ακροφύσια έγχυσης κάτω από τις εστίες είναι καθαρά, ελέγξτε τη συναρμολόγηση των εστιών, κ.λπ...</li> <li>. Ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό υγραέριο στη φυάλη.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος οι διακόπτες θερμαίνονται.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Χρησιμοποιείτε μικρές κασαρόλες πάνω στις εστίες που βρίσκονται κοντά στους διακόπτες. Τα μεγάλα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στις μεγαλύτερες εστίες που είναι απομακρυσμένες από τους διακόπτες.</li> <li>. Τοποθετήστε την κασαρόλα στο κέντρο της εστίας. Δεν πρέπει να προεξέχει προς τους διακόπτες.</li> </ul>
<p>Εάν η εστία είναι εξοπλισμένη με ασφάλεια αερίου: κατά το άναμμα, οι φλόγες ανάβουν και στη συνέχεια, όταν πάψετε να πιέζετε το διακόπτη, σβήνουν.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Πατήστε καλά τους διακόπτες και κρατήστε τους πατημένους για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστούν φλόγες.</li> <li>. Ελέγξτε ότι όλα τα εξαρτήματα της εστίας είναι καλά τοποθετημένα.</li> <li>. Ελέγξτε ότι οι δακτύλιοι στεγανότητας κάτω από τους διακόπτες είναι καλά τοποθετημένοι.</li> <li>. Αποφύγετε τα ρεύματα αέρα στο δωμάτιο.</li> <li>. Ανάψτε την εστία πριν τοποθετήσετε πάνω της το σκεύος.</li> </ul>
<p><b>Εστία τριπλής στεφάνης :</b></p> <p>Οι φλόγες της μικρής κεντρικής εστίας είναι κίτρινες.</p> <p>Μικρές φλόγες ή απουσία φλόγας στη μικρή κεντρική εστία.</p>	<p>Ελέγξτε τη σωστή λειτουργία της μικρής κεντρικής εστίας ανάλογα με το είδος αερίου που χρησιμοποιείτε. (ανατρέξτε στη σελίδα 12)</p> <p>Εάν η εστία είναι βρώμικη, αποφράξτε τις τρύπες που βρίσκονται κάτω από τη μικρή κεντρική εστία.</p> <p>Καθαρίστε τη ζώνη στήριξης της μικρής κεντρικής εστίας.</p>

**5 / ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ****• ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΕΡΙΟ**

	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΤΡΙΠΛΗ ΣΤΕΦΑΝΗ	ΠΟΛΥ ΜΕΓ.ΤΑ- ΧΥΤΗΤΑΣ	ΜΕΓΑΛΗΣ ΤΑΧΥΤΗ- ΤΑΣ	ΜΕΣΑΙΑΣ ΤΑΧΥΤΗ- ΤΑΣ	ΒΟΗΘΗ- ΚΗ
<b>ΣΟΥΠΕΣ</b>	Ζωμοί Παχύρευστες σούπες	8-10 λεπτά	X	X	X		
<b>ΨΑΡΙΑ</b>	Ζωμός Μαγείρεμα	8-10 λεπτά 8-10 λεπτά	X	X X			
<b>ΣΑΛΤΣΕΣ</b>	Ολλαντές, μπεαρνέζ Μπεσαμέλ, ορόρ	10 λεπτά				X X	X X
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	Αντίδια, σπανάκι Μαγειρεμένος αρακάς Τομάτες προβενσάλ Τσιγάρισμα πατατών Ζυμαρικά	25-30 λεπτά 15-20 λεπτά	X  X	X X X X	X X X		
<b>ΚΡΕΑΤΑ</b>	Φιλέτο Μπιλακέτ, όσο μπούκο Φιλέτο στο πηγάνι Μπριζόλα	90 λεπτά 10-12 λεπτά 10 λεπτά	X  X	X X X X			
<b>ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ</b>	Πατάτες Τηγανίτες		X X	X X			
<b>ΕΠΙΔΟΡΓΙΑ</b>	Ρυζόγαλο Κομπόστες φρούτων Κρέπες Σοκολάτα Κρέμα Καφές (μικρή καφετιέρα)	25 λεπτά  3-4 λεπτά 3-4 λεπτά 10 λεπτά		X X	X	X X  X	X  X X

## 6 / ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Οι ενδεχόμενες επεμβάσεις πάνω στη συσκευή σας θα πρέπει να διενεργούνται:

- είτε από τον προμηθευτή σας,
- είτε από το κατά τόπους εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Σε περίπτωση που τηλεφωνήσετε, θα πρέπει να αναφέρετε όλα τα στοιχεία της συσκευής σας (μοντέλο, τύπο και αριθμό σειράς). Τα στοιχεία αυτά αναγράφονται στην ετικέτα των χαρακτηριστικών του κατασκευαστή που βρίσκεται πάνω στη συσκευή.

Για να προφυλάξετε τη συσκευή σας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε προϊόντα συντήρησης Clearit.



***Η εμπειρογνωμοσύνη των επαγγελματιών στην υπηρεσία των πελατών.***

Η Clearit σας προσφέρει επαγγελματικά προϊόντα και προσαρμοσμένες λύσεις για την καθημερινή συντήρηση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών και των κουζινών σας. Στην αντιπροσωπεία σας θα βρείτε τα προϊόντα αυτά όπως επίσης και μία σειρά εξαρτημάτων και αναλώσιμων.

# Brandt

**FR** 02 *Dear Customer,*

**EL** 23 *You have just acquired a **BRANDT** hob and we would like to thank you.*

**EN** 44

**PT** 65 *We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and power, we designed it to be always easy to use.*

*In the **BRANDT** product line, you will also find a wide range of ovens, microwaves, ventilation hoods, ranges, dishwashers, washers, driers, fridges and freezers that you can coordinate with your new **BRANDT** hob.*

*Visit our website [www.Brandt.com](http://www.Brandt.com) too, where you will find all of our products, as well as useful and supplementary information.*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

*As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.*



**Important:**

*Before installing and using your appliance, please read this Guide to Installation and Use carefully, as it will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.*

## CONTENTS

• Safety Instructions .....	46
• Respect for the environment .....	47
• Description of your appliance .....	48
<b>1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE</b>	
• Choice of location .....	49
• Flush fitting .....	49
• Tips for flush fitting .....	50
• Electrical connection .....	50
• Gas connection .....	51
• Changing the gas .....	53
<b>2 / USING YOUR APPLIANCE</b>	
• Description of your top .....	58
• Switching on the gas burners .....	59
• Cookware to be used with gas burners .....	60
<b>3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE</b>	
• Maintaining your appliance .....	61
<b>4 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS</b>	
• During operation .....	62
<b>5 / COOKING CHART</b>	
• Gas cooking guide .....	63
<b>6 / AFTER-SALES SERVICE</b> .....	64

## SAFETY GUIDELINES

### • SAFETY GUIDELINES

- We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
- This appliance must be installed in compliance with currently applicable regulations and used only in a well-ventilated location. Consult this guide before installing and using your appliance.
- All cooking should take place under your constant supervision.
- These cooking hobs are designed to be used exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in compliance with all applicable laws. Special attention should be given to applicable regulations concerning ventilation.
- Do not store **HOUSEHOLD CLEANING** or **FLAMMABLE** products (aerosol or pressurized container and also paper, recipe books, etc.) in the cupboard underneath your hob.
- If you use a drawer located under the hob, we recommend that you avoid storing in it items that are heat sensitive (plastic, papers, aerosol cans, etc.).
- Your hob should be disconnected from power and fuel supplies (electricity and gas) before any repairs.
- When you connect the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob, ensure that they are not in contact with the cooking zones.
- As a safety measure, do not forget to close the general supply tap for gas distributed by pipe or the tap of the tank for butane or propane gas after use.
- The **EC** mark is affixed to these hobs.
- Installation should only be performed by installers and qualified technicians.

– Before installation, ensure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.

– This hob complies with the EN 60335-2-6 standard regarding the heating of cabinets and the Class 3 standard regarding installation (according to the EN 30-1-1 standard).



#### **N.B.**

*The required settings for the hob are written on a sticker located in the plastic bag, as well as on the packaging.*

*In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note them on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page (this page also explains where you can find this information on your appliance).*

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

### • ENVIRONMENTAL PROTECTION

– The packing materials can be recycled. Participate in their recycling and make your contribution to protecting the environment by disposing of them in council bins designed for this purpose.

