

Brandt

EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE
PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

Cooking Hob Placa de cozinha

TG 1012



Brandt

EN 02

Estimado(a) Cliente,

PT 22

*Acabou de adquirir uma placa de cozinha **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência*

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT** encontrará também uma vasta de fornosmicroondas, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com a sua nova placa **BRANDT**.*

Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site www.brandt.com.

BRANDT

www.brandt.com

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



Importante :

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE

PT

- Instruções de segurança _____
- Protecção do ambiente _____
- Descrição do aparelho _____

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

- Escolha do local de instalação _____
- Encastramento _____
- Conselhos para o encastramento _____
- Ligação eléctrica _____
- Ligação de gás _____
- Mudança de gás _____

2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Descrição da parte de cima _____
- Acendimento dos bicos de gás _____
- Recipientes adaptados aos bicos de gás _____
- Recipientes adaptados à placa eléctrica _____
- Ligação da placa eléctrica _____

3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO

- Limpar o aparelho _____

4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES

- Durante a utilização _____

5 / TABELA DE COZEDURAS

- Guia de cozedura a gás _____
- Guia de cozedura eléctrica _____

6 / SERVIÇO PÓS-VENDA _____

- Intervenções _____
- Relações com o consumidor _____

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

– Esta placa de cozinha foi concebida para uma utilização por particulares numa habitação.

– Esta placa deve ser instalada em conformidade com a legislação em vigor e utilizada unicamente em locais bem ventilados. Consulte este guia antes de instalar e de utilizar o seu aparelho.

– As cozeduras devem ser realizadas sob a sua vigilância.

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

– Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de evacuação de produtos de combustão, devendo ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos em vigor. Dedicar especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

– Não guarde no móvel situado sob a placa de cozinha produtos de LIMPEZA ou PRODUTOS INFLAMÁVEIS (pulverizadores ou recipientes sob pressão, papéis, livros de receitas, etc.).

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

– Antes de qualquer intervenção, desligue a placa da alimentação (eléctrica e gás).

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

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

– Estas placas estão assinaladas com a marcação de conformidade CE.

– A instalação da placa é reservada aos instaladores e técnicos qualificados.

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

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



Atenção

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

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

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa de fonte de alimentação eléctrica e contacte o Serviço Pós-Venda.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE

PT

• **PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Por isso, participe na reciclagem dos mesmos e contribua, assim, para a protecção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para este efeito.

