

# Brandt



GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION FR

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO PT

**Table de cuisson**  
**Placa de cozinha**



**BPI6413BM**

**BPI6414BM**

**FR** 02 Chère Cliente, Cher Client,

**PT** 33 Vous venez d'acquérir une table de cuisson **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site [www.brandt.com](http://www.brandt.com) où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



**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.**

• Consignes de sécurité	04
• Respect de l'environnement	07
• Description de votre appareil	08
<b>1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement	09
• Avant l'installation	09
• Conseils d'encastrement	10
• Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four	11
• Cas d'encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle	12
• Raccordement électrique	13
• Raccordement gaz	14
• Changement de gaz	16
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre dessus	20
• Mise en marche des brûleurs gaz	21
• Récipients adaptés pour les brûleurs gaz	22
• Mise en marche des foyers induction	23
• Sécurité enfants : verrouillage / déverrouillage	23
• Description des commandes	24
• Mise en marche	24
• Arrêt	24
• Réglage de puissance	24
• Réglage de la minuterie tournante	24
• Choix de la casserolierie - Sécurité induction	25
<b>3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Entretien de votre appareil	27
<b>4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS</b>	
• En cours d'utilisation	28
<b>5 / TABLEAU DE CUISSON</b>	
• Guide de cuisson gaz	29
• Guide de cuisson induction	30
<b>6 / QUELQUES CONSEILS</b>	31
<b>7 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS</b>	
• Interventions	32
• Relations consommateurs	32

## FR CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ MPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONIS.**

**Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.**

— 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.

— Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

— Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

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

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

— L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

— **MISE EN GARDE** : cuire sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereux et peut causer un incendie.

Ne jamais tenter d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteindre l'appareil, puis couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

— **MISE EN GARDE** : risque d'incendie : ne rien stocker sur les surfaces de cuisson.

— 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. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenir ouverts les orifices d'aération 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, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

— N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**ATTENTION**

- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située dans la pochette ou la plaque signalétique.

- **MISE EN GARDE** : si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

**Attention**

- 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).

- **MISE EN GARDE** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium, sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

— 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.

— 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.

— La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.

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

— 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).

— **Chaleur résiduelle** : une zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes après son utilisation. Un "H" s'affiche durant cette période. Évitez alors de toucher les zones concernées.

— **Sécurité enfants** : votre table possède une sécurité enfants qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : "Utilisation de la sécurité enfants").

N'oubliez pas de déverrouiller avant réutilisation.

— Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables.

— L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. Participez à leur

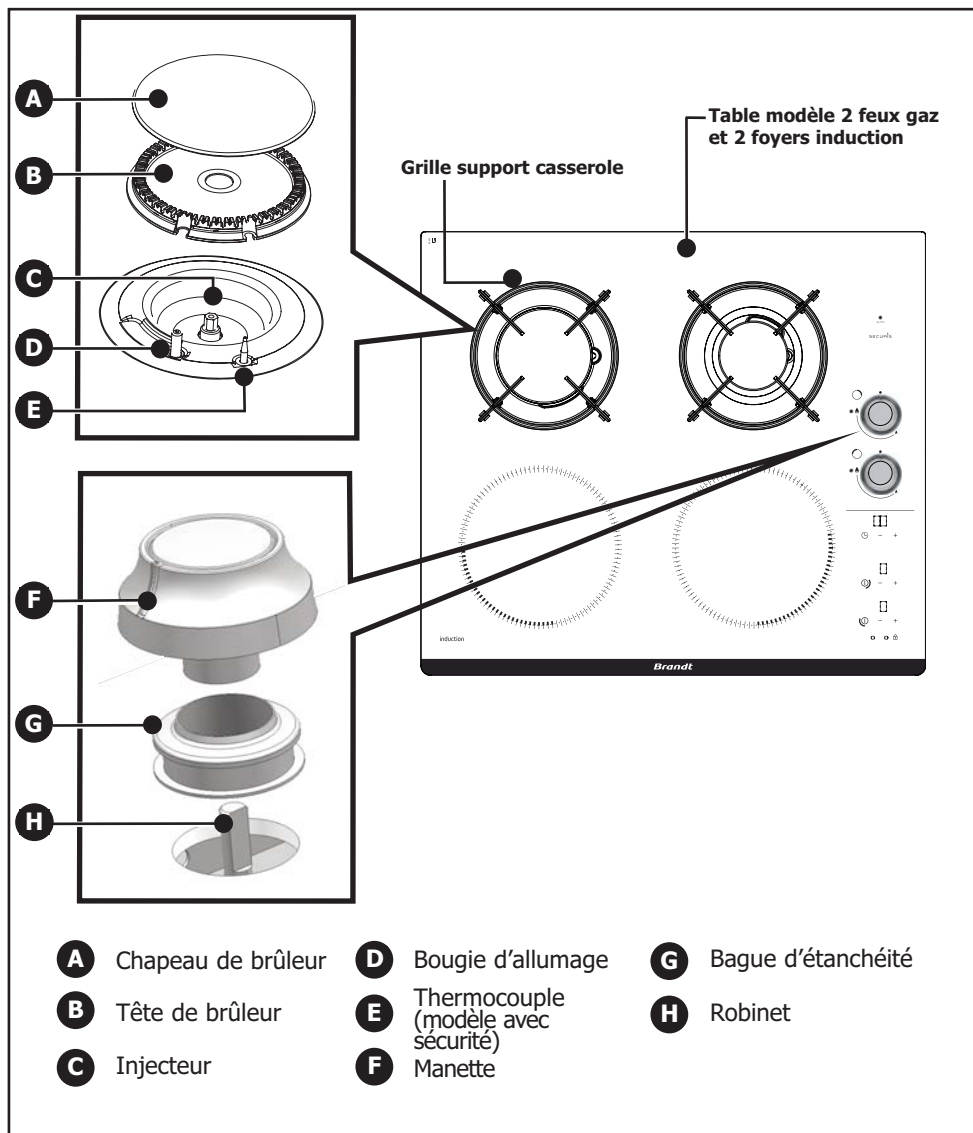
recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



— 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.

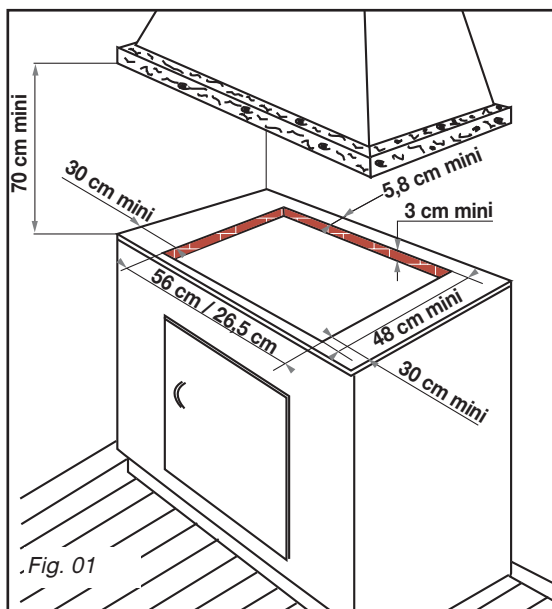
• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



**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.





APPAREIL				
	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Modèle
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suivant meuble	60 cm
Découpe meuble standard	26,5 cm	49 cm	suivant meuble	30 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	60 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	55,4 cm	47 cm	6,5 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 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 manœuvre 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").

## • AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette (Fig. 02).

— Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs 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.

— Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, sur le pourtour extérieur du cadre. Ce joint

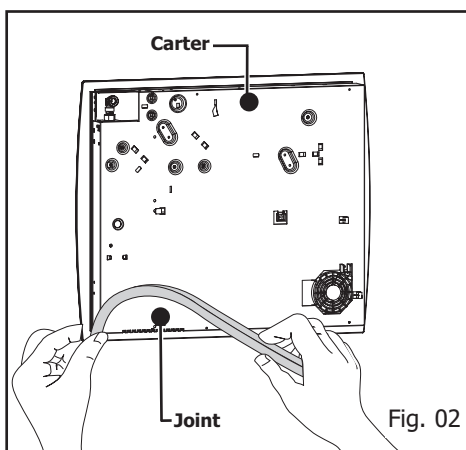
assure l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

— Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

— Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

— Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir paragraphe "Raccordement électrique").

— Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe "Raccordement gaz").



## • CONSEILS D'ENCASTREMENT

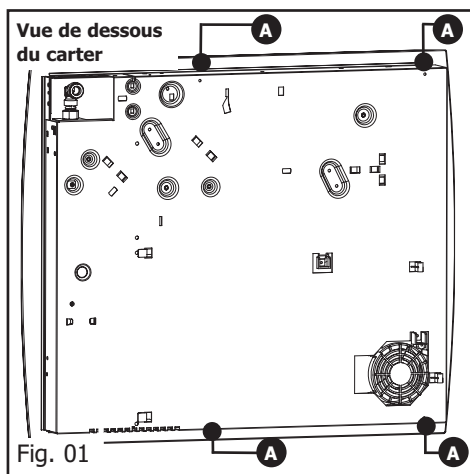


Fig. 01

**A** Trous de fixation

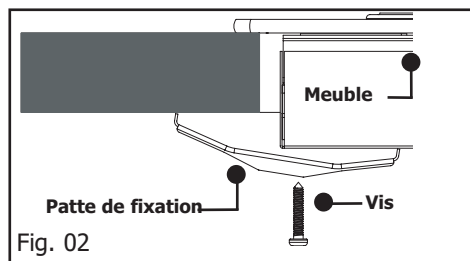


Fig. 02

— Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant sur le carter aux emplacements repérés **A** prévus à cet effet.(Fig. 01).

— Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer. Ne pas utiliser de visseuse.

## • CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR

• Au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir (Fig. 03).

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur du meuble.