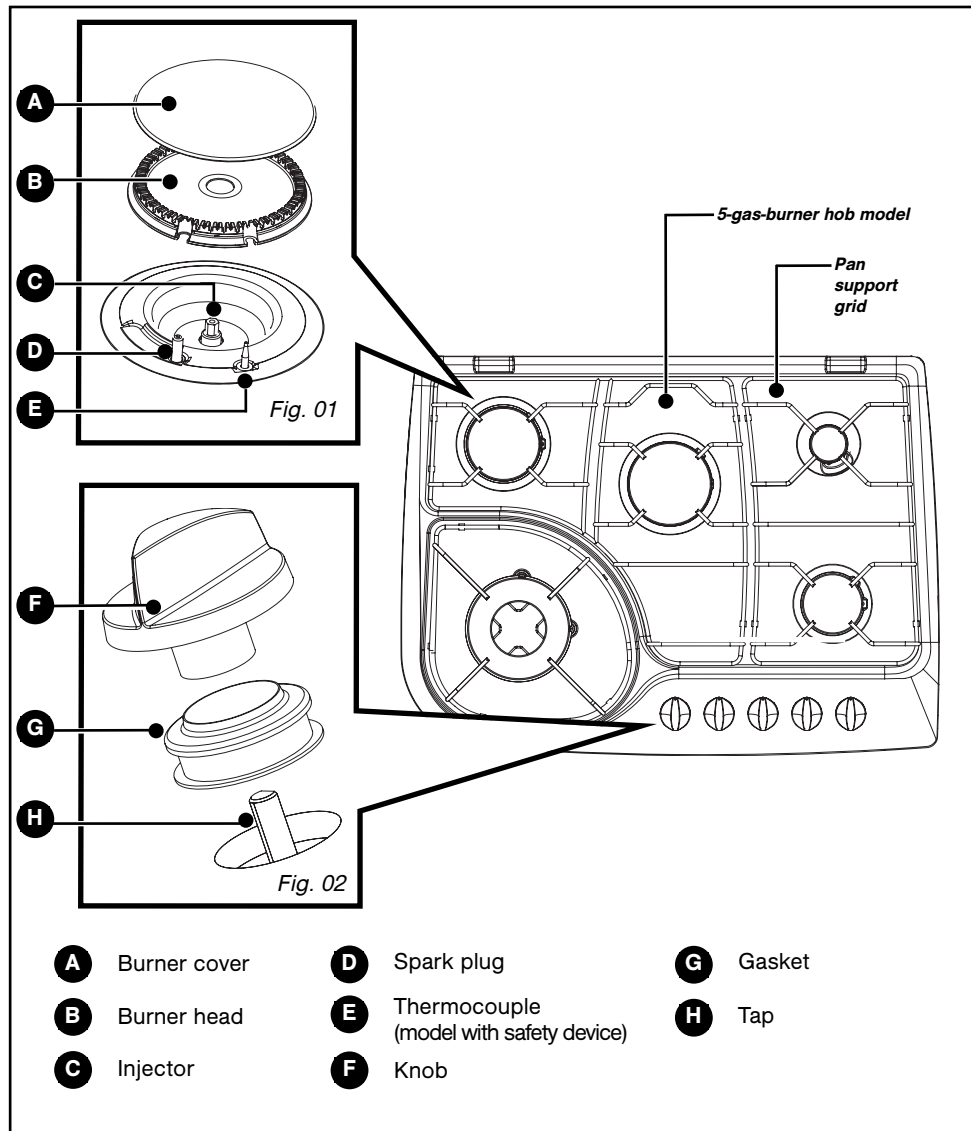


– Your appliance also contains a number of recyclable materials. It comes with this logo so that you are aware that used appliances should not be disposed of mixed in with other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer will also be carried out in the best conditions, in compliance with the 2002/96/CE European directive on electrical and electronic equipment waste. Please contact your local council or your sales outlet to find out where your nearest used equipment collection points are located.

– Thank you for your cooperation in protecting the environment.

**DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**

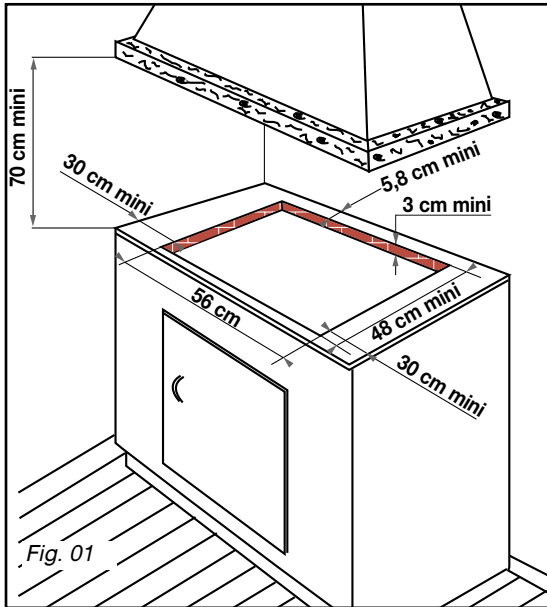
• **DESCRIPTION OF YOUR HOB**



**Tip**  
 This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



APPLIANCE			
	Width	Depth	Thickness
Standard fitting cut-out	56 cm	49 cm	according to fitting
Recommended fitting cut-out	56 cm	48 cm	according to fitting
Overall dimensions <b>above</b> the worktop	71 cm	52.2 cm	5.5 cm
Overall dimensions <b>below</b> the worktop	55.4 cm	47 cm	3.4 cm

### • CHOICE OF LOCATION

Your appliance should be built in the surface of a support cabinet that is at least three cm thick, made of a material that is heat-resistant or that is covered with such a material.

So as not to disturb movement of cooking utensils, there should not be to the right or left or back any obstacle within 30 cm of the hob.

If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See "Safety Recommendations" chapter).

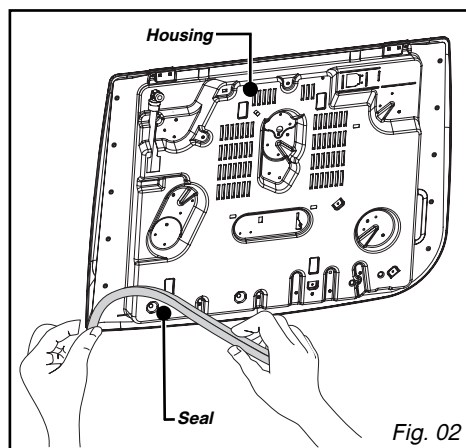
### • FLUSH FITTING

To ensure that the hob and the worktop are leaktight, glue the seal provided in the front pocket before installing the hob:

Follow the diagram (Fig. 02).

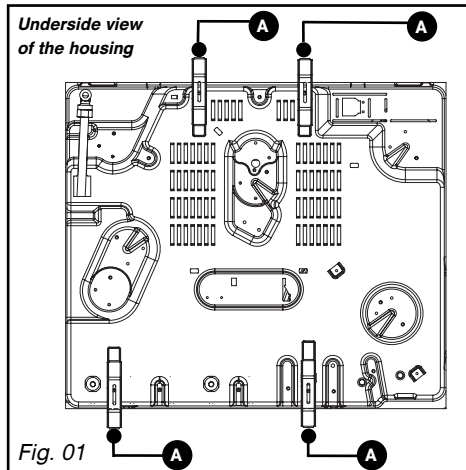
– Remove the pan supports grills, the burner covers and burner heads and note their positions.

- Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.
- To ensure a tight seal between the housing and the work top, glue the foam seal **along the exterior edge of the housing** (Fig. 02).

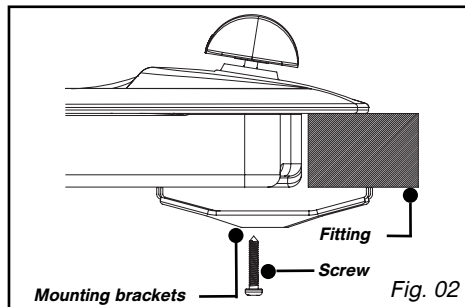


## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • TIPS FOR FLUSH FITTING



**A** Mounting brackets



- Place your hob in the opening of the support cabinet, carefully pulling the table towards you.
- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.
- Connect your hob to the gas supply (See "Gas Connection" chapter) and to the power supply (See "Electrical Connection" chapter).
- If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**
- Stop screwing when the mounting bracket starts to become deformed. **Do not use a screwdriver.**

### • ELECTRICAL CONNECTION

Your hob must be connected to the 220-240 V~ monophase grid via a 2-pole electrical outlet plug + standardised CEI 60083 ground or an all-pole cut-off device, in compliance with the current regulations.

The plug of the electrical outlet must be accessible after installation.

#### CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED

220-240 V~ - 50 Hz	
H05V2V2F - T90 cable Ref. After-sales service: 77x9060	3 conductors including 1 ground wire
Cross-section of conductors in mm <sup>2</sup>	1
Fuse	10 A

#### **! N.B.**

*The safety wire (green/yellow) is connected to the appliance's ground terminal ⊕ and must be linked to the installation's ground terminal ⊕. The fuse in your set-up must be 10 amperes. If the power cable is damaged, it must be replaced by a cable or a special kit available from the manufacturer or its After-Sales Service Department.*

#### **Tip**

*Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed. **Make sure that your kitchen is well-ventilated:** keep natural ventilation openings in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood). Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; you can, for example, open a window or provide more effective ventilation by increasing the setting of the mechanical ventilation system, if you have one. (a minimum air flow of 2 m<sup>3</sup>/h per kW of gas power is required).*

*Example: 70 cm - 4 gas burners + 1 electrical cooking zone  
Total power: 0.9+1.5+3.6+3.1=2.25 = 11.35 kW  
11.35 kW x 2 = 22.7 m<sup>3</sup>/h minimum flow.*

## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • GAS CONNECTION

#### • Preliminary comments

If your hob is installed above an oven or if the nearness to other heating elements poses a threat of overheating the connection, you must insulate the cable in a rigid pipe.

If a hose or soft pipe (in the case of butane gas) is used, it should not come into contact with a moving part of the cabinet, nor should it pass through a location that may become blocked.

The gas connection must be installed in compliance with applicable regulations in the country of installation.

#### • Gas distributed via natural gas pipes

For your safety, you must choose from the 3 following connection options:

– **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

– **Connection with a flexible, wavy metal hose** (stainless steel) with screw-on mechanical connectors compliant with the NF D 36-121 standard) whose service life is unlimited (Fig. A).

– **Connection with a reinforced rubber hose** with screw-on mechanical connectors (compliant with the NF D 36-103 standard) whose service life is 10 years (Fig. B).

#### ⚠ N.B.

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

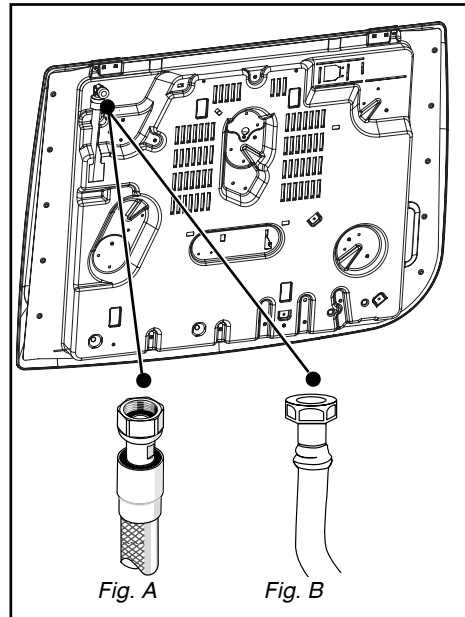
- ① Change the seal.
- ② Screw on the elbow's nut, taking care not to exceed a torque of 17 N.m.



