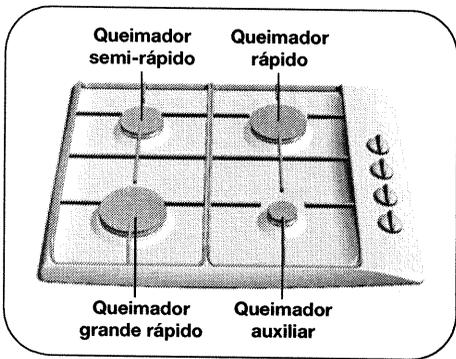


87x4596

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

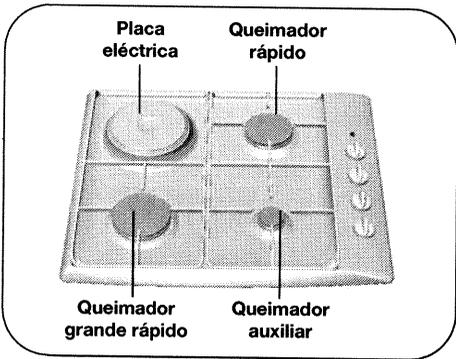
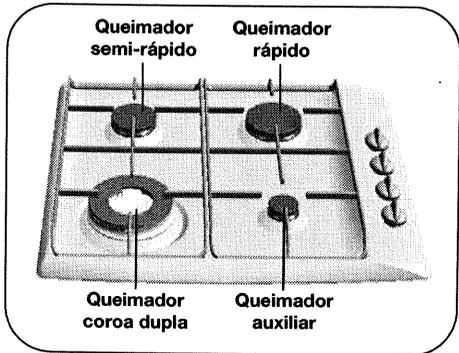
**GR** *O οδηγός χρήσης των εστιών της κουζίνας σας*

***Brandt***



**4 queimadores de gás com um grande rápido**

**4 queimadores de gás + coroa dupla**



**3 bicos de gás + 1 placa eléctrica**

# Sumário

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

*Neste manual, os símbolos abaixo identificam:*



*as instruções de segurança,*



*os conselhos e astúcias*

# Editorial

*Estimado(a) Cliente, ,*

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

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

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

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

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

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

**A Marca BRANDT.**

# A sua placa em total segurança

## Utilizar a sua placa em total segurança

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

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

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

As cozeduras devem ser realizadas sob vigilância.

Consulte o manual antes de instalar e utilizar este aparelho.

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

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

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

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

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

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

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

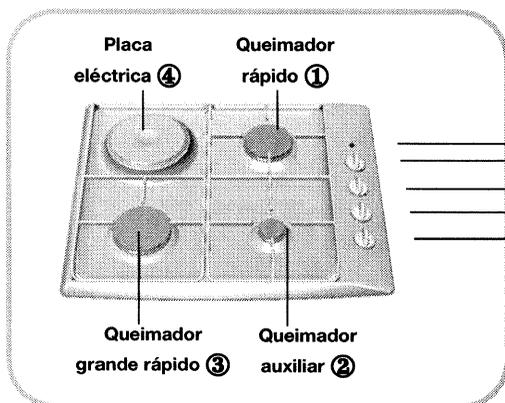
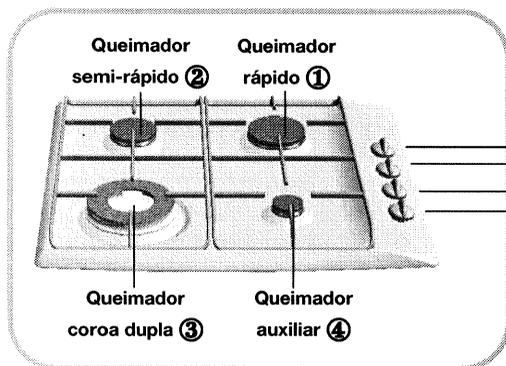
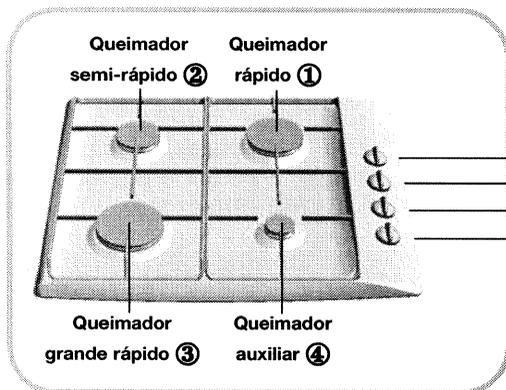
Se um botão estiver difícil de rodar, **NÃO FORCE**. Peça com urgência a intervenção do instalador.