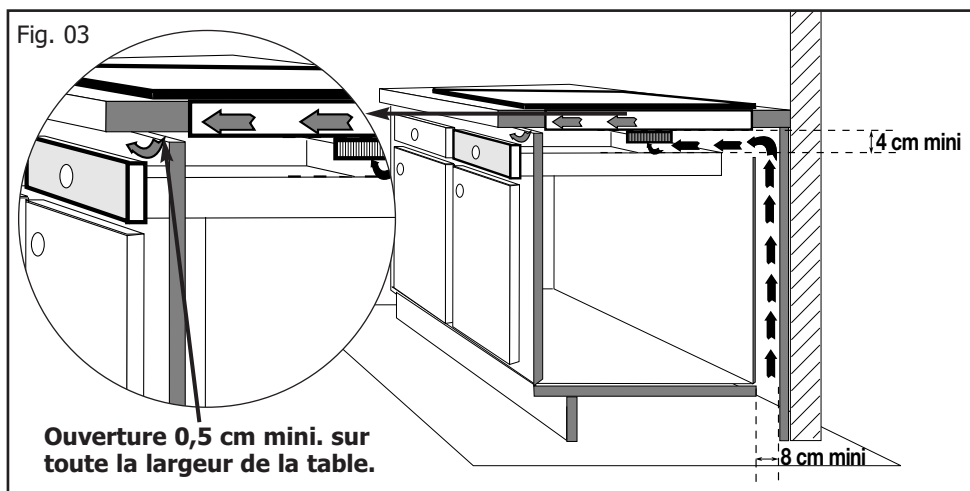


Fig. 03

Ouverture 0,5 cm mini. sur toute la largeur de la table.

• **CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR**  
(suite)

— **Au-dessus d'un four** (Fig. 01) :

Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm<sup>2</sup> minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction "pyrolyse", **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.

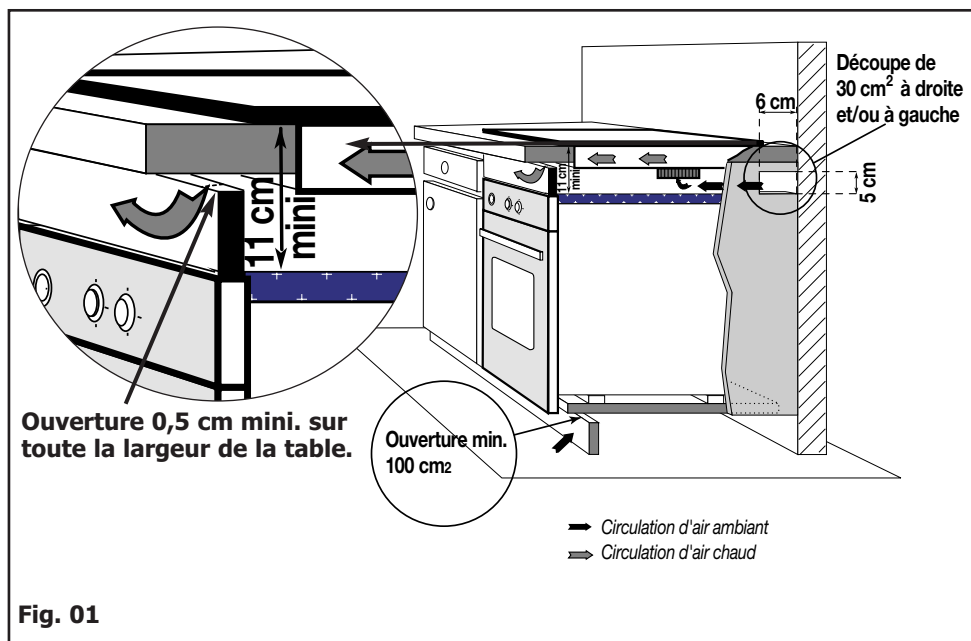


Fig. 01

## • CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE

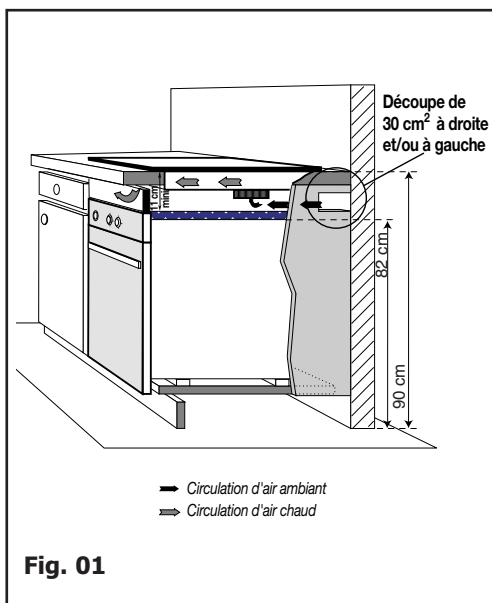
L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

— La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.

— Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.

— Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm<sup>2</sup> à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (*Fig. 01*)



**Fig. 01**

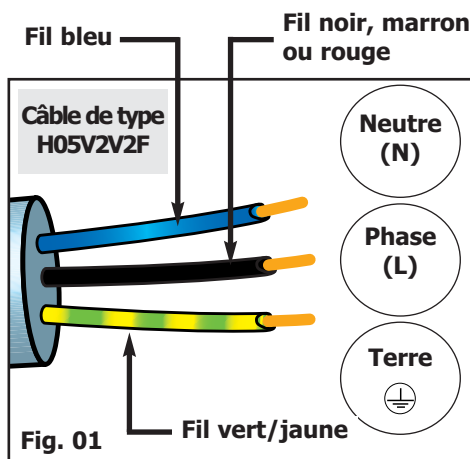
## • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1.5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne terre de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

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

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	<b>220-240V<sub>~</sub> - 50 Hz</b>
Câble H05V2V2F	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm <sup>2</sup>	1,5
Fusible	16 A

— Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (Fig. 01).



### 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  $\ominus$  de l'installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

## • 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.

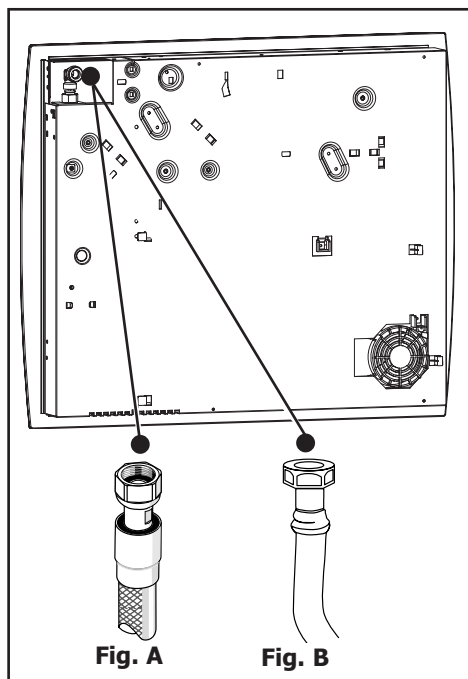
### • Gaz distribué par canalisation gaz naturel

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 :

- Changez la rondelle d'étanchéité. Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

## • 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).

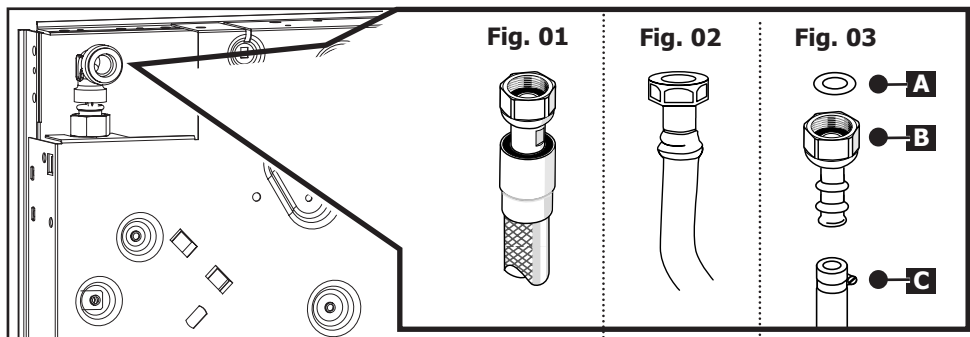
Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude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

### CONSEIL

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.

### ATTENTION

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



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

### 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 

## • CHANGEMENT DE GAZ

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 ralentis 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.

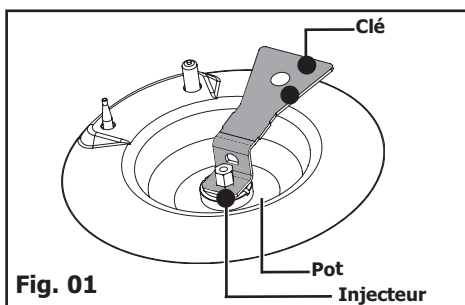


Fig. 01

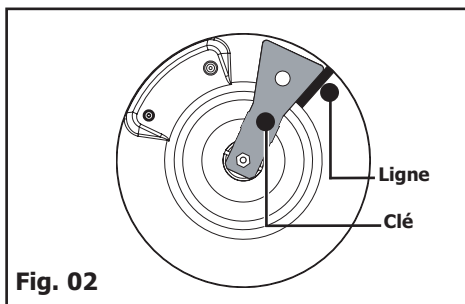


Fig. 02

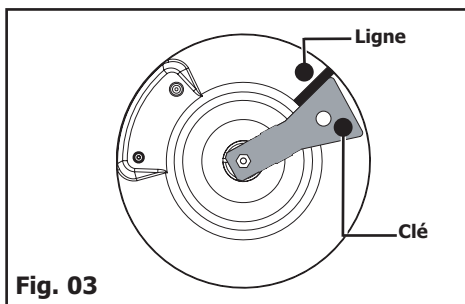


Fig. 03



• **Réglez les ralentis 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 ralentis 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 ralentis 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 manœuvres 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 manœuvres.