#### N.B.

**All soft pipes and hoses whose service life is limited must have a maximum length of 2 meters and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their service life (indicated on the pipe). Regardless of the means of connection chosen, ensure that the connection is leak tight, after installation, with soapy water.**

**In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz 1**



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)

For your safety, you must choose from the 3 following connection options:

– **Connection with a rigid pipe** made from copper and with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Make the connection directly to the end of the elbow fitted on the appliance.

– **Connection with a flexible, wavy metal hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** compliant with the NF D 36-125 standard) whose service life is unlimited (Fig. 01).

– **Connection with a reinforced rubber hose** with **screw-on mechanical connectors** (compliant with the XP D 36-112 standard) whose service life is 10 years (Fig. 02).

In an existing system, a soft pipe fitted with clamps (compliant with the XP D 36-110 standard) whose service life is five years may be used. It is necessary in this case to use an adaptor without forgetting to fit a sealing washer between the adaptor and the hob's elbow. (Fig. 03).



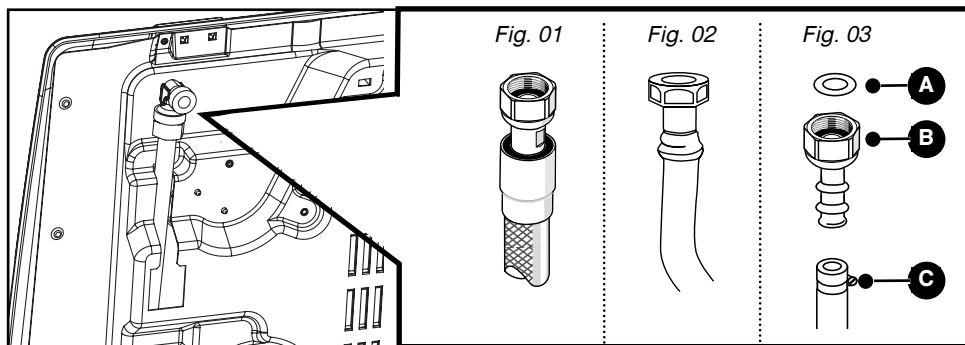
#### Tip

You can obtain the adaptor and the sealing washer from your After-Sales Service Department.



#### N.B.

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



- A** Sealing washer (not supplied)
- B** Adaptor (not supplied)
- C** Clamp (not supplied)

## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • CHANGING THE GAS SUPPLY



**N.B.**  
Your appliance is sold pre-set for natural gas.  
The injectors required for adaption to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.

Each time you change the gas supply, you must complete the following:

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections.

• **Adapt the gas connection:** Refer to the “Gas Connection” section.

• **Change the injectors,** proceeding as follows:

- Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
- Using the wrench provided, unscrew the injectors located under each crucible and remove them (*Fig. 01*).
- Replace with the corresponding gas injectors, in compliance with the positioning of the injectors and the table of gas properties at the end of this section: to do this:
  - First screw them in manually until the injector locks into place.
  - Apply the wrench to the injector as far as it will go.
  - Draw a line on the burner plate using a pencil at the place indicated (*Fig. 02*).
  - Turn the wrench clockwise until the line appears on the other side (*Fig. 03*).

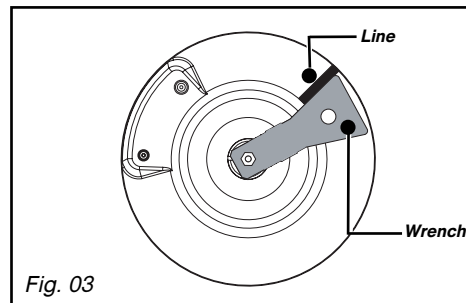
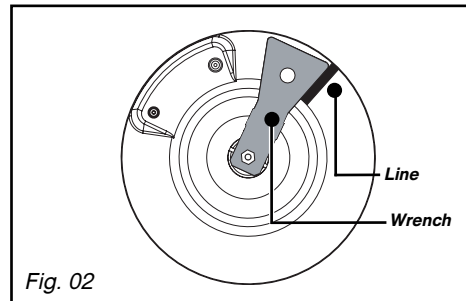
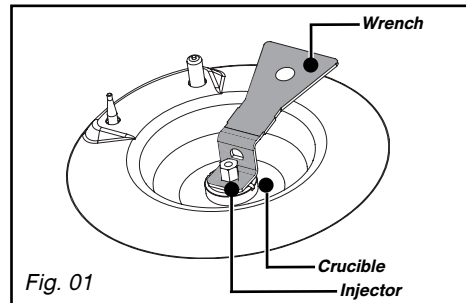


**N.B.**  
Exceeding this limit may damage the product.

- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



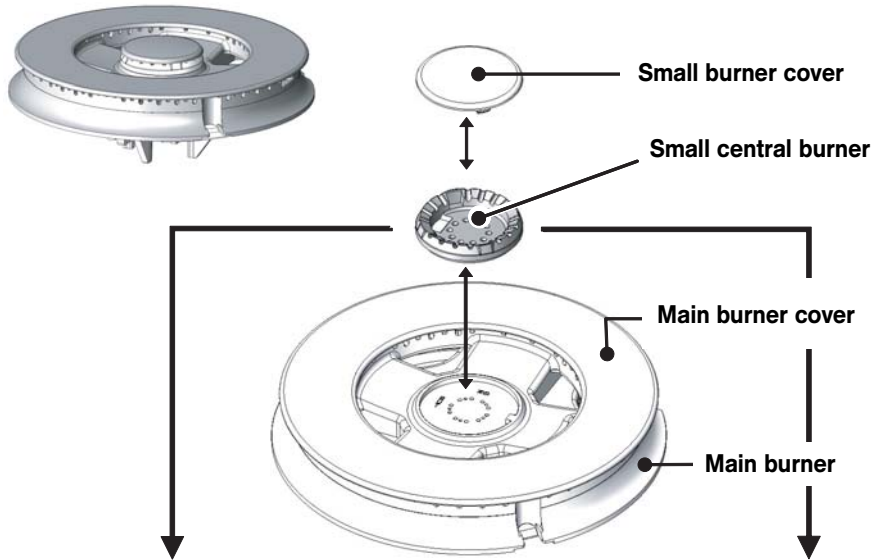
**Tip**  
Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the plastic bag. Refer to the corresponding “Gas Connection” section.



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

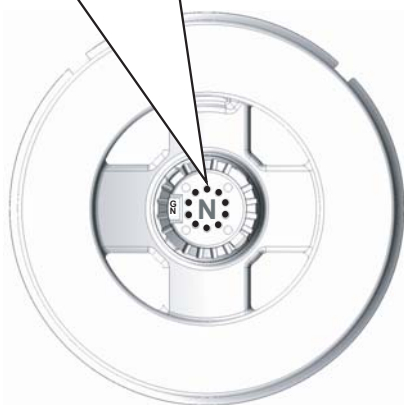
### • TRIPLE-CROWN BURNER CHARACTERISTICS

#### **GAS CHANGE ON TRIPLE-CROWN BURNER**



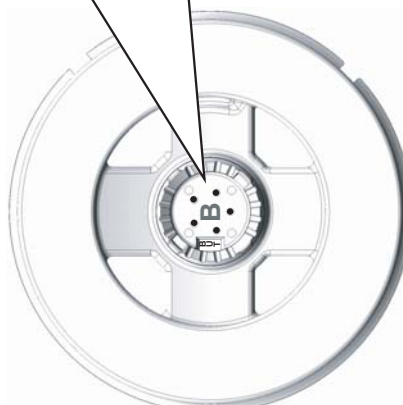
#### **NATURAL GAS CONTROL**

Small central burner  
Natural Gas specific



#### **BUTANE/PROPANE GAS CONTROL**

Small central burner  
Butane/Propane specific  
(Provided in the plastic bag)



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

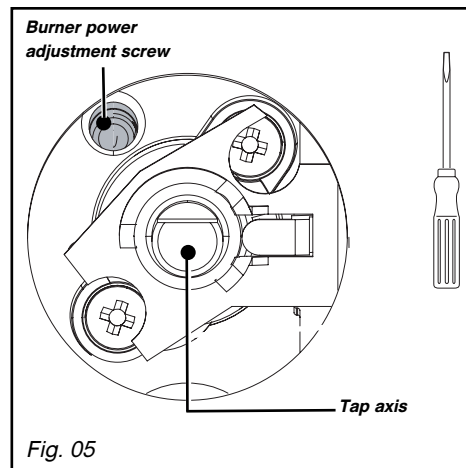
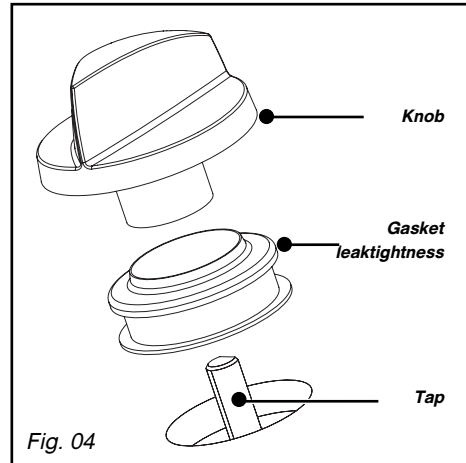
- **Adjust the hob connections:** they are located underneath the knobs (*Fig. 04*).
  - Proceed one tap at a time.
  - Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

### - Switching from natural gas to butane/propane

- Using a small flat-head screwdriver, **screw in** the brass burner power screws (yellow) (*Fig. 05*) all the way, **moving in a clockwise direction**.
- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

### - Switching from butane/propane to natural gas

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (*Fig. 05*), using a small flat-head screwdriver, **turn twice counterclockwise**.
- Replace the knob.
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.
- Remove the knob again, then turn the burner power screw **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.
- Replace the gasket and knob.
- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.
- Reposition the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.

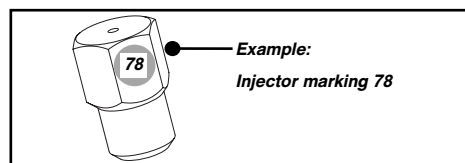


## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

### • Markings on the injectors

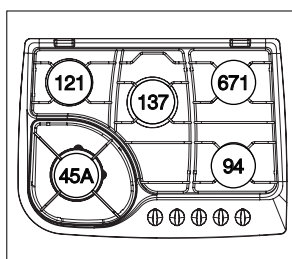
#### MARKINGS ON THE INJECTORS

The adjacent table shows where the injectors are positioned on your appliance according to the type of gas used.  
Each number is marked on the injector.