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



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

# Como se apresenta a sua placa



# Instale a sua placa com toda a facilidade

## Conselhos para o encastramento

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

**A instalação é normalmente reservada aos instaladores e técnicos qualificados.**

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

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

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

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

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

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

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

## Conselhos para o encastramento (continuação)

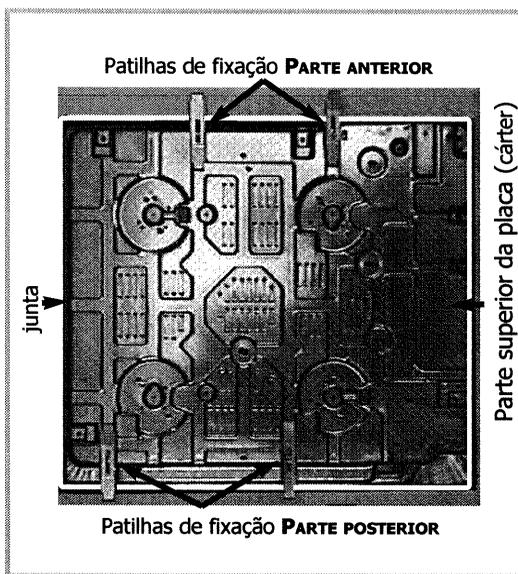
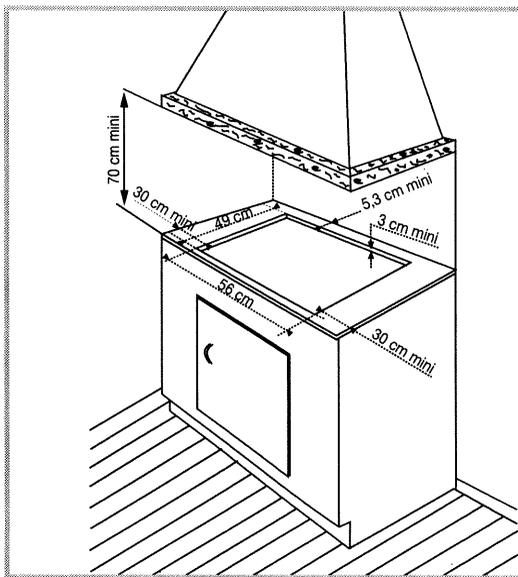
A placa de cozedura deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com no mínimo 3 cm de espessura, feito em matéria resistente ao calor, ou então revestido de uma tal matéria.

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

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

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

- 1- Retire as grelhas de suporte de caçarolas, os chapéus dos queimadores e as cabeças de queimadores, marcando as respectivas posições.
- 2- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do móvel para não danificar os botões e as velas de acendimento.
- 3- Cole a junta de espuma **sobre o contorno exterior do cárter**.
- 4- Instale novamente as cabeças de queimadores, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.



## Conselhos para o encastramento (continuação)

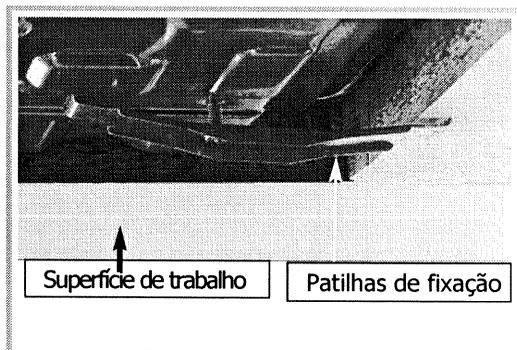
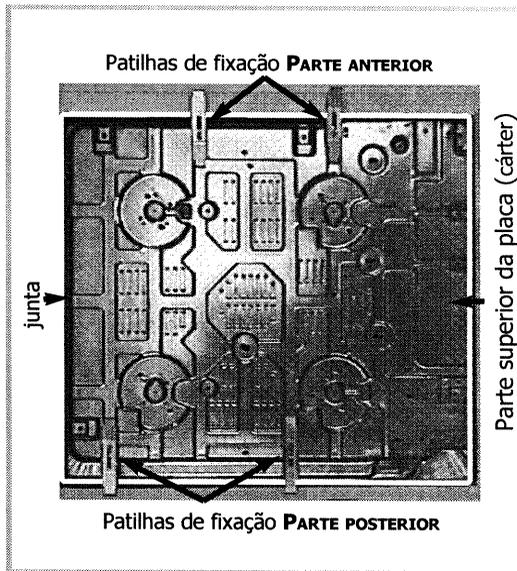
- Coloque a placa de cozedura na abertura do móvel, tomando cuidado para centrá-la correctamente no corte. Instale as cabeças de queimadores, os chapéus e as grelhas de suporte de caçarolas.