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

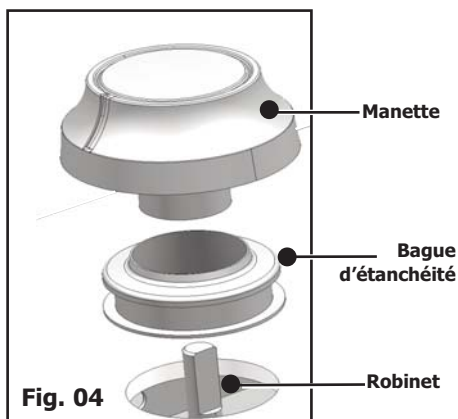


Fig. 04

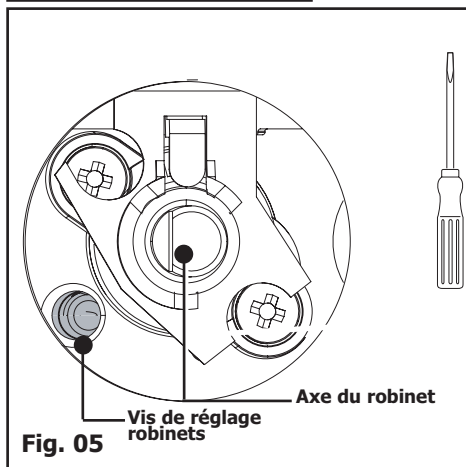


Fig. 05

## ●Caractéristiques gaz

	FR - PT	FR - PT	FR - 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>FR</b> ..... cat : <b>II2E+3+</b>	G30	G31	G20	G25
<b>PT</b> ..... cat : <b>II2H3+</b>				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
<b>BRÛLEUR GRAND RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	225	221		
Débit horaire (l/h)			295	343
<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	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>TABLE 60 CM 2 FEUX GAZ + 2 FOYERS INDUCTION 2800 W</b>				
Débit calorifique total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	334	328		
Débit maximum (l/h)			438	509

**Tension de fonctionnement :** 220-240 V~ - 50 Hz

**Puissance électrique totale absorbée :**  
- Modèle 2 foyers induction 3400 W (1)

**Dimensions de la table :**  
- Largeur 580 mm  
- Profondeur 510 mm

**Masse :** 11,4 kg

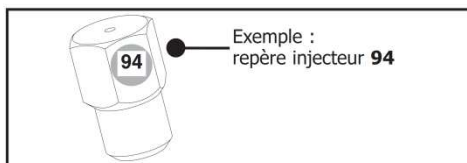
**Dimensions du caisson :**  
- Largeur 549 mm  
- Hauteur 59 mm  
- Profondeur 470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

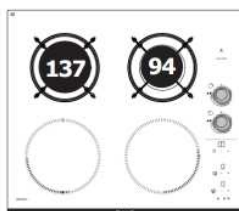
## • Repérage des injecteurs

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

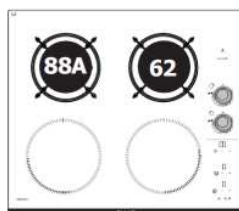


### REPERAGE DES INJECTEURS

#### Gaz Naturel

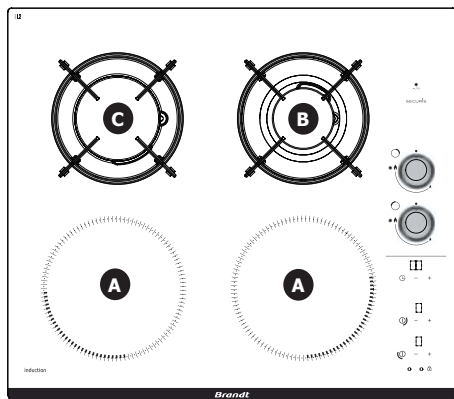


#### Gaz Butane/Propane



• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

**Modèle 2 feux gaz et  
2 foyers induction BPI6413BM\*- BPI6414BM\***



- A** Foyer induction diam. 180 - 2800 W
- B** Brûleur semi-rapide 1,50 kW (\*)
- C** Brûleur grand rapide 3,10 kW (\*)

(\*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

## • 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 référant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur arrière droit ○).

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 🔥 .

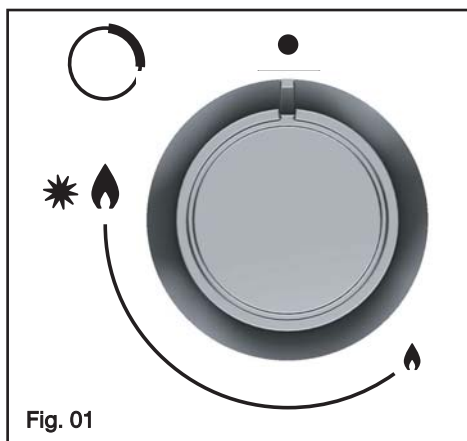


Fig. 01

### CONSEIL

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.

## • RÉCIPIENTS ADAPTÉS POUR LES BRÛLEURS GAZ

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

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm	12 à 20 cm
Fritures, Ebullition	Sauces, Réchauffage

— Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 01).

— N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (Fig. 02).

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

— N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

— N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

— N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre (Fig. 03).



Fig. 01

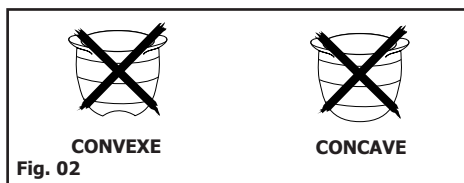


Fig. 02

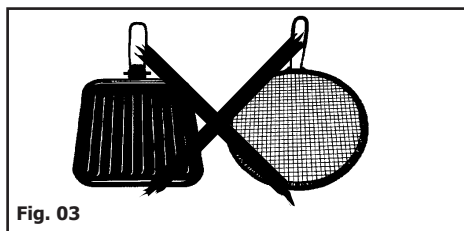


Fig. 03

### CONSEIL

— Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération 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, par exemple 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 :** table 60 cm - 2 feux gaz  
 puissance totale : 1,5+3,1 = 4,6 kW  
 4,6 kW x 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h de débit minimum

## • MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION

**Pour se servir d'une touche de fonction...**

Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.

### • Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W repérée de 1 à P.

— **Appuyez** sur la touche **avant droite**

Ⓢ ou **avant gauche** Ⓢ de mise en marche.

— Un appui sur la touche — permet un accès direct à la puissance maximum "P".

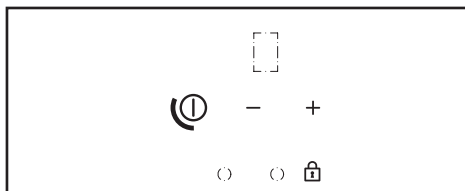
— Un appui sur la touche — ou + fait varier la puissance suivant votre besoin.

**La dernière commande est toujours prioritaire.**

### CONSEIL

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.


## • SECURITE ENFANTS : VERROUILLAGE



Les commandes peuvent être verrouillées :  
- soit à l'arrêt (nettoyage),  
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois, en position "verrouillage", pour des raisons de sécurité, la touche arrêt est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

— **Appuyez** sur  pendant 3 à 4 secondes.

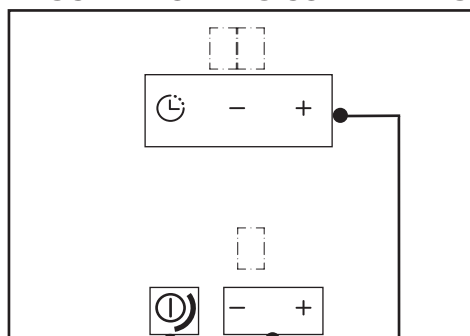
L'afficheur  (clé lumineuse) apparaît et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne le réaffichage du symbole verrouillage.

### DEVERROUILLAGE

— **Appuyez** sur  pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur  (clé lumineuse) disparaît.

## • DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches marche/arrêt
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie

## • MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche de la zone à utiliser.

Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

## • ARRÊT

Appuyez sur la touche **MARCHE-ARRÊT** de la zone utilisée ou sur la touche **—** de la puissance jusqu'à l'arrêt (un bip sonore long retentit).

## • REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche **—** ou **+** pour régler votre niveau de puissance de 1 à "P" (puissance maximum = booster).

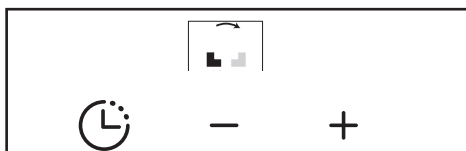
Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche **—**.

### CONSEIL

L'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible sur les afficheurs de puissance.

## REGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson.



Par appuis successifs sur la touche vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant de la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

### • Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.

- Réglez la durée par appui sur **—** ou **+** un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manœuvre. La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

- Appuyez sur la touche **—** ou **+** de minuterie pour arrêter ce bip.

### • Pour modifier les réglages de la minuterie :

- Appuyez sur les touches **—** ou **+** de la minuterie.

### • Pour arrêter la minuterie :

- Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches **—** et **+** de la minuterie ou sur la touche **—** de la minuterie jusqu'à **0**.

### • Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche , affectez-la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.



## • CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SECURITE INDUCTION

### • Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

— **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.

— **Récipients en fonte** : pour ne pas rayer la vitrocéramique, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

— **Récipients en inox adaptés à l'induction** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).

— **Récipients en aluminium à fond spécial** : vous choisissez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

### — Un sigle "CLASS INDUCTION"

 **Induction, figure sur la table.**

En choisissant un récipient possédant ce même logo, vous serez assurés de sa parfaite comptabilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

### — Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un **H** s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

### • Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

### • Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, **si l'afficheur reste fixe**, votre récipient est **compatible**, s'il **clignote**, votre récipient n'est **pas utilisable** pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

### • Automatic-stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table. Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
<b>1</b>	<b>10</b> heures
<b>2 - 3</b>	<b>5</b> heures
<b>4 - 5</b>	<b>4</b> heures
<b>6 - 7</b>	<b>3</b> heures
<b>8 - 9</b>	<b>2</b> heures
<b>P</b>	<b>1</b> heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **A** et un bip sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **A** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manœuvre.

## • CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SECURITE INDUCTION (suite)

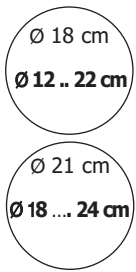
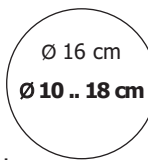
### • Précautions d'utilisation

— Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position **7** ou sur la position **8**, un court instant. N'utilisez jamais la position **P** ou **9**, vous risquez d'endommager vos récipients.

— Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

— Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.

## Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)

Multi récipients	Multi services	Petits récipients
<p><b>Cette zone de cuisson de 23 cm :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'adapte automatiquement au récipient.</li> <li>- Délivre la puissance optimale.</li> <li>- Restitue une excellente répartition de chaleur.</li> <li>- Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc., ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront <b>cuits de manière uniforme</b>.</li> </ul>		 <p>Préparation douce (sauces, crèmes...).</p> <p>Préparation de petites quantités ou portions individuelles...</p>



### ATTENTION

- Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex. : cartes de crédit, cassettes...). A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

### ATTENTION

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit. Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

### • Sécurité "électronique"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

### • Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

## • ENTREtenir VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
<b>Des bougies et des injecteurs</b>	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.
<b>Des grilles et des brûleurs gaz</b>	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.
<b>Des foyers induction</b>	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez. - Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).	· Eponge sanitaire. · Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-clean).
<b>Du dessus verre</b>	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-Clean).