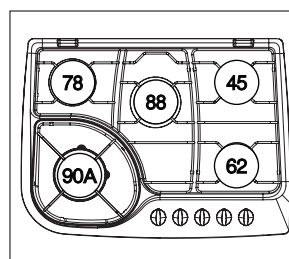


#### 5-GAS-BURNER MODEL \*

##### Natural Gas



##### Butane/Propane Gas



\* See "Description of the Top" chapter



## 1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

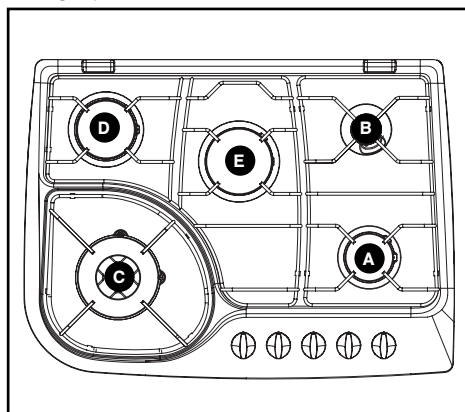
### • Gas characteristics

	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR
<b>Appliance intended to be installed in:</b>	<b>Butane</b>	<b>Propane</b>	<b>Natural Gas</b>	<b>Natural Gas</b>
<b>Appliance with and without safety</b>	G30	G31	G20	G25
<b>FR.....Cat: II2E+3+</b>	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>GB - GR - PT.....Cat: II2H3+</b>				
Hourly flow below: at 15°C under 1013 mbar				
<b>Fast Burner</b>				
Marking engraved on injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Nominal heat release rate (kW)	2.25	2.25	2.25	2.25
Reduced heat release rate (kW)	0.850		0.850	0.850
Hourly rate (G/H)	164	161		
Hourly rate (l/h)			214	249
<b>Super Fast Burner</b>				
Marking engraved on injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Nominal heat release rate (kW)	3.00	3	3.10	3.10
Reduced heat release rate (kW)	0.850		0.850	0.850
Hourly rate (G/H)	218	214		
Hourly rate (l/h)			295	343
<b>Triple-Crown Burner</b>				
Marking engraved on injector	<b>90A</b>	<b>90A</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Nominal heat release rate (kW)	3.40	3.4	3.60	3.60
Reduced heat release rate (kW)	1.650		1.650	1.650
Hourly rate (G/H)	247	243		
Hourly rate (l/h)			343	399
<b>Semi-Fast Burner</b>				
Marking engraved on injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Nominal heat release rate (kW)	1.50	1.5	1.50	1.50
Reduced heat release rate (kW)	0.700		0.650	0.650
Hourly rate (G/H)	109	107		
Hourly rate (l/h)			143	166
<b>Auxiliary Burner</b>				
Marking engraved on injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>671</b>	<b>671</b>
Nominal heat release rate (kW)	0.75	0.75	0.90	0.90
Reduced heat release rate (kW)	0.350		0.350	0.350
Hourly rate (G/H)	55	54		
Hourly rate (l/h)			86	100
<b>5-gas-burner hob</b>				
Total heat release rate (kW)	10.90	10.90	11.35	11.35
Maximum flow rate (G/H)	793	779		
Maximum flow rate (l/h)			1081	1257

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • DESCRIPTION OF THE TOP

#### TE 670\*



- A** Semi-fast burner 1.50 kW (\*)
- B** Auxiliary burner 0.90 kW (\*)
- C** Triple-crown burner 3.60 kW (\*)
- D** High-speed burner 2.25 kW (\*)
- E** Super fast burner 3.10 kW (\*)


(\*) Power obtained with natural gas G20

## 2 / USING YOUR APPLIANCE



### • SWITCHING ON THE GAS BURNERS

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counterclockwise motion.



The “●” point corresponds to a closed tap.

– Choose the desired burner by using the symbols located near the knobs (e.g.: rear right burner ).

Your hob is fitted with a burner-lighting system built into the knobs.

– To light a burner, press on the knob and turn it in a counterclockwise direction  to the maximum setting .

– Continue to press on the knob to produce a series of sparks until the burner lights.

The setting for more moderate flame intensities are between the  symbol and the  symbol.

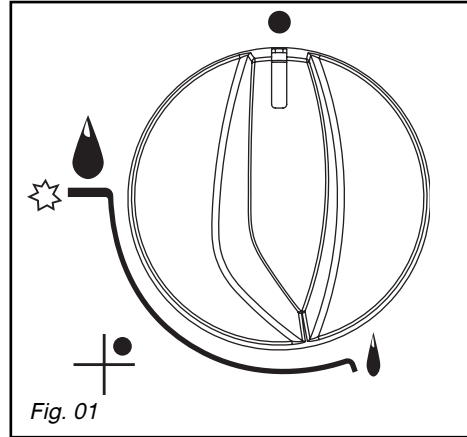


Fig. 01





#### Tip

*In order to ensure the proper lighting of the double crown burner, we suggest that you light it before placing cookware on it.*

### • HOB WITH GAS SECURITY DEVICE (according to model)

The burner safety measure is a metal rod located directly to the side of the flame.

Each burner is controlled by a tap fitted with a safety system that, in the event of accidental flame extinction (spills, draughts, etc.), quickly and automatically cuts the gas supply and prevents it from being released.

The setting for more moderate flame intensities are between the  symbol and the  symbol.



#### N.B.

*– Hold the knob completely pressed down for a few seconds after the flame appears to trigger the safety system.*

*When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Request an emergency service call for the installer.*

*If the flame goes out accidentally, reignite normally following the starter instructions.*

## 2 / USING YOUR APPLIANCE

### • COOKWARE TO BE USED WITH GAS BURNERS

#### • Which burner should you use for which cookware?

Diameter of the cookware	Diameter of the cookware	Use
20 to 30 cm	Triple-crown	
18 to 28 cm	Super fast	Frying - Boiling
16 to 22 cm	High-speed	Searing foods
12 to 20 cm	Semi-fast	Sauces - Reheating
8 to 14 cm	Auxiliary	Gentle simmer

Some 5-burner gas hobs are equipped with a specific "WOK" type support grid (Fig. 01) to be used only on the "triple crown" burner. This "WOK" type grid allows the use of concave cookware. Combined with the "double crown" burner it allows for better flame distribution around large cookware such as woks and paella dishes with large diameters.

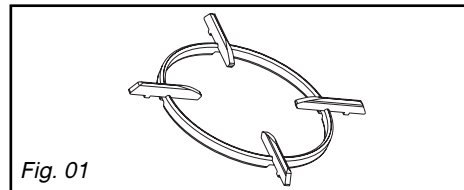


Fig. 01

**⚠ N.B.**  
– Adjust the flame ring so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 02).

– Do not use concave or convex cookware without the adequate supports (Fig. 03).

– Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 04).

– Do not leave a gas burner operating with empty cookware.

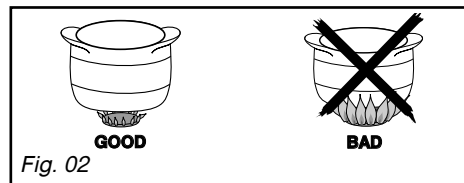


Fig. 02

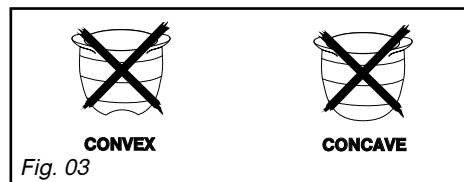


Fig. 03

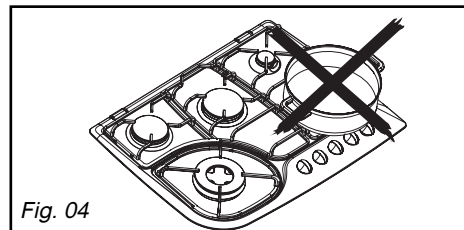


Fig. 04

### 3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE

#### • MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Spark plugs and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the centre of the burner in the shape of a dish. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin
Pan supports and gas burners	If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scrubbing cream . Cleaning sponge
Of the enamel or stainless steel	It will be easier to maintain your hob if you clean it before it has completely cooled down. To clean the hob's enamel, use a scrubbing cream. Polish it with a dry cloth. Do not allow acidic liquids such as lemon juice, vinegar, etc. to remain in contact with the enamel. To clean the hob's stainless steel, use a sponge and soapy water or a commercially available special stainless steel product.	. Gentle scrubbing cream  . Commercially available specialised stainless steel product.