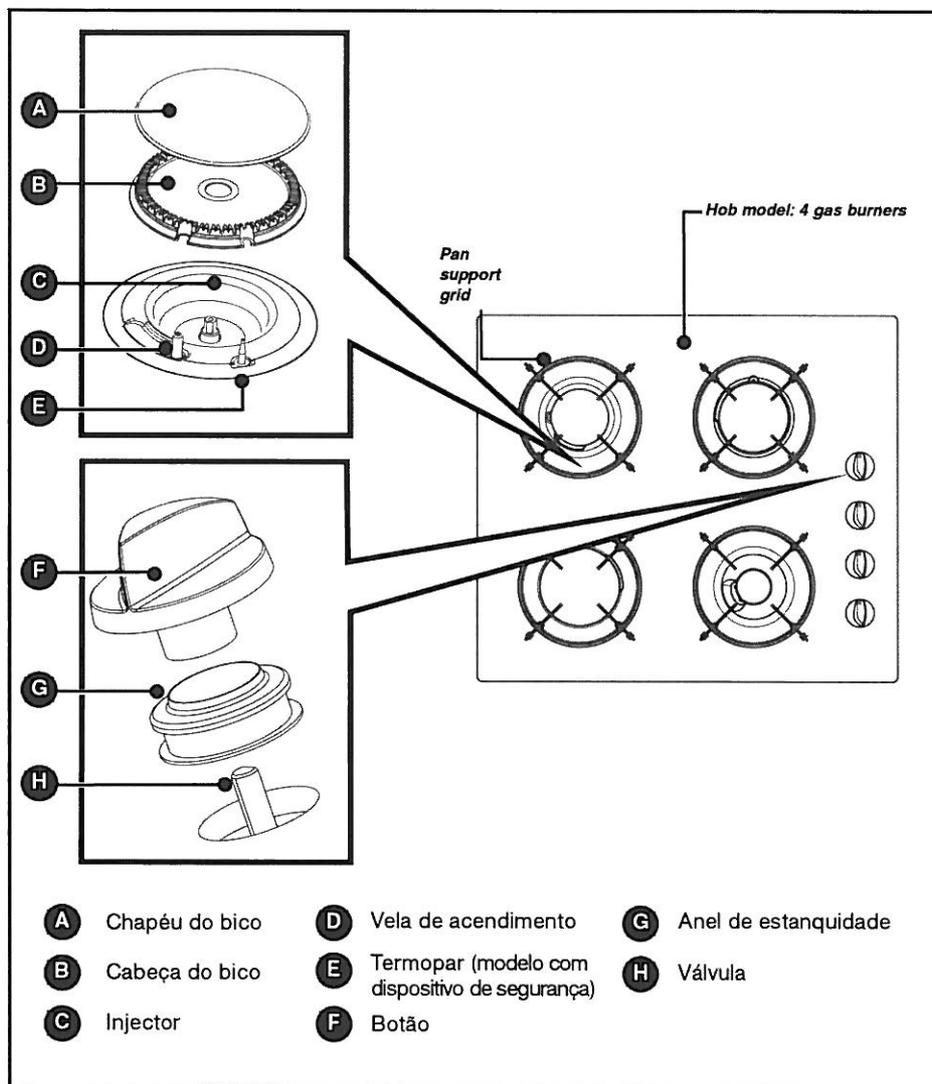


– O seu aparelho contém também inúmeros materiais recicláveis. Por esta razão, está marcado com este símbolo a fim de lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os restantes resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será, pois, efectuada nas melhores condições, de acordo com a directiva europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à câmara municipal da sua residência ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados, localizados mais perto da sua residência.

– Agradecemos, desde já, a sua colaboração na protecção do ambiente.

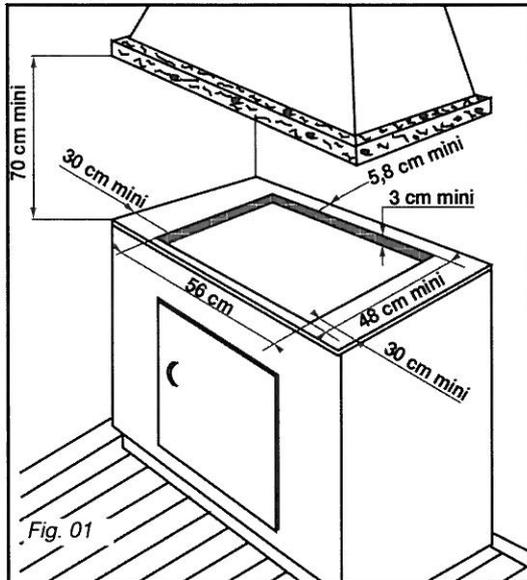
DESCRIÇÃO DO APARELHO

• DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA



Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para diversos modelos, pelo que é possível que constate algumas pequenas diferenças entre a sua placa e as presentes descrições.

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT**

APARELHO				
	Largura	Profundidade	Espessura	Modelo
Corte móvel padrão	56 cm	49 cm	segundo móvel	60 cm
Corte móvel padrão	26,5 cm	49 cm	segundo móvel	30 cm
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	71 cm	52 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	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

- **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 cm e 15 cm em relação à parte superior da bancada de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (ver capítulo "Instruções de segurança").

- **ENCASTRAMENTO**

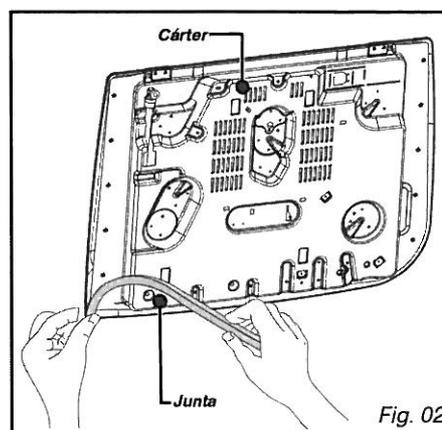
De modo a garantir a estanquidade entre a placa e a bancada de trabalho, cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa:

Respeitar as indicações do esquema (Fig. 01).

– Retire as grelhas de suporte das painéis, os chapéus dos bicos e as cabeças dos bicos, sem se esquecer de anotar as respectivas posições.