### ATTENTION

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.
- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.



### 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.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

**• EN COURS D'UTILISATION**

<b>VOUS CONSTATEZ QUE :</b>	<b>QUE FAUT-IL FAIRE :</b>
<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>---&gt; Vérifiez le branchement électrique de votre appareil.</li> <li>---&gt; Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.</li> <li>---&gt; Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs.</li> <li>---&gt; Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées.</li> <li>---&gt; 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé.</li> <li>---&gt; Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres.</li> <li>---&gt; Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.</li> <li>---&gt; Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.</li> <li>---&gt; Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.</li> <li>---&gt; Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice.</li> <li>---&gt; Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes.</li> <li>---&gt; Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place.</li> <li>---&gt; Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.</li> <li>---&gt; Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>---&gt; Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.</li> </ul>
<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>---&gt; Evitez les courants d'air violents dans la pièce.</li> <li>---&gt; Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz").</li> <li>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).</li> <li>---&gt; Vérifiez le bon réglage des vis de 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>---&gt; Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc.</li> <li>---&gt; Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table dégage une odeur des premières cuissons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Votre table émet un léger clic clac.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une série de petits - ou F7 s'affiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>---&gt; Les circuits électroniques se sont échauffés. Disfonctionnement du ventilateur de refroidissement. Vérifiez les conditions d'encastrement. Si le défaut persiste, appeler le SAV.</li> </ul>

## • GUIDE DE CUISSON GAZ

	PREPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	SEMI-RAPIDE
<b>SOUPEs</b>	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	
<b>POISSONS</b>	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X	
<b>SAUCES</b>	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes		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	
<b>VIANDES</b>	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X	
<b>FRITURE</b>	Frites Beignets		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

## • GUIDE DE CUISSON INDUCTION

		FRIRE PORTER À ÉBULLITION			CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOUPES</b>	<b>BOUILLONS</b>					●					
	<b>POTAGES EPAIS</b>							●			
<b>POISSONS</b>	<b>COURT-BOUILLON</b>					●					
	<b>SURGELÉS</b>						●				
<b>SAUCE</b>	<b>EPAISSE À BASE DE FARINE</b>							●			
	<b>AU BEURRE AVEC ŒUFS (BÉARNAISE, HOLLANDAISE)</b>									●	
	<b>SAUCES PRÉPARÉES</b>									●	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LÉGUMES</b>	<b>ENDIVES, ÉPINARDS</b>						●				
	<b>LÉGUMES SECS</b>						●				
	<b>POMMES DE TERRE À L'EAU</b>						●				
	<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>						●				
	<b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b>						●				
	<b>DÉCONGÉLATION DE LÉGUMES</b>									●	
<b>VIANDE</b>	<b>VIANDES PEU ÉPAISSES</b>			●							
	<b>STEAKS POÊLÉS</b>				●						
	<b>GRILLADE (GRIL FONTE)</b>				●						
<b>FRITURE</b>	<b>FRITES SURGELÉES</b>	●									
	<b>FRITES FRAÎCHES</b>	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	<b>AUTO-CUISEUR (DÈS LE CHUCHOTEMENT)</b>						●				
	<b>COMPOTES</b>						●				
	<b>CRÊPES</b>					●					
	<b>CRÈME ANGLAISE</b>						●				
	<b>CHOCOLAT FONDU</b>										●
	<b>CONFITURES</b>						●				
	<b>LAIT</b>						●				
	<b>ŒUFS SUR LE PLAT</b>						●				
	<b>PÂTES</b>					●					
	<b>PETITS POTS DE BÉBÉ (BAIN MARIE)</b>									●	
	<b>RAGOÛTS</b>					●					
	<b>RIZ CRÉOLE</b>					●					
	<b>RIZ AU LAIT</b>									●	

<b>Allumage avec sécurité gaz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.</li> <li>. En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.</li> </ul>
<b>Utilisation des récipients</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Sur les foyers gaz ou électrique, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur.</li> <li>. Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.</li> </ul>
<b>Entretien général</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière.</li> <li>. N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place.</li> <li>. Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.</li> </ul>
<b>Astuces</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements.</li> <li>. Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie.</li> <li>. N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.</li> </ul>



### CONSEIL

— Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.

**• RELATIONS CONSOMMATEURS • INTERVENTIONS**

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque, vous pouvez :

> consulter notre site : [www.brandt.fr](http://www.brandt.fr)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

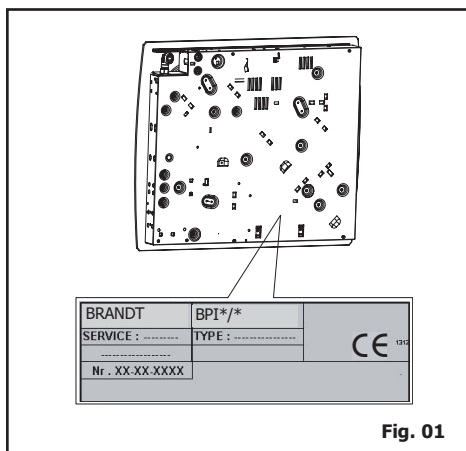
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 01** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros

RCS Nanterre 801 250 531.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sous l'appareil (Fig. 01).



**Fig. 01**

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 25 25** Service gratuit  
+ prix appel

**PIÈCES D'ORIGINE**

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







● Instruções de segurança _____	35
● Respeito pelo meio ambiente _____	38
● Descrição do seu aparelho _____	39
<b>1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO</b>	
● Escolha do local de instalação _____	40
● Antes da instalação _____	40
● Conselhos de encastramento _____	41
● Caso de encastramento por cima de uma gaveta, de uma arrumação ou de um forno _____	41
● Caso de encastramento por cima de uma máquina de lavar loiça _____	42
● Ligação eléctrica _____	44
● Ligação do gás _____	45
● Mudança do gás _____	47
<b>2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO</b>	
● Descrição da parte superior _____	51
● Ligação dos bicos do gás _____	52
● Recipientes adaptados para os bicos do gás _____	53
● Ligação dos focos por indução _____	54
● Sistema de segurança para crianças: bloqueio / desbloquear _____	54
● Descrição dos comandos _____	55
● Ligar a placa _____	55
● Paragem _____	55
● Regulação da potência _____	55
● Regulação do temporizador _____	55
● Escolha dos acessórios - Indução de segurança _____	56
<b>3 / MANUTENÇÃO NORMAL DO SEU APARELHO</b>	
● Limpar o seu aparelho _____	58
<b>4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES</b>	
● Durante a utilização _____	59
<b>5 / TABELA DE COZEDURA</b>	
● Guia de cozedura a gás _____	60
● Guia de cozedura por indução _____	61
<b>6 / ALGUNS CONSELHOS</b> _____	62
<b>7 / SERVIÇOS AUTORIZADOS</b> _____	62

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.**

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

— Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as regras em vigor. Deve ter-se especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

— Antes da instalação, certifique-se que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.

— Deve ser possível desligar o aparelho da rede de alimentação, quer com uma tomada de corrente eléctrica, quer incorporando um interruptor nas canalizações fixas, em conformidade com as normas de instalação.

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

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local de aquecimento, pois estes podem aquecer.

— O aparelho não foi criado para ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

— **CUIDADO** : Cozer sem vigilância numa placa de cozinha com gorduras ou óleo pode ser perigoso e provocar incêndios. Nunca tente apagar um fogo com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo."

— **CUIDADO** : Risco de incêndio: não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.

— A utilização de uma placa de cozinha a gás leva à produção de calor e humidade no local de instalação. Assegure a boa ventilação da cozinha: mantenha os orifícios de ventilação mecânica abertos. Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, o aumento da potência da ventilação mecânica, se houver.

— Não utilize recipientes que ultrapassem os bordos da placa de cozinha.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.



### **Atenção!**

- As condições de regulação deste aparelho estão escritas na etiqueta situada na bolsa ou na placa de identificação.

- **CUIDADO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos.



### **Atenção!**

— 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).

— **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante a utilização. Tome cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.

— Nunca utilizar folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca colocar produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha.

O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.

— 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.

— Não guarde, no móvel situado por baixo da placa de cozedura, os produtos **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 **CE** com a marca de conformidade.

— A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

— 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).

— **Calor residual:** uma zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização. Durante esse tempo, a letra "H" permanece acesa. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

— **Sistema de segurança para crianças:** a sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante o funcionamento ou em modo desligado (ver capítulo: "Utilização do sistema de segurança para crianças").