#### **N.B.**

**However, never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.**

#### **Tip**

- **It is better to clean the parts of the hob by hand rather than in the dishwasher.**
- **Do not use an abrasive sponge to clean your hob.**
- **Do not use steam cleaning.**

## 4 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS

### • DURING OPERATION

YOU OBSERVE THAT...	WHAT SHOULD YOU DO?
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lighting the burners: There are no sparks when you press the knobs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the electrical connection of your appliance.</li> <li>Check that the spark plugs are clean</li> <li>Check that the burners are clean and properly assembled</li> <li>If the hob is attached to the work top, check that the mounting brackets are not deformed.</li> <li>Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>When you press on a knob, there are sparks on all of the burners simultaneously.</li> </ul>	<p>This is normal. The lighting function is centralised and controls all of the burners simultaneously.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avoid strong air currents in the room.</li> <li>Check that the gas type being used matches the injectors installed (Read about markings on the injectors in the "Changing the Gas Supply" chapter).</li> </ul> <p>Reminder: The cooking hobs are sold pre-set for use with network gas (natural gas).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the burner power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The flames look irregular or uneven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc.</li> <li>Check that there is enough gas in the bottle.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>During cooking, the knobs become hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use small saucepans on the burners located closest to the knobs. Large cookware should be used on the largest burners, which are farther away from knobs. Properly place the saucepan in the centre of the burner. It should not go over the edge onto the knobs.</li> </ul>
<p>If the hob has a gas safety device: during lighting, the flames light, then go out as soon as the knob is released.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames.</li> <li>Check that the parts of the burner are correctly mounted.</li> <li>Check that the gaskets under the knobs are not coming out of their lodging.</li> <li>Avoid strong air currents in the room.</li> <li>Light your burner before placing your saucepan on it.</li> </ul>
<p><u>Triple-Crown Burner:</u></p> <p>The flames are yellow on the small central burner.</p> <p>Small flames or no flame on the small central burner.</p>	<p>Check the correct usage of the small central burner depending on the gas used. (see page 12)</p> <p>If the burner has caked on dirt, unblock all the holes located under the small central burner.</p> <p>Clean the pressing area on the small central burner.</p>

**5 / COOKING CHART****• GAS COOKING GUIDE**

	PREPARATIONS	TIMES	TRIPLE CROWN	SUPER FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
<b>SOUPS</b>	Soups Thick soups	8-10 minutes	X	X	X		
<b>FISH</b>	Short boiling Grilled	8-10 minutes 8-10 minutes	X	X X			
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, bearnaise Bechamel, aurore	10 minutes				X X	X X
<b>VEGETABLES</b>	Endives, spinach Cooked peas Provencal tomatoes Golden brown potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X   X	X X X X	X X X		
<b>MEATS</b>	Steak Stew, Osso bucco Sauteed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X  X	X X X X			
<b>FRYING</b>	French fries Doughnuts		X X	X X			
<b>DESSERTS</b>	Rice pudding Fruit compotes Crepes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X	X	X X  X	X  X X

## 6 / AFTER-SALES SERVICE

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.



*Professional expertise serving individuals.*

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

**Brandt Appliances** - simplified shareholder company with a capital of 10,000,000 Euros -  
RCS Nanterre 440,302,347.



# Brandt

**FR** 02

*Caro/a cliente,*

**EL** 23

*Agradecemos a preferência pela nossa placa de cozinha **BRANDT**.*

**EN** 44

*Colocámos neste aparelho toda a nossa paixão e os nossos conhecimentos para que este responda às suas necessidades.*

**PT** 65

*Inovador, eficaz, foi concebido para que seja sempre fácil de utilizar.*

*Também encontrará na gama de produtos **BRANDT** uma vasta gama de fornos, microondas, placas eléctricas, exaustores, máquinas de lavar loiça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que pode coordenar com a sua placa de cozinha **BRANDT**.*

*Visite também o nosso website em [www.Brandt.com](http://www.Brandt.com), onde encontrará todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

**BRANDT**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

*Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.*



**Importante:**

*Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.*

**ÍNDICE**

• Normas de segurança .....	67
• Respeito pelo meio ambiente .....	68
• Descrição do seu aparelho .....	69
<b>1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO</b>	
• Escolha do local de instalação .....	70
• Encastramento .....	70
• Conselhos de encastramento .....	71
• Ligação eléctrica .....	71
• Ligação do gás .....	72
• Mudança do gás .....	74
<b>2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO</b>	
• Descrição da parte superior .....	79
• Ligação dos bicos do gás .....	80
• Recipientes para os bicos do gás .....	81
<b>3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO</b>	
• Limpar o seu aparelho .....	82
<b>4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES</b>	
• Durante a utilização .....	83
<b>5 / TABELA DE COZEDURA</b>	
• Guia de cozedura a gás .....	84
<b>6 / SERVIÇO PÓS-VENDA .....</b>	<b>88</b>

## NORMAS DE SEGURANÇA

### • **NORMAS DE SEGURANÇA**

– Criámos esta placa de cozinha para uma utilização particular doméstica.

– Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor, e utilizado apenas num local bem arejado. Consulte este guia antes de instalar e utilizar o seu aparelho.

– As cozeduras deverão ser feitas sob vigilância.

– Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente à base de amianto.

– Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

– Não guarde produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS** (pulverizadores ou recipientes sob pressão, bem como papéis, livros de receitas...).

– Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).

– A sua placa deverá ser sempre desligada da alimentação (eléctrica ou a gás) antes de qualquer intervenção.

– Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o cabo da alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.

– Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.

– Estas placas estão assinaladas com a marca **CE**.

– A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

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

– Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis e da classe 3 no que respeita à instalação (conforme a norma EN 30-1-1).



#### **Atenção**

**As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.**

**Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página "Serviço Pós-Venda e Relações com o Consumidor" (esta página também lhe indica onde encontrar as referências no aparelho).**

## RESPEITO PELO AMBIENTE

### • **PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

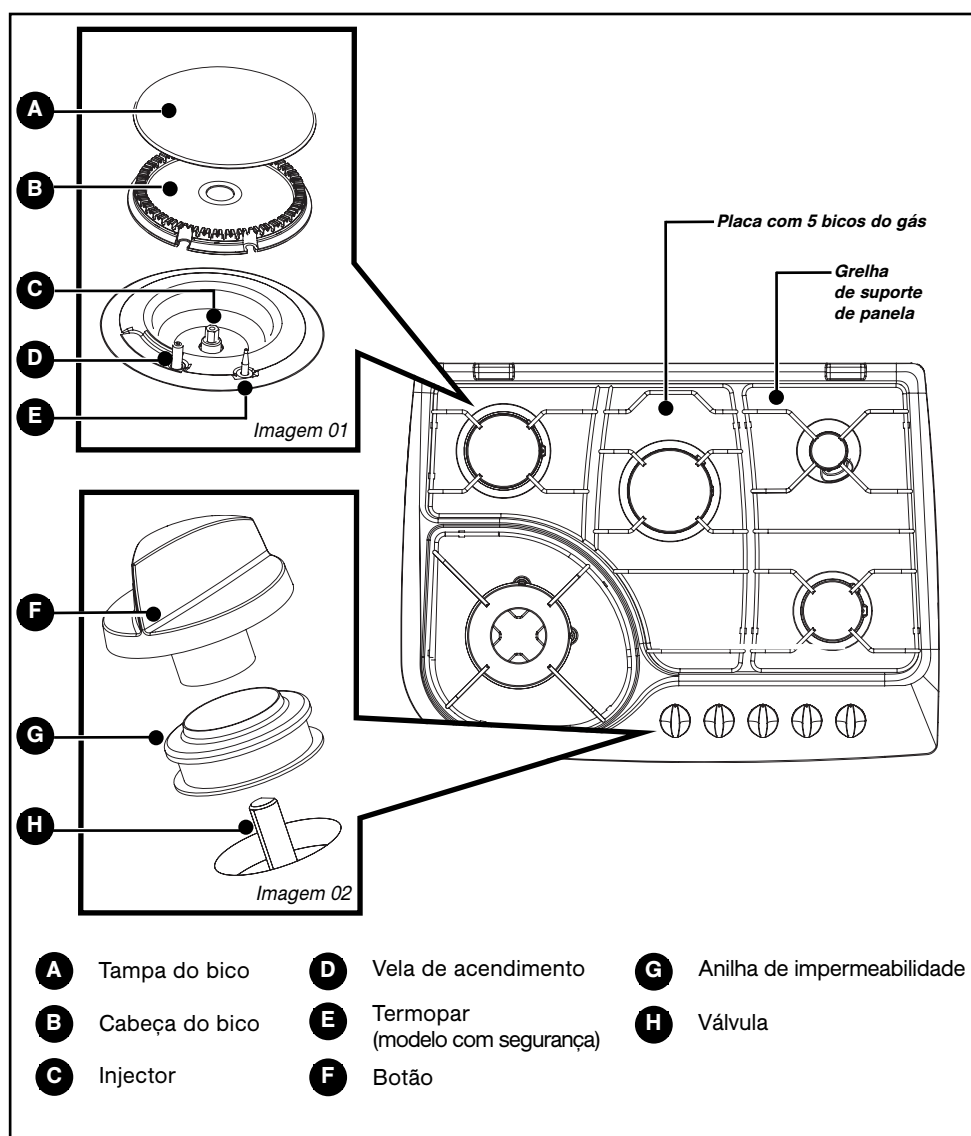


– O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

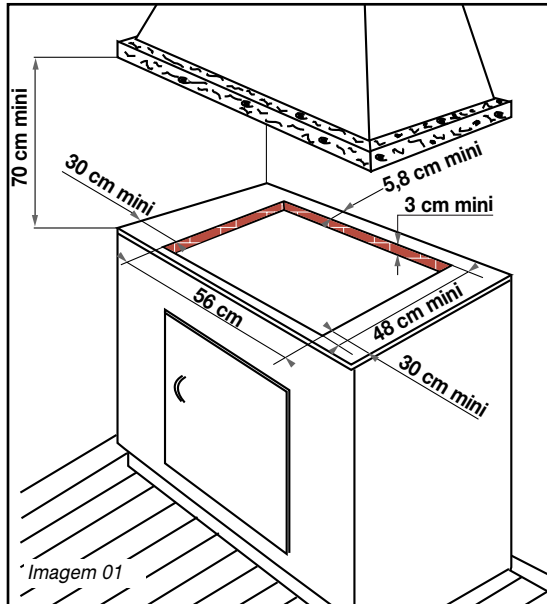
## DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

### • DESCRIÇÃO DA SUA PLACA



**Conselho**  
 Este manual de instalação e utilização é válido para vários modelos. Podem aparecer ligeiras diferenças nos pormenores entre o seu aparelho e as descrições apresentadas.

## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



APARELHO			
	Largura	Profundidade	Espessura
Abertura móvel padrão	56 cm	49 cm	consoante o móvel
Abertura móvel recomendada	56 cm	48 cm	consoante o móvel
Dimensões totais <b>por cima</b> da bancada de trabalho	71 cm	52,2 cm	5,5 cm
Dimensões totais <b>por baixo</b> do plano de trabalho	55,4 cm	47 cm	3,4 cm

### • ESCOLHA DO LOCAL

A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.

Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar, quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se imperativamente entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (consulte o capítulo "Normas de segurança").