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

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

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

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



## Ligação eléctrica

### ● Mesas mistas e a gás

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

A ficha da tomada eléctrica deve ficar acessível após instalação.

<b>SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR</b>	
	<b>220-240V~ - 50/60Hz</b> <b>Gás e mista</b>
Cabo HO5WF - T105 ou HO5V2V2F - T90	3 condutores um dos quais de ligação à terra
Secção dos dos condutores em mm <sup>2</sup>	1
Fusível	10 A



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

O fusível de instalação deve ser de 10 amperes.

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

## Ligação ao gás

### ● Ligações possíveis

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

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

### ● Ligações possíveis

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

Escolher exclusivamente a ligação seguinte:

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

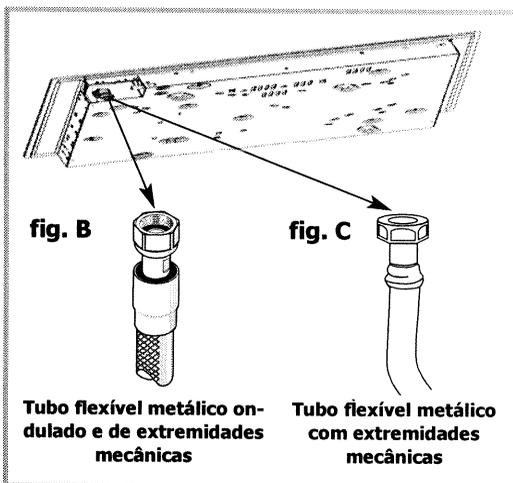
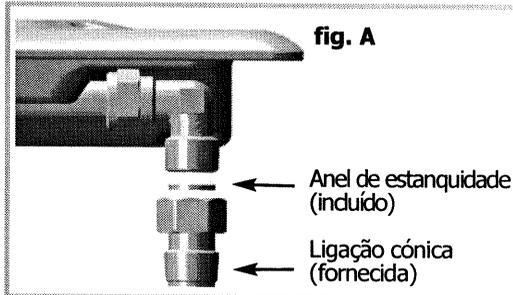
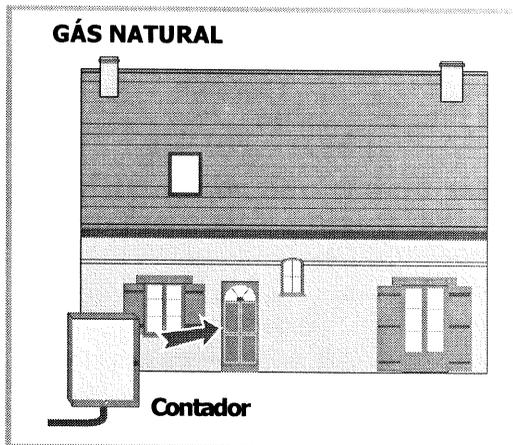
Realize a ligação à extremidade do cotovelo montado sobre o aparelho, ou à ou com o auxílio da ligação cónica e com a arruela de estanquidade entregues na bolsa.