— Não se esquecer de desbloquear antes de voltar a utilizar.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

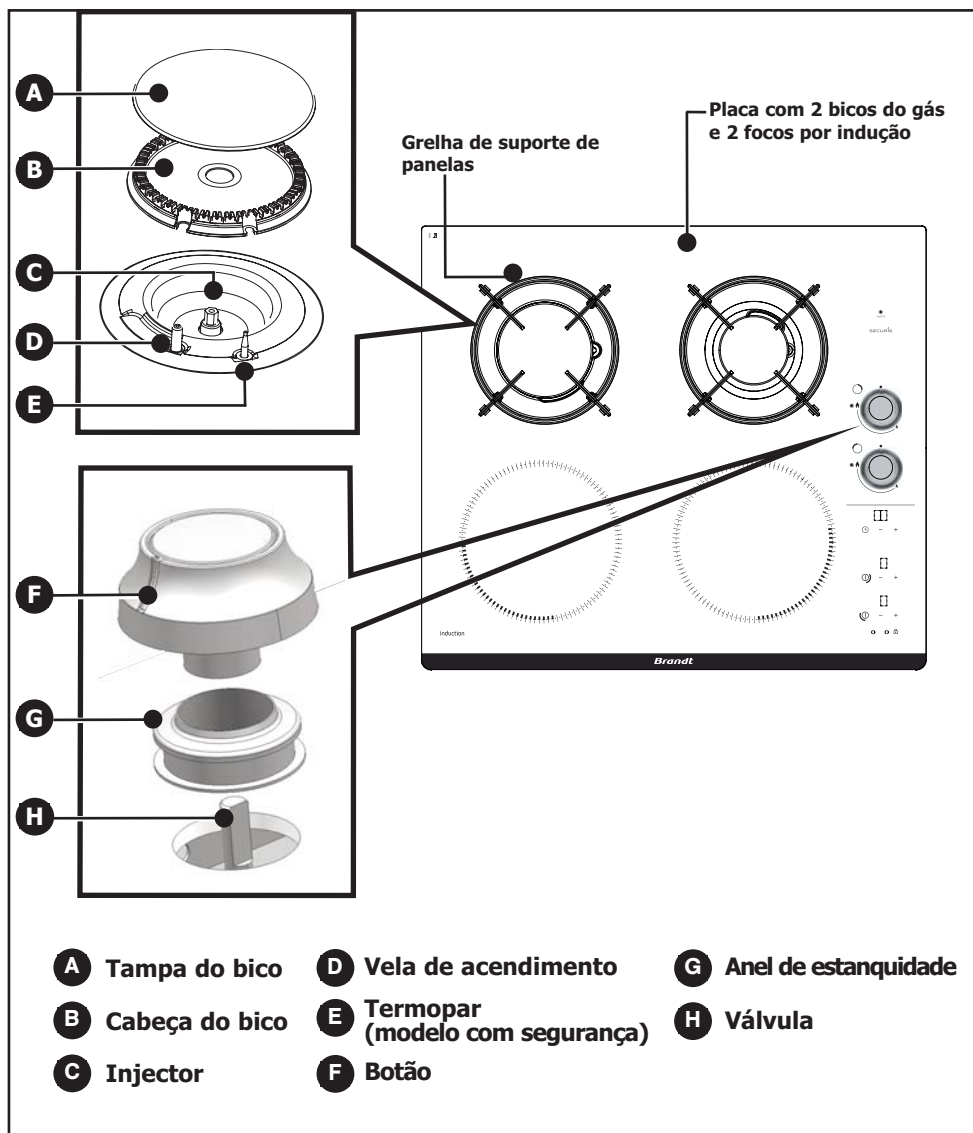
- Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



- 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 DA SUA PLACA



**Q 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.

# PT 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

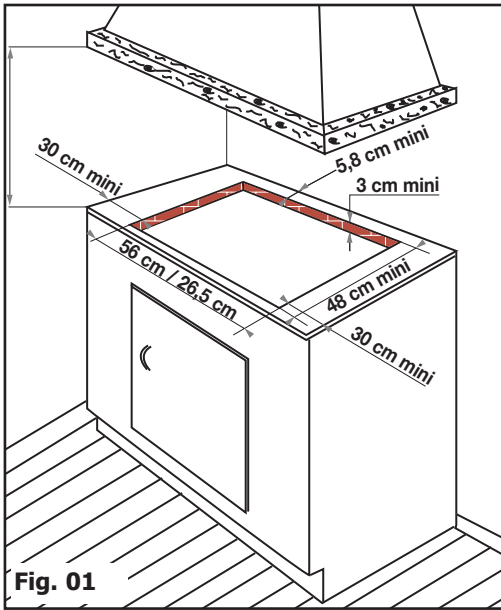


Fig. 01

## • ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

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 "Instruções de segurança").

t

## • ANTES DA INSTALAÇÃO

do seu aparelho e para assegurar a impermeabilidade entre a caixa e a bancada de trabalho, deve colar a junta fornecida na bolsa (Fig. 02).

— 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.

APARELHO				
	Largura	Profundidade	Espessura	Modelo
Abertura móvel padrão	56 cm	49 cm	consoante o móvel	60 cm
Abertura móvel padrão	26,5 cm	49 cm	consoante o móvel	30 cm
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	60 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	55,4 cm	47 cm	6,5 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

— Cole as juntas com a espuma entregue com este aparelho, **no contorno exterior da estrutura**. Esta junta assegura a impermeabilidade entre o vidro e a bancada de trabalho.

— Coloque a placa de cozinha na abertura do suporte do móvel, tendo o cuidado de centrá-la bem.

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

— Ligue o cabo da alimentação da placa a uma tomada eléctrica na sua cozinha (consulte o parágrafo "Ligação eléctrica").

— Ligue o seu aparelho à instalação do gás (consulte o parágrafo "Ligação do gás").

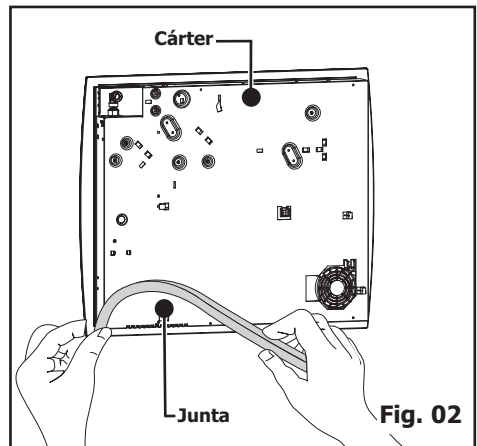
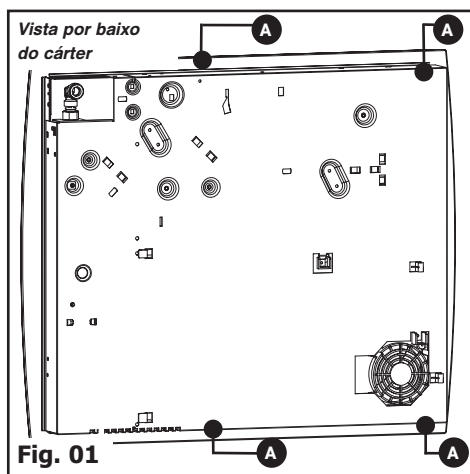


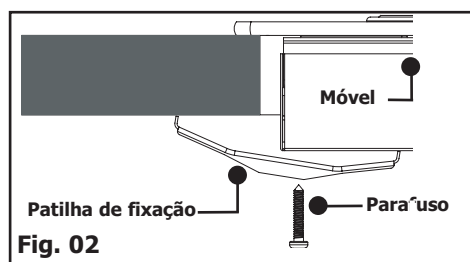
Fig. 02



## • CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO



### A Orifícios de fixação



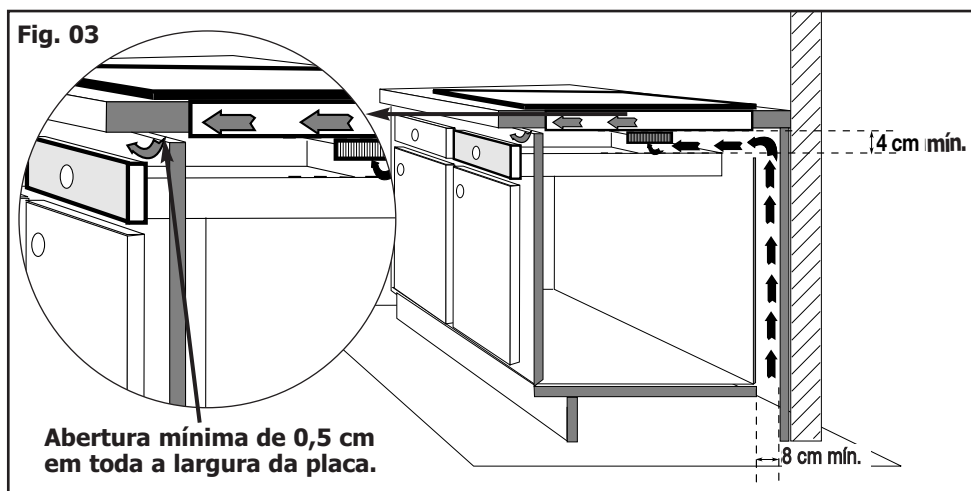
— Se desejar, pode imobilizar a placa por meio das patilhas de fixação fornecidas com os parafusos (Fig. 02), fixando-as ao cárter nos locais previstos para o efeito (Fig. 01).

— Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.  
Não utilizar aparafusadora.

## • CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA GAVETA, DE UMA ARRUMAÇÃO OU DE UM FORNO

• Por cima de um móvel vazio ou de uma gaveta (Fig. 03).

Precisa de um espaço sanitário de 8 cm no mínimo, bem como de uma abertura de 0,5 cm em toda a largura do móvel.



• **CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA GAVETA, DE UMA ARRUMAÇÃO OU DE UM FORNO (continuação)**

— **Por cima de um forno (Fig. 01)**

Este deve estar obrigatoriamente **na posição baixa**. Antes de tudo, tem de ter uma abertura de 0,5 cm em toda a largura da placa e uma entrada de ar com um mínimo de 30 cm<sup>2</sup> na parte traseira do móvel. Se o forno não vier equipado com uma ventilação com saída de ar na parte dianteira, deverá utilizar obrigatoriamente o kit de isolamento entre o forno e a placa (que deve encomendar ao revendedor).

Se o forno vier equipado com uma função "pirólise", **NUNCA** utilize a placa de cozinha durante todo o tempo de duração da pirólise.