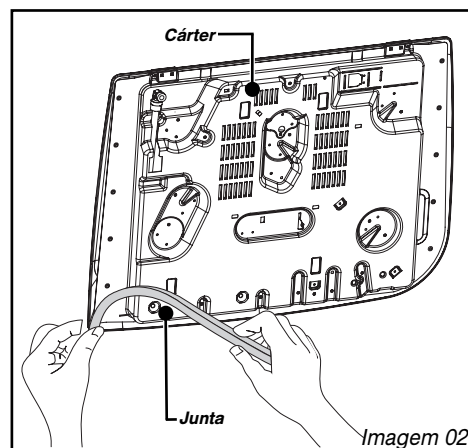
### • ENCASTRAMENTO

De modo a garantir a estanquidade entre a placa e a bancada de trabalho, cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa: Respeite as indicações do esquema (Imagem 01).

– Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.

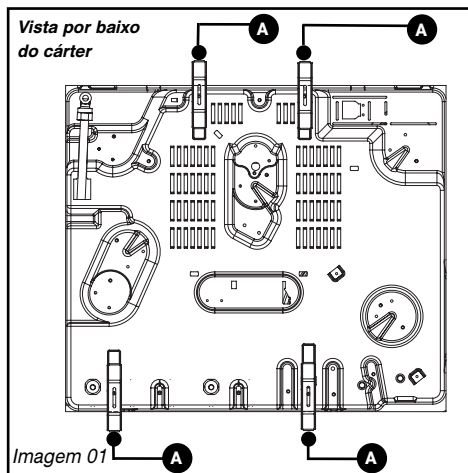
– Vire a placa e coloque-a com cuidado em cima da abertura do móvel, para não danificar os botões nem as velas de acendimento.

– Para garantir a impermeabilidade entre o cárter e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma **no contorno exterior do cárter** (Imagem 02).

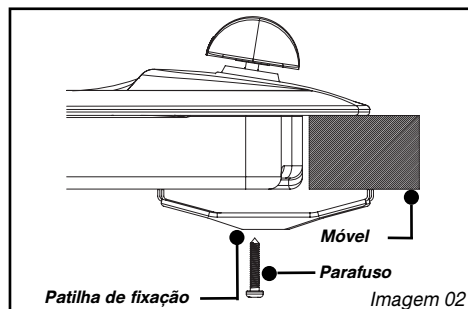


## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO • LIGAÇÃO ELÉCTRICA



**A** Patilha de fixação



– Coloque a sua placa de cozinha na abertura do móvel de suporte, tendo o cuidado de puxar a placa para si.

– Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos. Ligue a sua placa ao gás (consulte o capítulo “Ligação do gás”) e à electricidade (consulte o capítulo “Ligação eléctrica”).

– Se desejar, poderá imobilizar a placa com as quatro patilhas de fixação e os parafusos fornecidos (imagem 02), que se fixam aos quatro cantos do cárter. **Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito, conforme indicado na imagem apresentada acima (imagem 01).**

– Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.

Não utilize uma aparafusadora.

A sua placa tem de ser ligada à rede 220-240 V~ monofásica através de uma ficha de corrente de 2 pólos + terra normalizada CEI 60083, ou um dispositivo de corte onipolar, em conformidade com as normas em vigor.

A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cabo H05V2V2F - T90 Ref. SPV: 77x9060	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm <sup>2</sup>	1
Fusível	10 A



#### Atenção

O fio de protecção (verde/amarelo) é ligado ao borne de terra ⊕ do aparelho e deve ser ligado ao borne de terra ⊕ da instalação. O fusível da sua instalação deve ser de 10 amperes. Se o cabo da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível através do fabricante, ou do seu Serviço Pós-Venda.



#### Conselho

A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. **Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação: Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de ventilação mecânica). O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência da ventilação mecânica, se esta existir. (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m<sup>3</sup>/h por kW1 de potência de gás).**

Exemplo: 70 cm - 4 bicos de gás + 1 disco eléctrico

Potência total:  $0,9+1,5+3,6+3,1=2,25 = 11,35 \text{ kW}$   
 $11,35 \text{ kW} \times 2 = 22,7 \text{ m}^3/\text{h}$  de fluxo mínimo.

## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • LIGAÇÃO DO GÁS

#### • Notas preliminares

Se a sua placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade com outros aparelhos produtores de calor puder provocar o aquecimento da ligação, então esta deve ser obrigatoriamente realizada com tubos rígidos.

No caso de se utilizar um tubo flexível ou um tubo maleável (como é o caso do gás butano), este não deverá entrar em contacto com partes móveis do armário nem passar em zonas que possam ser obstruídas.

A ligação do gás tem de ser efectuada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

#### • Gás distribuído por canalização do gás natural

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) ondulado com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-121) cuja duração de vida é ilimitada (Imagem A).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-103) cuja duração de vida é de 10 anos (Imagem B).

#### ⚠ Atenção

Se, quando efectuar a ligação de gás da placa, tiver de mudar o sentido do cotovelo montado na mesma:

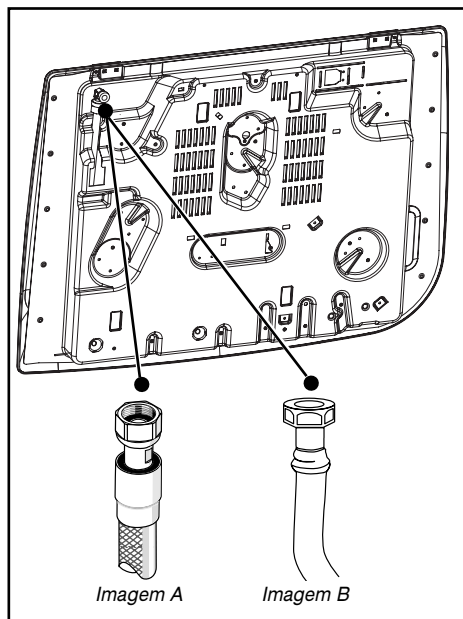
- ① Mude a junta de impermeabilidade.
- ② Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.



#### Atenção

Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida seja limitado devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar acessíveis em todo o seu comprimento. A substituição dos mesmos deve efectuar-se antes de atingida a data limite de utilização (indicada no tubo). Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a impermeabilidade da ligação, usando uma solução de água e sabão.

Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação NF Gaz





## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano)

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) ondulado com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-125) cuja duração de vida é ilimitada (Imagem 01).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma XP D 36-112) cuja duração de vida é de 10 anos (Imagem 02).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (em conformidade com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma extremidade, sem esquecer de colocar uma junta de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Imagem 03).



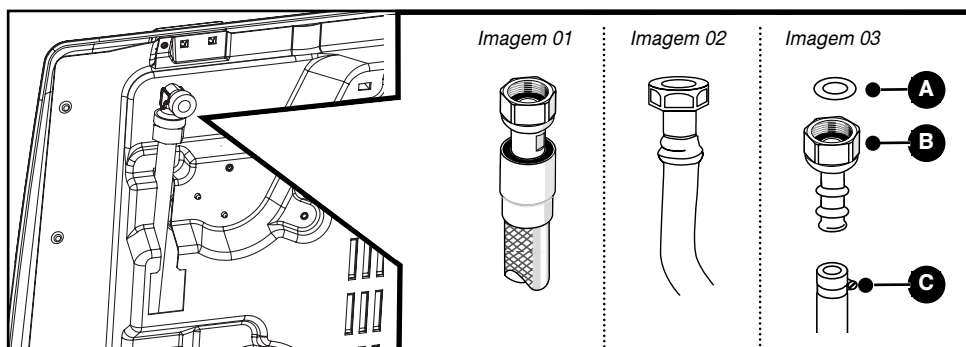
#### Conselho

Encontrará a extremidade e a junta de impermeabilidade no seu Serviço Pós-Venda.



#### Atenção

Aperte a extremidade sem ultrapassar um binário de 25 N.m.



- A** Junta de impermeabilidade (não fornecida)
- B** Extremidade (não fornecida)
- C** Braçadeira de aperto (não fornecida)

## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • MUDANÇA DE GÁS



#### Atenção

O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural. Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injectores
- Regular os redutores das válvulas.

• **Adaptar a ligação do gás:** consulte o parágrafo “Ligação do gás”.

• **Mude os injectores** da seguinte forma:

- Retire as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.
- Com a chave fornecida, desaperte os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (*Imagem 01*).
- Instale os injectores do gás correspondente no lugar dos anteriores, colocando-os de acordo com as indicações dos injectores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo:
- Aperte-os à mão até que o injector fique bloqueado.
- Aperte bem o injector com a chave.
- Com um lápis, faça uma linha na placa do forno no local indicado (*Imagem 02*).
- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha apareça do outro lado (*Imagem 03*).



#### Atenção

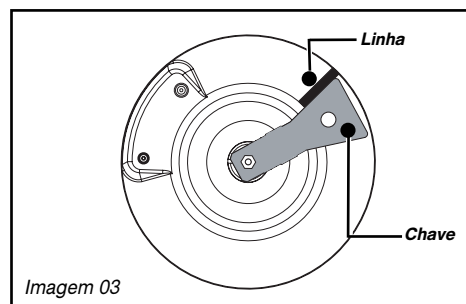
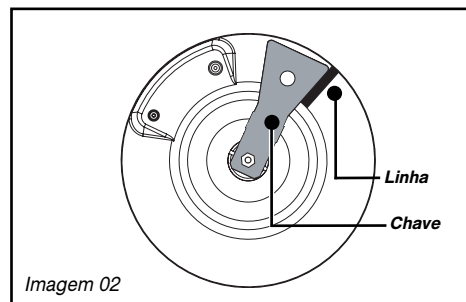
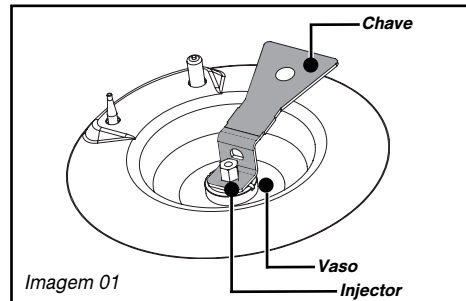
Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

-Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.