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

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

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

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



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

## Ligação ao gás (continuação)

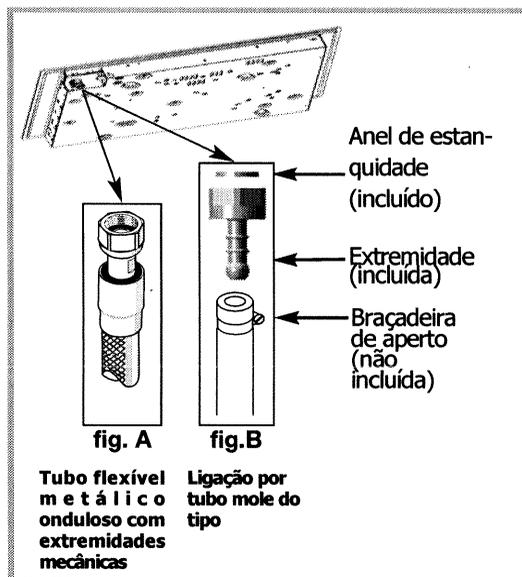
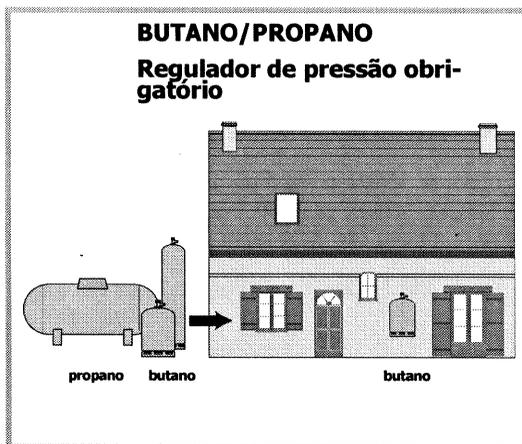
### ● Ligações possíveis

#### **GAS DISTRIBUIDO POR BOTIJA OU RESERVATORIO (GAS BUTANO/PROPANO).**

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

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

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



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

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

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

## **M**udança do gás

- Observações preliminares

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

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

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

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

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

## Mudança do gás (continuação)

Durante esta operação deve-se, sucessivamente:

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

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

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

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

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

- ⇨ Primeiro enrosque os difusores manualmente até ficarem bem presos.
- ⇨ Introduza a fundo a chave no injector.

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

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

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

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

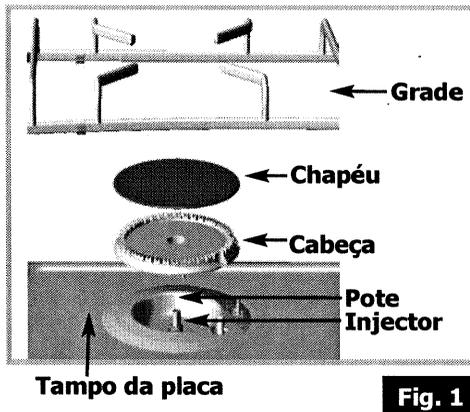


Fig. 1

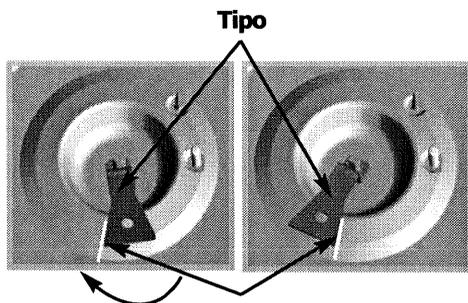


Fig. 2

Fig. 3

## Mudança do gás (continuação)

### 3 REGULE OS REDUTORES DE DÉBITO DAS TORNEIRAS

situados por debaixo das manetes procedendo da seguinte maneira :

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

### PASSAGEM DO GAS NATURAL AO GAS BUTANO/PROPANO.

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

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

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

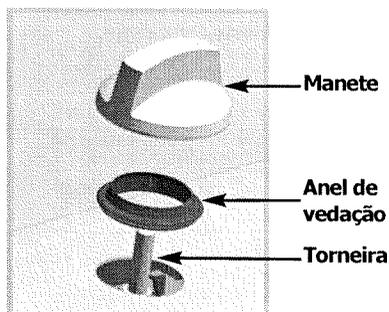
- Desenrosque o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelo). (**fig. 4**) consoante o modelo, com uma chave de fendas de ponta chata, **girando a duas vezes no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio**.