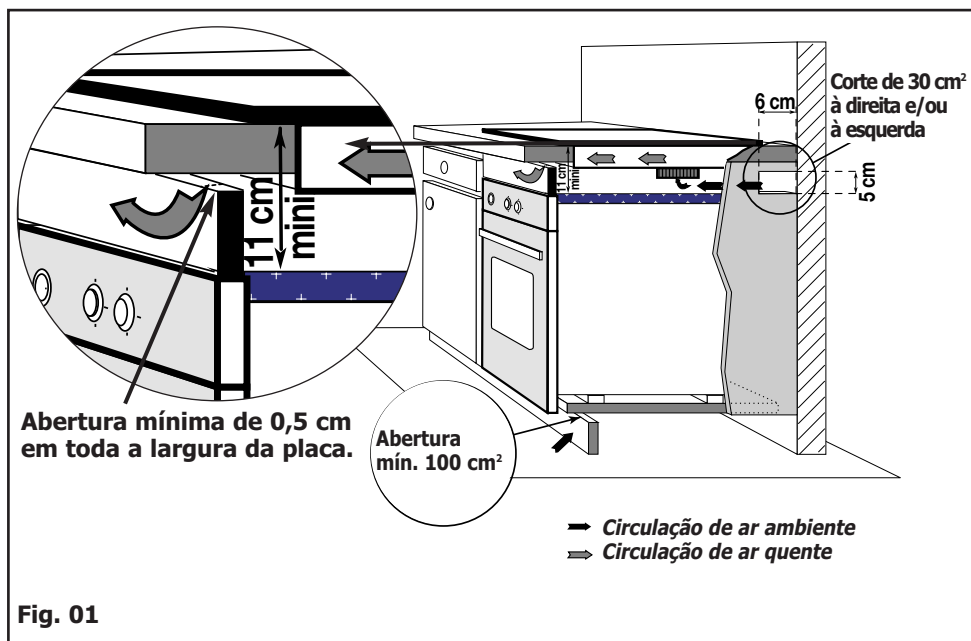


Fig. 01

## • CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

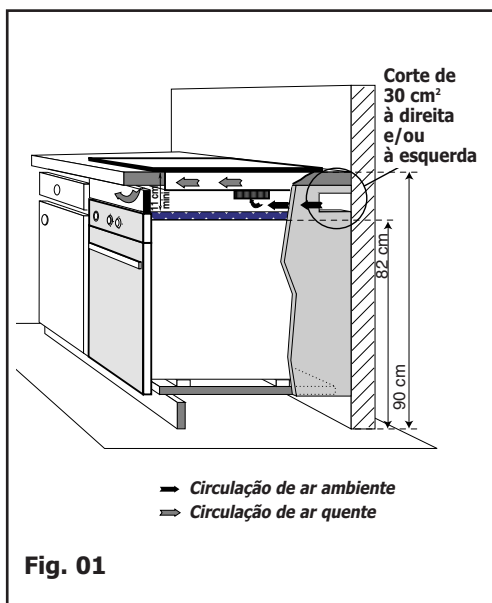
Pode fazer a instalação da sua placa em cima de um lava-loiça, desde que sejam respeitadas as precauções elementares seguintes:

— A altura da sua bancada de trabalho tem de ser superior ou igual a 90 cm.

— Deverá cobrir a parte superior da máquina de lavar loiça com uma placa de isolamento, de modo a evitar que as partículas que provêm do isolamento térmico desta não sejam aspiradas pelos ventiladores da placa de cozinha. Esta de isolamento placa encontra-se disponível no seu Serviço Pós-Venda.

— Deverá certificar-se de que existe uma entrada mínima de ar fresco, de modo a que o ventilador da sua placa possa arrefecer correctamente os componentes eléctricos que se encontram no interior.

Para isso, sugerimos um corte de 30 cm<sup>2</sup> na parte traseira de um dos lados da estrutura de encastramento (Fig. 01).



**Fig. 01**

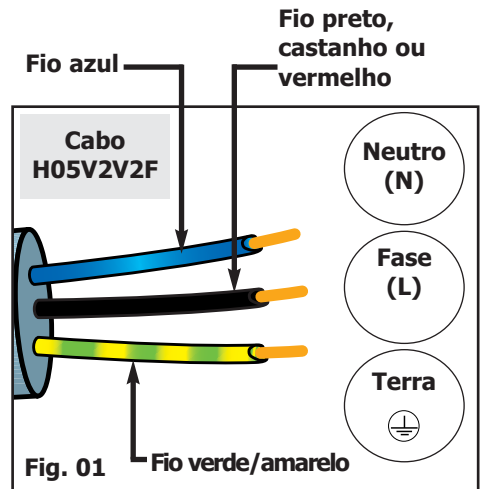
• **LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1.5 mm<sup>2</sup> ( 1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts através de uma tomada de corrente normalizada IEC 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

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

— Ligue os fios na instalação, respeitando as cores dos mesmos (Fig. 01).

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	<b>220-240V<sub>~</sub> - 50 Hz</b>
Cabo H05V2V2F	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm <sup>2</sup>	1,5
Fusível	16 A



**Atenção!**

— O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal da terra ⊕ do aparelho e deve ser ligado ao terminal da terra ⊕ da instalação.

— Se o cabo da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— No caso de utilização de uma placa de cozinha que não esteja ligada à terra, ou que tenha uma ligação defeituosa, o fabricante não se responsabiliza por incidentes ou pelas suas eventuais consequências.

## • 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.

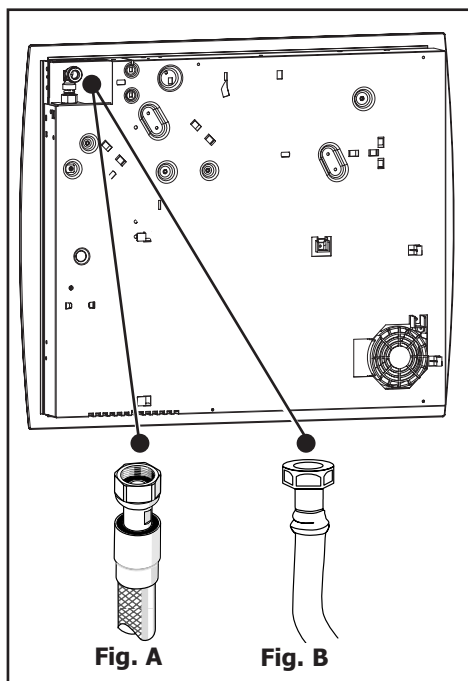
### • Gás distribuído por canalização de gás natural

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 (Fig. 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 (Fig. B).



### Atenção!

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

→ Substitua a anilha de estanquidade.

Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.

## • Gás distribuído por garrafa ou botija (gásbutano/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 (Fig. 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

(Fig. 02).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (conforme 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 anilha de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Fig. 03).



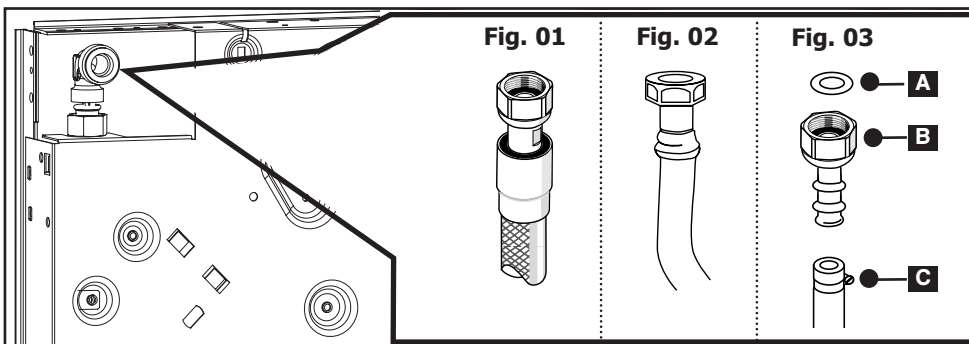
### Conselho

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



### Atenção!

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



- A** Anilha de estanquidade (não incluída)
- B** Braçadeira de aperto (não fornecida)
- C** Extremidade (não fornecida)



### 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



## • MUDANÇA DO 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 de 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 (Fig. 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 (Fig. 02).

— Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha apareça do outro lado (Fig. 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.

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".

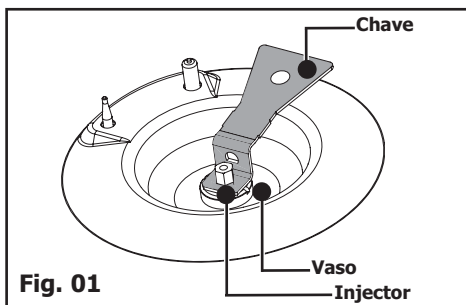


Fig. 01

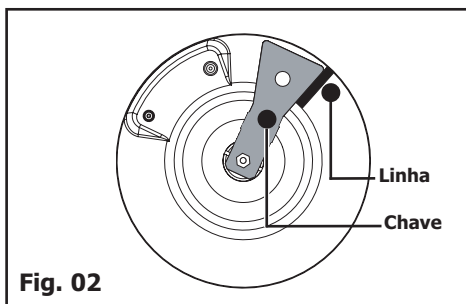


Fig. 02

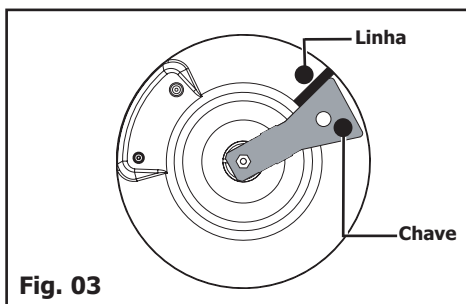


Fig. 03

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

— Proceda válvula por válvula.

— Retire os botões e as anilhas de impermeabilidade, puxando-os para cima.

- **Passagem do gás natural para o gás butano/propano**

- Com uma pequena chave de fendas, **aperte bem** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (Fig. 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 do gás butano/propano para gás natural**

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

- Volte a montar o botão.

- 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 extinguirem.

- 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.