#### Conselho

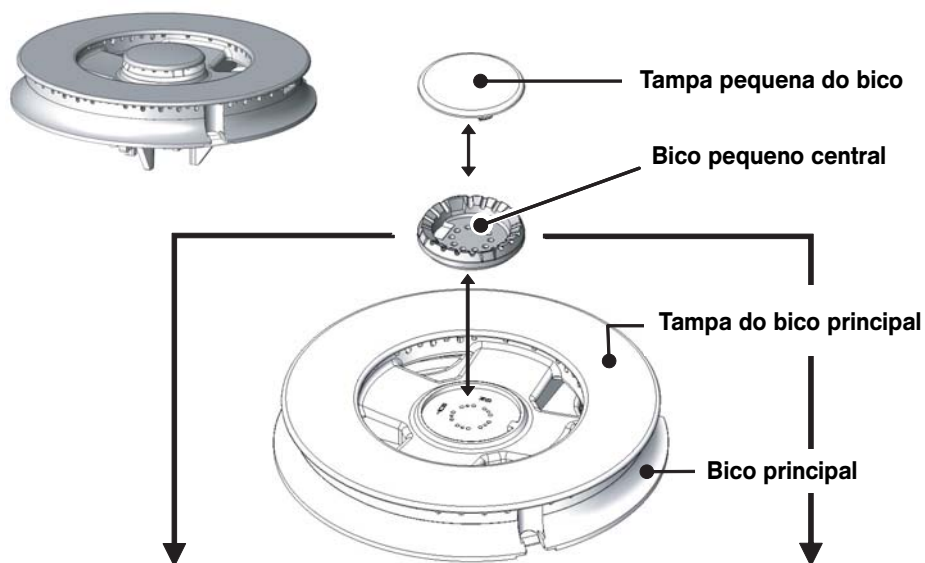
Cada vez que mudar de gás, marque a casa que corresponde ao novo tipo de gás na etiqueta existente na bolsa. Consulte o parágrafo correspondente em “Ligação do gás”.



## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

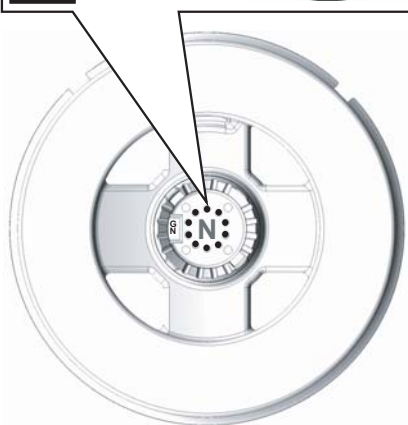
### • PARTICULARIDADES DO BICO DE COROA TRIPLA

#### **MUDANÇA DO GÁS NO BICO DE COROA TRIPLA**



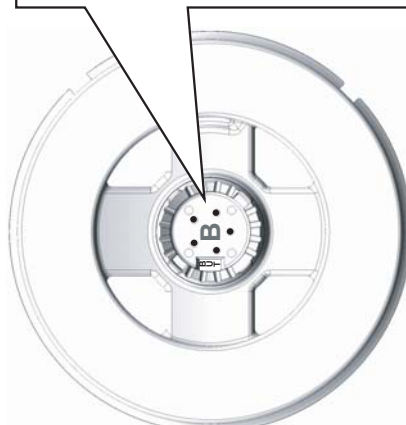
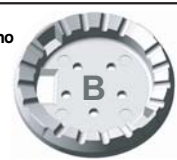
#### **REGULAÇÃO PARA GÁS NATURAL**

Bico pequeno central  
Específico para gás natural



#### **REGULAÇÃO PARA GÁS BUTANO/PROPANO**

Bico pequeno central  
Específico para butano/propano  
(Entregue na bolsa)



## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

• **Regule os redutores das válvulas:** estes encontram-se por baixo dos botões (*imagem 04*).

- Proceda válvula por válvula.
- Retire os botões e as anilhas de impermeabilidade, puxando-os para cima.

### - Passagem de gás natural para gás butano/propano

- Com uma pequena chave de fendas, **aperte bem** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (*imagem 05*), **no sentido dos ponteiros do relógio**.

- Volte a instalar as anilhas de impermeabilidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação e certifique-se de que os botões estão devidamente inseridos.

### - Passagem de gás butano/propano para gás natural

- Com uma pequena chave de fendas, **desaperte** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (*imagem 05*) **duas voltas no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio**.

- Volte a montar os botões.
- Acenda o bico no máximo e passe para a posição mínima.
- Retire novamente o botão e rode o parafuso de regulação no sentido dos ponteiros do relógio até obter a posição mais baixa antes de as chamas se extinguírem.
- Volte a montar a anilha de impermeabilidade e o botão.
- Execute várias manobras de abertura máxima para a abertura mínima: **a chama não se deve apagar**; caso contrário, desaperte o parafuso de afinação de modo a obter uma boa chama durante estas manobras.
- Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.

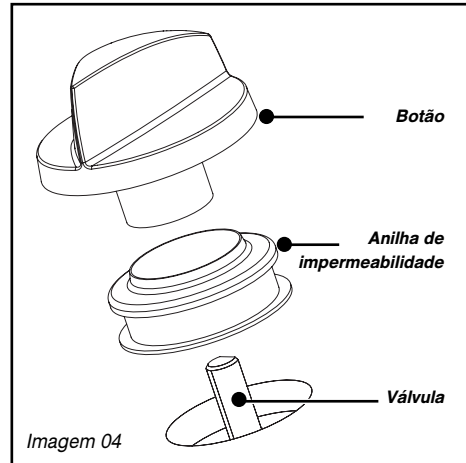


Imagem 04

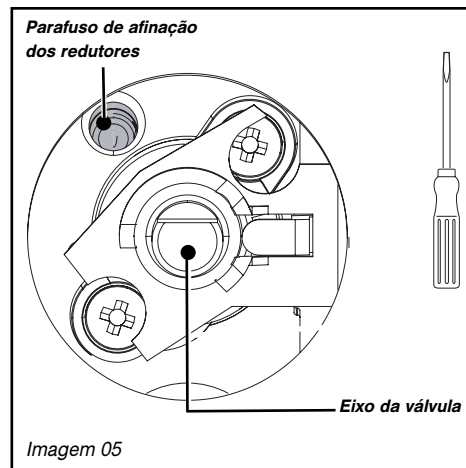


Imagem 05

## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • Marcação dos injectores

#### MARCAÇÃO DOS INJECTORES

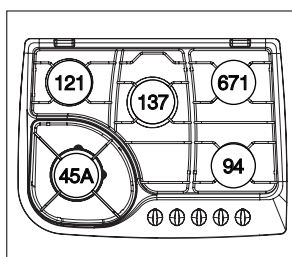
A tabela apresentada ao lado indica as implantações dos injectores na sua placa de cozinha, de acordo com o gás utilizado. Cada número encontra-se marcado no injector.



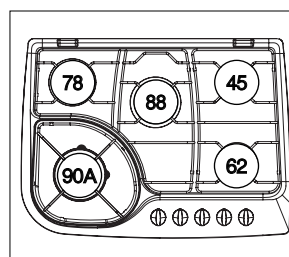
*Exemplo:*  
indicação do injector 78

#### MODELO DE 5 BICOS DE GÁS \*

##### Gás natural



##### Gás Butano/Propano



\* Consulte o capítulo "Descrição da parte superior"

## 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

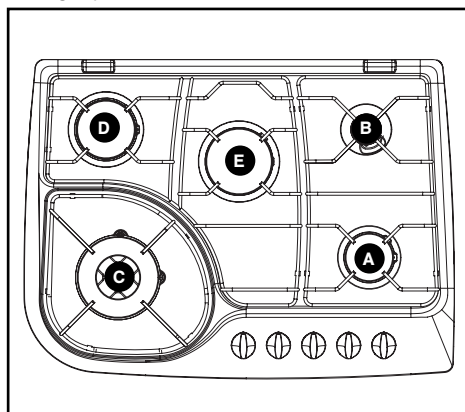
### • Características do gás

	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	FR - GB GR - PT	PT
<b>Aparelho a ser instalado em:</b>				
<b>Aparelho com e sem segurança</b>	<b>Butano</b>	<b>Propano</b>	<b>Gás Natural</b>	<b>Gás Natural</b>
<b>FR.....Cat: II2E+3+</b>	G30	G31	G20	G25
<b>GB - GR - PT.....Cat: II2H3+</b>	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Débito horário apresentado abaixo: a 15°C sob 1013 mbar				
<b>Bico Rápido</b>				
Marcação no injector	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Débito calorífico nominal (kW)	2.25	2.25	2.25	2.25
Débito calorífico reduzido (kW)	0.850		0.850	0.850
Débito horário (g/h)	164	161		
Débito horário (l/h)			214	249
<b>Bico Grande Rápido</b>				
Marcação no injector	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débito calorífico nominal (kW)	3.00	3	3.10	3.10
Débito calorífico reduzido (kW)	0.850		0.850	0.850
Débito horário (g/h)	218	214		
Débito horário (l/h)			295	343
<b>Bico de Coroa Tripla</b>				
Marcação no injector	<b>90A</b>	<b>90A</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Débito calorífico nominal (kW)	3.40	3.4	3.60	3.60
Débito calorífico reduzido (kW)	1.650		1.650	1.650
Débito horário (g/h)	247	243		
Débito horário (l/h)			343	399
<b>Bico Semi-Rápido</b>				
Marcação no injector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débito calorífico nominal (kW)	1.50	1.5	1.50	1.50
Débito calorífico reduzido (kW)	0.700		0.650	0.650
Débito horário (g/h)	109	107		
Débito horário (l/h)			143	166
<b>Bico Auxiliar</b>				
Marcação no injector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>671</b>	<b>671</b>
Débito calorífico nominal (kW)	0.75	0.75	0.90	0.90
Débito calorífico reduzido (kW)	0.350		0.350	0.350
Débito horário (g/h)	55	54		
Débito horário (l/h)			86	100
<b>Placa 5 bicos de gás</b>				
Débito calorífico total (kW)	10.90	10.90	11.35	11.35
Débito máximo (g/h)	793	779		
Débito máximo (l/h)			1081	1257

## 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

### • DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR

#### TE 670\*



- A** Bico semi-rápido 1,50 kW (\*)
- B** Bico auxiliar 0,90 kW (\*)
- C** Bico de coroa tripla 3,60 kW (\*)
- D** Bico rápido 2,25 kW (\*)
- E** Bico grande rápido 3,10 kW (\*)


(\*) Potências obtidas com gás natural G20

## 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO



### • ACENDIMENTO DOS BICOS DO GÁS

Cada bico é alimentado por uma válvula cuja abertura é feita carregando e girando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.