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

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

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

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



Modelo sem sistema de segurança

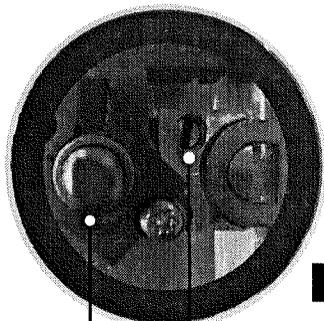


Fig. 4

Parafuso de regulação dos redutores de chama

Eixo da torneira

Modelo com sistema de segurança

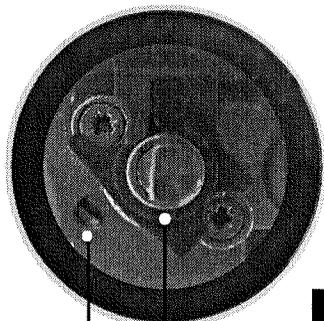


Fig. 4

Eixo da torneira

Parafuso de regulação dos redutores de chama

## Mudança do gás (continuação)

### ● Características do gás

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

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

## Mudança do gás (continuação)

- Características do gás (continuação)

### LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

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

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

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

Modelo de 60 cm com 4 queimadores de gás e um grande rápido					
LPG					
62	78				
88	45				

Modelo 60 cm 4 queimadores de gás com coroa dupla					
LPG					
62	78				
92	45				

Modelo 60 cm 3 queimadores de gás com coroa dupla					
LPG					
Elec	78				
92	45				

# Utilize a sua placa com toda a facilidade

## Como utilizar os bicos de gás?

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

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

O ponto "●" corresponde ao fecho da torneira.

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

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

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

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

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

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

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

situada directamente à proximidade da chama.

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

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

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

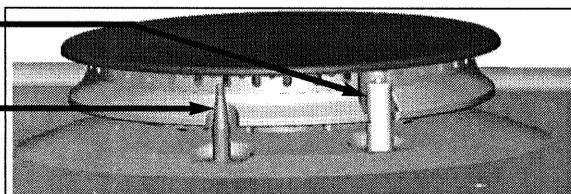
• Para acender um bico, carregue a fundo no botão e rode no sentido anti-horário ↻ até à posição máxima 🔥.

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

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

Vela de acendimento

Dispositivo de segurança gás (Consoante o modelo)



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

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

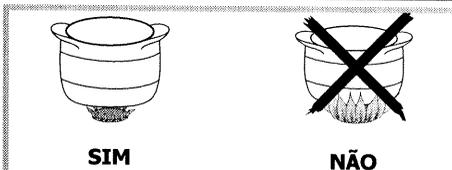
- O ruído ocasionado por certos bicos está ligado à sua forte potência e à combustão do gás: isto não altera em nada a qualidade da cozedura.

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

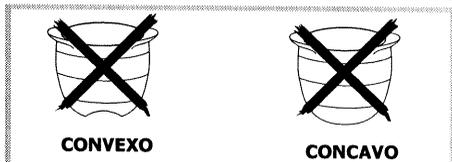
• Diâmetros aconselhados para os recipientes:

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

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

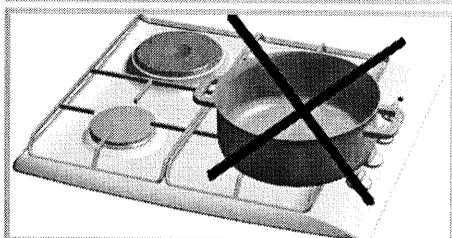


**Não utilize** recipientes com fundo côncavo ou convexo.



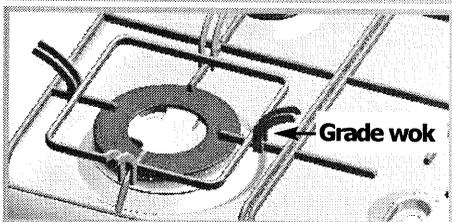
**Não deixe** funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.

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



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

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



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

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

Exemplo: placa de 60 cm - 4 bicos de gás

Potência total: 0,85 + 1,5 + 2,35 + 3,2 = 7,9 kW.

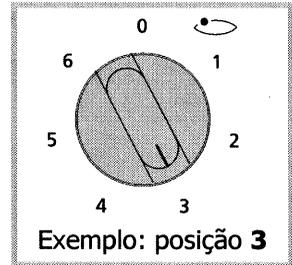
7,9 kW x 2 = 15,8 m<sup>3</sup>/h de débito mínimo.

## Como utilizar a placa eléctrica?

- Para colocar em aquecimento:

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

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



## Quais são os recipientes mais adaptados à placa eléctrica?

- Que recipientes usar sobre a placa eléctrica?