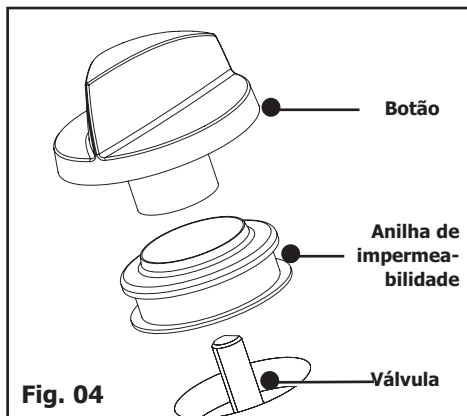


Fig. 04

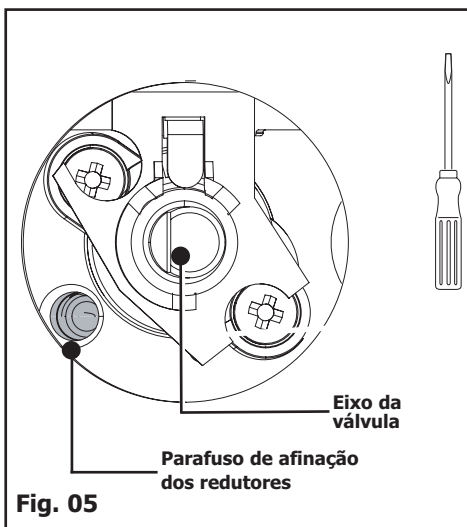


Fig. 05



## •Características do gás

	FR - PT	FR - PT	FR - PT	FR
<b>Aparelho destinado a ser instalado em:</b>	<b>Gás Butano</b>	<b>Gás Propano</b>	<b>Gás natural</b>	<b>Gás natural</b>
<b>FR</b> ..... <b>cat: II2E+3+</b>	G30	G31	G20	G25
<b>PT</b> ..... <b>cat : II2H3+</b>	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Débito horário abaixo: a 15°C sob 1013 mbar				
<b>BICO GRANDE RÁPIDO</b>				
Marcação no injector	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>
Débito calorífico nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débito calorífico reduzido (kW)	0,830		0,870	0,870
Débito horário (G/H)	225	221		
Débito horário (l/h)			295	343
<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	1,50	1,50	1,50
Débito calorífico reduzido (com segurança) 0,615 (kW)		0,620		0,615
Débito horário (G/H)	109	107		
Débito horário (l/h)			143	166
<b>PLACA DE 60 CM 2 BOCAS DE GÁS + 2 FOCOS POR INDUÇÃO 2800 W</b>				
Débito calorífico total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60
Débito máximo (G/H)	334	328		
Débito máximo (l/h)			438	509

**Tensão de funcionamento:** 220-240 V<sub>~</sub> - 50 Hz

**Potência eléctrica total absorvida:**  
- Modelo com 2 focos por indução 3400 W **(1)**

**Dimensões da placa:**  
- Largura 600 mm  
- Profundidade 518 mm

**Peso:** 11,4 kg

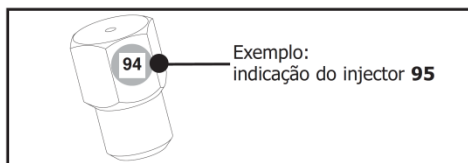
**Dimensões da caixa:**  
- Largura 549 mm  
- Altura 59 mm  
- Profundidade 470 mm

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

Sob reserva de modificações.

## • Marcação dos injectores

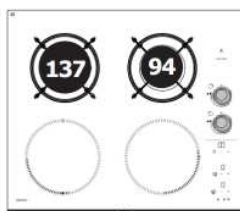
A tabela apresentada abaixo indica as implantações dos injectores na placa de cozinha, de acordo com o gás utilizado. Cada número encontra-se marcado no injector.



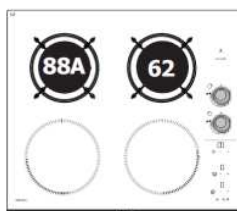
## LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

Placa de 60 cm 2 focos a gás + 2 focos por indução

Gás natural

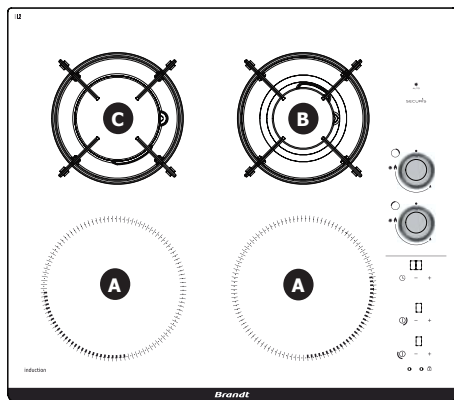


Gás butano/  
Propano



## • DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR

Modelo de 2 bocas de gás e  
2 focos por indução BPI6413BM\*/\* - BPI6414BM\*



- A** Foco por indução, diâm. 180-2800 W
- B** Bico semi-rápido 1,50 kW (\*)
- C** Bico grande rápido 3,10 kW (\*)

(\*) Potências obtidas com gás natural G20.

### • LIGAÇÃO 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.

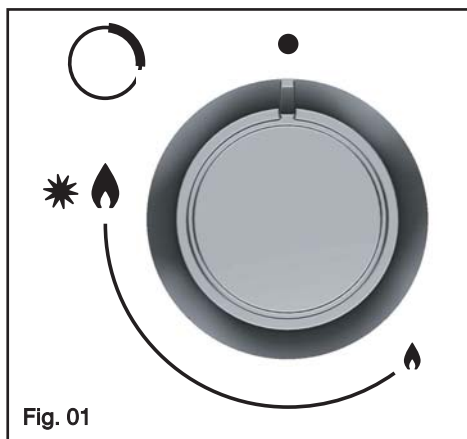
— Escolha o bico desejado consultando os símbolos que se encontram perto dos botões (por ex.: bico traseiro direito ○).

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 🔥 .



### Conselho

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

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

## • RECIPIENTES ADAPTADOS PARA OS BICOS DO GÁS

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

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

— Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Fig. 01).

— Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (Fig. 02).

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

— Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

— Não utilize recipientes que ultrapassem as margens da placa de cozinha.

— Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro (Fig. 03).

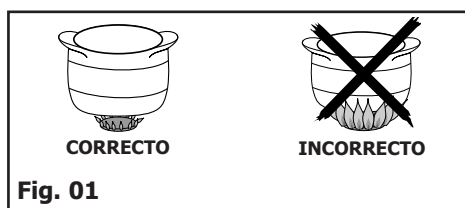


Fig. 01

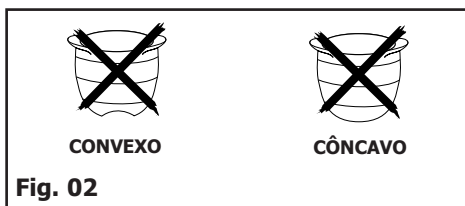


Fig. 02



— 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, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bocas de gás  
potência total: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW  
4,6 kW x 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h de fluxo mínimo

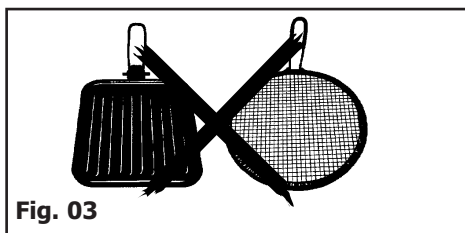


Fig. 03

### • LIGAÇÃO DOS FOCOS POR INDUÇÃO

#### Para utilizar de um botão de funções...

Coloque o seu dedo bem direito e plano no botão escolhido, até que o visor indique a nova regulação.

#### • Como ligar e ajustar a potência?

O seu foco dispõe de uma potência de aquecimento de 50 W a 2800 W assinalado de 1 a P.

– Apoiem sobre o toque **antes de direita**

⌚ ou **antes esquerda** ⌚ de aposta em degrau.

– Prima o botão — para ter acesso directo à potência máxima “P”.

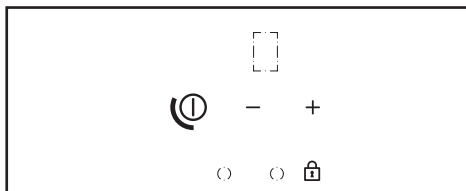
– Prima o botão — ou + para variar a potência consoante a sua necessidade.

**O último comando é sempre prioritário.**

#### **Conselho**

Para uma regulação mais rápida, mantenha o dedo premido mais tempo no botão escolhido.

### • SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS: BLOQUEIO




Os comandos podem ser bloqueados:

- seja quando a unidade estiver desligada (limpeza),

- seja durante a utilização (as operações em curso continuam e as regulações apresentadas permanecem activas). No entanto, na posição de “bloqueado”, por razões de segurança, o botão de paragem é prioritário e corta a alimentação do bico.

– **Prima**  durante 3 a 4 segundos.

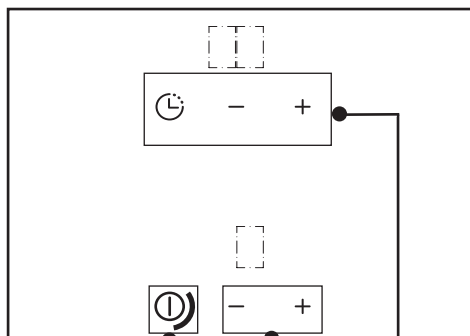
O visor  (chave luminosa) aparece e desaparece após alguns segundos. Qualquer acção nos botões leva ao reaparecimento do símbolo de bloqueado.

#### **DESBLOQUEAR**

– **Prima**  durante 3 a 4 segundos.

O visor  (chave luminosa) desaparece.

## • DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botões de ligar/desligar
- B** Botões da potência
- C** Botões do temporizador

## • LIGAR A PLACA

Prima o botão da zona que pretende utilizar. Uma visualização **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Pode então escolher a potência desejada.

Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

## • PARAGEM

Apoiem sobre o toque DEGRAU-ACÓRDÃO da zona utilizada

ou sobre o toque da potência até ao acórdão (um bipe sonoro longo ressoa

## • REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão ou para regular o seu nível de potência de 1 a "P" (potência máxima = booster).

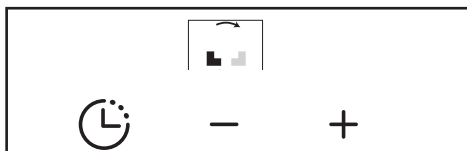
Durante a ligação, pode passar directamente para a potência máxima, premindo o botão .

### Conselho

A utilização da potência máxima de uma zona de cozedura obriga a uma auto-limitação da outra zona visível nos mostradores da potência.

## • REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Está disponível um programador de tempo para todas as zonas de cozedura e é atribuído a uma única zona de cada vez.



Premindo várias vezes de seguida o botão pode seleccionar a zona de aquecimento onde pretende aplicar o temporizador.

O símbolo rotativo do temporizador pode ser afectado apenas nas zonas em funcionamento.

### • Para utilizar o temporizador:

— Coloque a zona de cozedura em funcionamento e regule a potência.

— Posicione o símbolo rotativo nessa zona de aquecimento.

— Regule o tempo premindo ou acende-se um ponto no visor da potência para confirmar a sua manobra.

O programador de tempo só inicia a contagem decrescente se a zona de aquecimento estiver coberta por um recipiente.

No final da cozedura, a zona desliga-se, o temporizador indica **0** e um **bip** é emitido.

— Prima o botão ou do temporizador para desligar este bip.

### • Para modificar as regulações do temporizador:

— Prima os botões ou do temporizador.