O ponto "●" corresponde ao fecho da válvula.

– Escolha o bico desejado consultando os símbolos que se encontram perto dos botões (por ex.: bico traseiro direito ).

A sua placa vem com um acendimento dos bicos integrado nos botões.

– Para acender um bico, carregue no botão e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio  até atingir a posição máxima .



– Mantenha o botão premido para que os bicos dêem uma faísca até que a chama se acenda.

A regulação para uma redução do débito efectua-se entre o símbolo  e o símbolo .

### • PLACA COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DO GÁS (de acordo com o modelo)

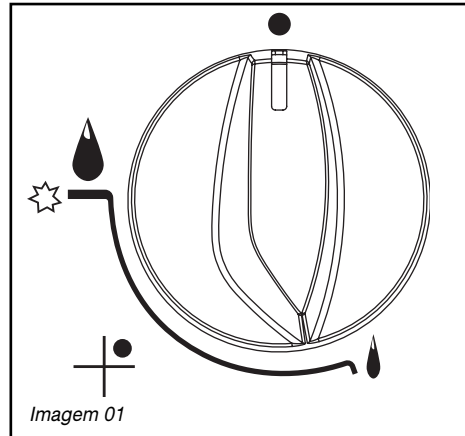
A segurança dos bicos é feita através de uma haste metálica, que se encontra directamente junto da chama.

Cada bico é controlado por uma válvula com um sistema de segurança que, em caso de apagamento accidental da chama (transbordo, corrente de ar...) corta rápida e automaticamente o gás e impede que este saia.

A regulação para uma redução do débito efectua-se entre o símbolo  e o símbolo .

#### **Atenção**

– Mantenha o botão completamente premido durante alguns segundos após aparecer a chama, para engatar o sistema de segurança.



#### **Conselho**

*De modo a garantir que o bico de coroa dupla acenda bem, aconselhamos a acendê-lo sem recipiente.*

*Quando tiver dificuldade em rodar um botão, não o force. Peça urgentemente a intervenção do pessoal da instalação.*

*Em caso de extinção accidental da chama, basta acender de novo normalmente, seguindo as instruções de acendimento.*



## 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

### • RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DO GÁS

#### • Qual o bico a utilizar de acordo com o seu recipiente?

Diâmetro do recipiente	Diâmetro do recipiente	Utilização
20 a 30 cm	Coroa tripla	
18 a 28 cm	Grande rápido	Fritos - Fervura
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos - Aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Apurar

Algumas placas com 5 bicos a gás vêm equipadas com uma grelha de apoio específico do tipo "WOK" (*Imagem 01*) que pode ser utilizada apenas no bico de "coroa tripla". Esta grelha do tipo "WOK" permite utilizar recipientes com fundo côncavo. Associada ao bico de "coroa dupla", permite uma melhor repartição das chamas em redor dos recipientes grandes, bem como "woks" e pratos de paelha de grandes dimensões.

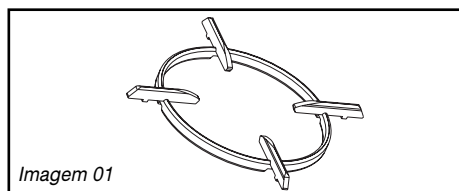


Imagem 01

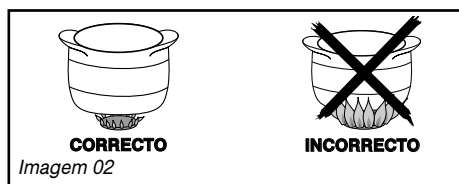


Imagem 02

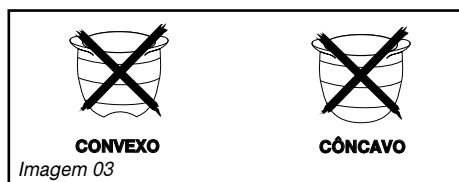


Imagem 03

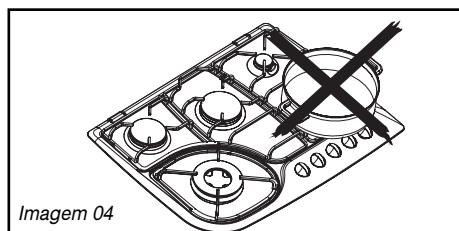


Imagem 04

#### ⚠ Atenção

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (*Imagem 02*).

– Não utilize recipientes de fundo côncavo ou convexo sem o suporte adequado (*Imagem 03*).

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões (*Imagem 04*).

– Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.

### 3 / MANUTENÇÃO HABITUAL DO SEU APARELHO

#### • LIMPAR A PLACA

LIMPEZA	COMO LIMPAR?	PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Das velas e dos injectores	No caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlos duros (não metálica). O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de obstrução, utilize uma agulha para desbloquear o injector.	. Escovinha de pêlo duro. . Alfinete
Das grelhas e dos bicos de gás	Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxagúe com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Creme de lavagem suave. . Esponja sanitária.
Do esmalte ou do aço inoxidável	A limpeza da placa torna-se mais fácil se for feita antes do arrefecimento total da mesma. Para limpar o esmalte da placa, utilize um creme de lavagem. Dê brilho com um pano seco. Não deixe permanecer líquidos ácidos, tais como sumo de limão, vinagre, etc. durante muito tempo no esmalte. Para limpar as partes de aço inoxidável da placa, utilize uma esponja embebida em água com um detergente suave ou um produto para aço inoxidável disponível comercialmente.	. Creme de lavagem suave.  . Produto especial para aço inoxidável disponível comercialmente.



#### **Atenção**

**Nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Coloque todos os comandos eléctricos e o gás em zero.**



#### **Conselho**

**– Lave, de preferência, os elementos da placa à mão em vez de os lavar na máquina de lavar louça.**

**– Não utilize o esfregão das esponjas para limpar a placa de cozinha.**

**– Não utilize máquinas de limpeza a vapor.**

**4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES****• DURANTE A UTILIZAÇÃO**

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acendimento dos bicos: Não aparecem faíscas quando primo os botões.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Verifique a ligação eléctrica do seu aparelho.</li> <li>. Verifique o estado das velas de acendimento.</li> <li>. Verifique o estado e a montagem dos bicos.</li> <li>. Se a placa estiver encravada na bancada de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas.</li> <li>. Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando primo os botões, aparecem faíscas em todos os bicos.</li> </ul>	É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Evite correntes de ar fortes na unidade.</li> <li>. Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo "Características do gás").</li> <li>Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural).</li> <li>. Verifique se os parafusos de regulação do mínimo estão bem regulados (consulte o parágrafo "Mudança do gás").</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As chamas têm um aspecto irregular.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc...</li> <li>. Verifique se a botija tem gás suficiente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante a cozedura, os botões ficam quentes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Utilize painelas pequenas nos bicos perto dos botões. As painelas grandes devem ser colocadas nos bicos grandes, mais afastados dos botões. Coloque as painelas bem no centro do bico. Não devem ficar em cima dos botões.</li> </ul>
<p>Se a placa estiver provida do dispositivo de segurança do gás: Durante o acendimento, as chamas acendem e depois vão abaixo quando deixo de premir o botão.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Prima bem os botões e mantenha-os premidos durante alguns segundos após o aparecimento da chama.</li> <li>. Verifique se as peças do bico estão bem instaladas.</li> <li>. Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.</li> <li>. Evite correntes de ar fortes na unidade.</li> <li>. Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
<p><b>Bico de Coroa Tripla:</b></p> <p>As chamas são amarelas no bico pequeno central.</p> <p>Chamas pequenas ou ausência de chamas no bico pequeno central.</p>	<p>Verifique a utilização correcta do bico pequeno central, de acordo com o gás utilizado. (consulte a página 12)</p> <p>Se o bico estiver sujo, desaperte os orifícios que se encontram por baixo do bico pequeno central.</p> <p>Limpe a zona de pressão do bico pequeno central.</p>

**5 / TABELA DE COZEDURA****• GUIA DE COZEDURA A GÁS**

	PREPARAÇÕES	TEMPO	TRIPLO COROA	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI- RÁPIDO	AUXILIAR
<b>SOPA</b>	Caldos Cremes espessos	8-10 minutos	X	X	X		
<b>PEIXES</b>	Molho de escabeche Grelhados	8-10 minutos 8-10 minutos	X	X X			
<b>MOLHOS</b>	Holandês, bearnês Bechamel, aurora	10 minutos				X X	X X
<b>LEGUMES</b>	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates provençais Batatas tostadas Pastas	25-30 minutos 15-20 minutos	X   X	X X X X X	X X X		
<b>CARNES</b>	Bifes Guisado de vitela, Osso-bucco Escalopes fritos Bifes de vaca	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X  X	X X X X			
<b>FRITOS</b>	Batatas fritas Rissóis		X X	X X			
<b>SOBREMESAS</b>	Arroz doce Compotas de fruta Pudins Chocolate Creme inglês Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X	X	X X  X	X  X X







## 6 / SERVIÇO AUTORIZADOS

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

Para preservar o seu aparelho, recomendamos a utilização de produtos de limpeza Clearit.



*A mestria dos profissionais ao serviço dos particulares.*

A Clearit propõe-lhe produtos profissionais e soluções adequadas para a limpeza diária dos seus electrodomésticos e da sua cozinha. Encontre no seu revendedor habitual os diversos produtos desta marca bem como uma vasta gama de acessórios e consumíveis.

Traduction / Mise en page réalisée par Technicis SAS - Boulogne-Billancourt

**Brandt Appliances** - sociedade por acções simplificada com um capital de 10.000.000 euros -  
RCS Nanterre 440 302 347

9964-1921 - 02/07