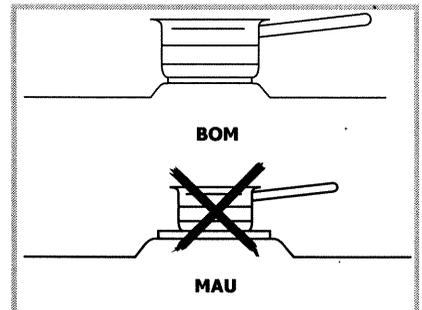
Utilize recipientes com fundo plano que fiquem perfeitamente em contacto com a superfície do disco:

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

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

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

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

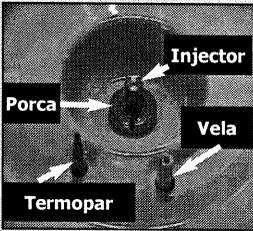


- Não deixe um disco eléctrico em funcionamento sem recipientes ou com um recipiente vazio.

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

# Como limpar a sua placa?

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

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



- Prefira uma limpeza manual dos elementos da placa do que uma limpeza em máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponja abrasiva para limpar a sua placa de cozinha.
- Não utilize limpadores a vapor.

# Pequenas avarias e remédios

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

## VOCÊ CONSTATA QUE ...

### Acendimento dos bicos:

**Quando se carrega nas manetes ou botões não aparecem faíscas.**

**Quando se carrega nas manetes aparecem faíscas em todos os bicos simultaneamente.**

**Aparecem faíscas mas os bicos não acendem.**

**Se a placa estiver equipada com a segurança gás: quando do acendimento, as chamas acendem-se e apagam-se logo depois da liberação dos botões.**

**Na posição de lume brando, o bico apaga-se ou as chamas permanecem altas.**

**As chamas têm um aspecto irregular.**

**Durante a cozedura, os botões ficam quentes.**

## O QUE DEVE FAZER?

- Verifique a ligação eléctrica da placa de cozedura.
- Verifique se as velas de acendimento estão limpas.
- Verifique se os bicos estão limpos e bem montados.
- Se a placa estiver fixa ao plano de trabalho, verifique se as chapas de fixação não estão deformadas.
- Verifique se os anéis de vedação situados sob as manetes não saíram do seu lugar.

É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos simultaneamente.

- Verifique se o tubo por onde passa o gás não está dobrado.
- Verifique se o comprimento do tubo é inferior a 2 m.
- Verifique se a chegada de gás está aberta.
- Se o gás está condicionado em botija ou em cisterna, veja se esta está vazia.
- Se acabou de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, mantenha a manete apoiada em posição de acendimento máximo até que o gás chegue aos bicos.
- Certifique-se que o injector não esteja entupido, e se for o caso, desentupa-o com um alfinete de segurança.
- Acenda o bico antes de colocar uma caçarola por cima.

- Carregue a fundo nos botões e mantenha-os pressionados durante alguns segundos depois da aparição das chamas.
- Verifique se as peças do bico estão bem posicionadas.
- Verifique se os anéis de estanqueidade em baixo dos botões não saem do lugar.
- Evite as correntes de ar violentas na peça.
- Acenda o seu bico antes de colocar uma caçarola sobre o mesmo.

- Evite as correntes de ar na peça.
- Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (ver a marcação dos injectores no capítulo "**Características gás**").

Lembre-se: as placas de cozinha são entregues pré-reguladas para o gás da rede (gás natural).

Verificar a boa regulação dos parafusos redutores (ver parágrafo "**Mudança do gás**").

- Verifique a limpeza dos bicos e dos injectores situados debaixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc..
- Verifique se há gás o suficiente na garrafa.

Utilize pequenas caçarolas sobre os bicos próximos dos botões. Os recipientes grandes devem ser colocados sobre os bicos maiores mais distantes dos botões.

Instalar a caçarola bem no centro do bico. Ela não deve encobrir os botões.

# Guia de cozedura com gás

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

# Guia de cozedura com placa eléctrica

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





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

Tel Geral : 22 957 17 00

Tel Com. : 22 957 17 20

Fax Com. : 22 957 17 39

Web : <[www.ajpinto.pt](http://www.ajpinto.pt)>

E.mail : [ajpinto@ajpinto.pt](mailto:ajpinto@ajpinto.pt)

Ref. aparelho: TE 212\* - TE 214\*

Κωδ. συσκευών: TE 212\* - TE 214\*