### • Para parar o temporizador:

— Prima durante vários segundos em simultâneo os botões e do temporizador, ou o botão do temporizador até **0**.

### • Para modificar a atribuição do programador de tempo:

— Pare o temporizador em curso.

— Prima várias vezes o botão para o atribuir a uma nova zona de cozedura em funcionamento.

• **ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA**

• **Quais são os recipientes mais bem adaptados?**

Já possui sem dúvida recipientes adaptados.

— **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento antiaderente:** cataplana, fritadeira, frigideira, sertã.

— **Recipientes de ferro fundido:** para não riscar a vitrocerâmica, evite deslizar o acessório por cima da placa, ou escolha um recipiente com um fundo esmaltado.

— **Recipientes em inox adaptados para indução:** a maior parte dos recipientes em inox são adequados para a cozedura por indução (caçarolas, panelas diversas, frigideiras, fritadeiras).

— **Recipientes em alumínio com fundo especial:** escolha artigos com um fundo espesso que assegurem uma cozedura mais homogênea (o calor é repartido de uma forma melhor).

— **Aparece a sigla "CLASS INDUCTION"  Induction na placa.**

Ao escolher um recipiente com este logótipo, tem a certeza que é compatível com a sua placa nas condições normais de utilização.

Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

— **Indicador de calor residual**

Após um aquecimento longo, a zona de cozedura pode permanecer quente durante alguns minutos.

Durante esse tempo, **H** permanece no visor. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

• **Quais são os materiais incompatíveis?**

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

• **O teste do "recipiente"**

Graças à sua tecnologia de ponta, a sua placa de indução é capaz de reconhecer a grande parte dos recipientes. Coloque o seu recipiente numa zona de aquecimento, por exemplo, com potência 4, **se o visor permanecer ligado**, o seu recipiente é **compatível**, se **piscar**, o seu recipiente não pode **ser utilizado** para a cozedura por indução. Mesmo os recipientes cujo fundo não seja perfeitamente plano podem ser utilizados, desde que não sejam demasiado deformados.

• **Automatic-stop (paragem automática)**

A paragem automática é uma função de segurança da sua placa. Ela liga-se automaticamente se o utilizador se esquecer de desligar o prato que está a preparar:

Potência utilizada	O foco desliga-se automaticamente após atingir:
<b>1</b>	<b>10</b> horas
<b>2 - 3</b>	<b>5</b> horas
<b>4 - 5</b>	<b>4</b> horas
<b>6 - 7</b>	<b>3</b> horas
<b>8 - 9</b>	<b>2</b> horas
<b>P</b>	<b>1</b> hora

O visor da zona de aquecimento em causa indica **A** e é emitido um bip durante cerca de 2 minutos. Esta mensagem **A** permanece visível enquanto não premir um botão qualquer do foco em causa. Um duplo bip confirma a sua manobra.



## • ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA (continuação)

### • Precauções de utilização

— Quando utilizar um recipiente com um revestimento interior antiaderente (do tipo teflon) sem, ou com pouca gordura, pré-aqueça o recipiente na posição 7 ou 7 durante uns instantes. Nunca utilize a posição 9 ou 12, porque arrisca-se a danificar os seus recipientes.

— Não aqueça uma lata de conservas fechada. Esta pode rebentar (esta precaução também é válida para todos os outros modos de cozedura).

— Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local da cozedura, pois estes podem aquecer.

### ⚠ Atenção!

A placa não deve servir para armazenar o que quer que seja. Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio, nem coloque directamente na placa de indução produtos embalados com alumínio. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o seu aparelho.

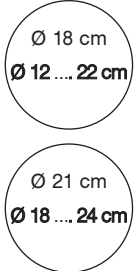
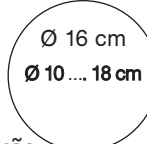
### • Sistema de segurança "electrónica"

Se a temperatura dos circuitos electrónicos se tornar excessiva, um programa de segurança diminui automaticamente a potência da placa.

### • Segurança "panela vazia"

Cada zona de aquecimento vem equipada com um programa de segurança que detecta constantemente a temperatura desta. Deste modo, há mais risco de sobreaquecimento devido a panelas vazias.

## Utilize as zonas de cozedura de acordo com os recipientes (siga o modelo apresentado a seguir)

Multi-recipientes	Serviços múltiplos	Pequenos recipientes
<p><b>Esta zona de cozedura de 23 cm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapta-se automaticamente ao recipiente.</li> <li>- Oferece uma potência otimizada.</li> <li>- Distribui de modo excelente o calor.</li> <li>- Fornece uma temperatura de cozedura homogênea e, por conseguinte, pode preparar ai pudins grandes, peixes grandes, etc., ou grandes quantidades de pequenos bocados, que serão <b>cozinhados de modo uniforme</b>.</li> </ul>	 <p>Ø 18 cm Ø 12 ... 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø 18 ... 24 cm</p>	 <p>Ø 16 cm Ø 10 ... 18 cm</p> <p>Preparação doce (molhos, pudins...); Preparação de pequenos quantidades ou porções individuais...</p>

### ⚠ Atenção!

- Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha (consulte o capítulo "Encastramento"), os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo de pirólise.

Durante a utilização da placa de indução, não coloque objectos magnetizáveis por cima do vidro (por ex.: cartões de crédito, cassetes...).

Para os utilizadores de implantes activos (pacemakers, bombas de insulina...): a sua placa de indução gera um campo electromagnético no seu ambiente próximo. Deste modo, recomendamos que contacte o fabricante do seu implante activo, de modo a identificar eventuais incompatibilidades.

**• LIMPAR O SEU APARELHO**

<b>LIMPEZA</b>	<b>COMO LIMPAR?</b>	<b>PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR</b>
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	Se houver manchas persistentes, utilize um detergente creme não abrasivo e passe por água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	· Creme de lavagem suave. · Esponja sanitária.
Dos focos por indução	- Limpe com água quente e enxugue. Termine eventualmente com o lado da esponja em forma de esfregão e enxagúe. - No caso de manchas persistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico (por exemplo, aqueles apresentados ao lado).	· Esponja sanitária. · Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxugue. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.	- Esponja sanitária. - Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).



**Atenção!**

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

**- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos.**



**Conselhos**

— 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 aparelhos de limpeza a vapor.

## • DURANTE A UTILIZAÇÃO

<b>PROBLEMA CONSTATADO:</b>	<b>O QUE SE DEVE FAZER:</b>
<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 da placa de cozinha.</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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existem faíscas, mas os bicos não se acendem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique se o tubo do gás não está bloqueado.</li> <li>• Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros.</li> <li>• Verifique a abertura de chegada do gás.</li> <li>• Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias.</li> <li>• Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos.</li> <li>• Verifique se o injectador não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha.</li> <li>• Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante o acendimento, as chamas acendem e depois vão abaixo quando deixo de premir o botão.</li> </ul>	<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>
<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> </ul> <p>Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural).</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>• A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aqueça cada foco por indução durante ½ hora com uma panela cheia de água.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A sua placa emite ligeiros ruídos "clic clac".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• É normal. O ruído é criado pela divisão de potência entre os dois focos por indução.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As painéis fazem barulho durante a cozedura nos focos por indução.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Com a potência forte, este fenómeno é normal com certos tipos de painéis. Não existe qualquer perigo para a placa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparecem vários pequenos - ou F7.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Os circuitos electrónicos aqueceram-se. Avaria no ventilador de arrefecimento. Verifique as condições de encastramento. Se a falha persistir, chame o Serviço Pós-Venda.</li> </ul>

**• GUIA DE COZEDURA A GÁS**

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

## • GUIA DE COZEDURA POR INDUÇÃO

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO CALDOS PEQUENOS		COZER/APURAR			MANTER AU QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>SOPA</b>	CALDOS					●					
	CREMES ESPOSSOS										
<b>PEIXE</b>	MOLHO DE ESCABECHE					●					
	CONGELADOS									●	
<b>MOLHOS</b>	ESPESSO A BASE DE FARINHA										
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÉS, HOLANDÉS)										
	MOLHOS PREPARADOS										
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>LEGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES										●
	LEGUMES SECOS										●
	BATATAS COZIDAS										●
	BATATAS ALOURADAS										●
	BATATAS SALTEADAS										●
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES										●
<b>CARNE</b>	CARNES POUCO ESPESSAS			●							
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●						
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)				●						
<b>FRITOS</b>	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●									
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
<b>VARIANTES</b>	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)										●
	COMPOTAS										●
	CREPES					●					
	CREME INGLÊS										●
	CHOCOLATE DERRETIDO										●
	COMPOTAS										●
	LEITE										●
	OVOS ESTRELADOS										●
	MASSAS						●				
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)										
	GUISADOS						●				
	ARROZ À CRIOLA						●				
	ARROZ DOCE										

## PT 6 / ALGUNS CONSELHOS

<b>Acendimento com segurança do gás</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Mantenha o botão completamente premido após de aparecer a chama, para engatar o sistema de segurança.</li><li>. No caso de falha de corrente, é possível acender o bico, aproximando um fósforo do bico escolhido e mantendo premido em simultâneo o botão correspondente.</li></ul>
<b>Utilização dos recipientes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Em bicos a gás ou eléctricos, utilize sempre recipientes estáveis, com um fundo plano e resistente ao calor.</li><li>. Utilize um recipiente adaptado: a dimensão do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do bico eléctrico.</li></ul>
<b>Manutenção geral</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Limpe regularmente os seus bicos: é essencial para o seu bom funcionamento e para garantir uma chama estável e regular.</li><li>. Não se esqueça das velas de acendimento. Seque correctamente os bicos e as tampas dos bicos antes de colocá-los no devido lugar.</li><li>. Termine a limpeza passando um papel absorvente por cima do vidro, para retirar toda a humidade que possa existir.</li></ul>
<b>Dicas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>. Quando a água começar a ferver, reduza a potência do bico: deste modo reduz o risco de transbordar.</li><li>. Coloque um testro nas panelas: é económico.</li><li>. Não hesite em desligar a placa eléctrica alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura.</li></ul>



### Conselho

— Em qualquer caso, para obter mais informações, leia com atenção todas as páginas do manual.

## PT 7 / SERVIÇOS 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.



Brandt France - SAS com o capital social de €100.000.000- RCS Nanterre 801 250 531.