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

– Para garantir a boa vedação entre o cárter e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma no contorno exterior do cárter (Fig. 02).



1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

• CONSELHOS PARA O ENCASTRAMENTO

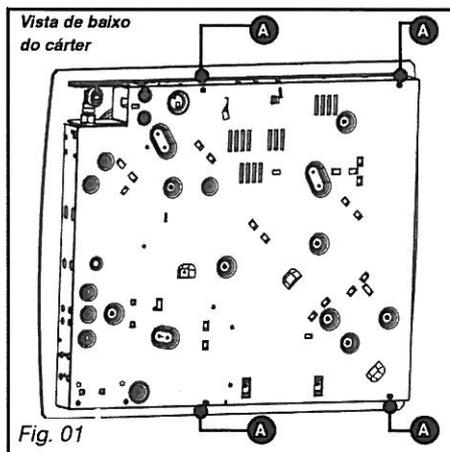


Fig. 01

A Patilha de fixação

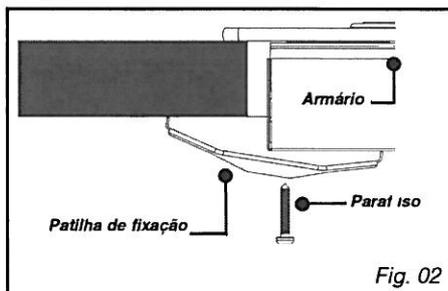


Fig. 02

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

– Instale as cabeças dos bicos, os chapéus e as grelhas de suporte para as painéis.

Ligue a placa ao sistema de gás (ver capítulo “Ligação de gás”) e à corrente eléctrica (ver capítulo “Ligação eléctrica”).

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

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

Não utilizar aparafusadora.

• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A placa deve ser ligada à rede 220-240 V~ monofásica através de uma tomada eléctrica de 2 pólos + terra) normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar, em conformidade com as regulamentações em vigor.

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

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

⚠ Atenção

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

🔍 Conselho

A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. **Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação: mantenha abertos os orifícios de ventilação natural da sua residência ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com 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 m³ /h por kW de potência de gás).**

Exemplo : 60 cm - 4 bicos de gás

Potência total : $0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,1 = 7,75$ kW

$7,75$ kW x 2 = 15,5 m³/H de

débito mínimo.

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT**

- **LIGAÇÃO DO GÁS**

- **Notas preliminares**

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade de outros aparelhos produtores de calor, pode provocar um risco de aquecimento da ligação, é obrigatória uma ligação 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 deve ser realizada em conformidade com a legislação em vigor no país da instalação.

- **Gás distribuído por canalização de gás natural**

Por questões de segurança, o utilizador 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). Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

- **Ligação com tubo flexível metálico** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cujo tempo de vida é ilimitado (Fig. A).

- **Ligação com tubo flexível** em borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis cujo tempo de vida é de 10 anos (Fig. B).

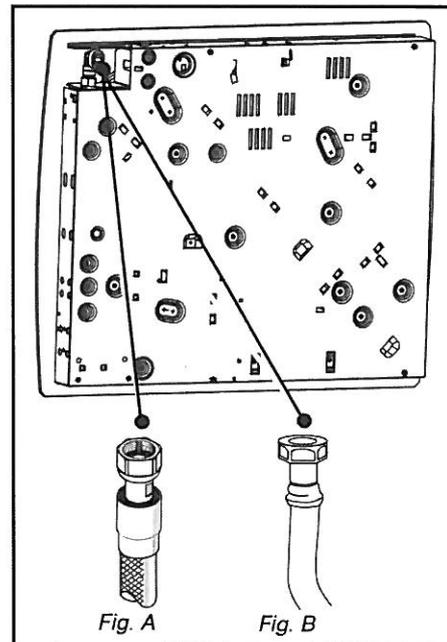


- **Atenção**

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

- ① **Substitua a anilha de estanquidade.**

- ② **Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.**



1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

• Gás distribuído em botija ou reservatório (gás butano/propano)

Por questões de segurança, o utilizador 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). Efectue a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo flexível metálico** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cujo tempo de vida é ilimitado (Fig. 01).

– **Ligação com tubo flexível** em borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis cujo tempo de vida é de 10 anos (Fig. 02).

Numa instalação já existente, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma extremidade, sem esquecer de colocar uma anilha de estanquidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Fig. 03).



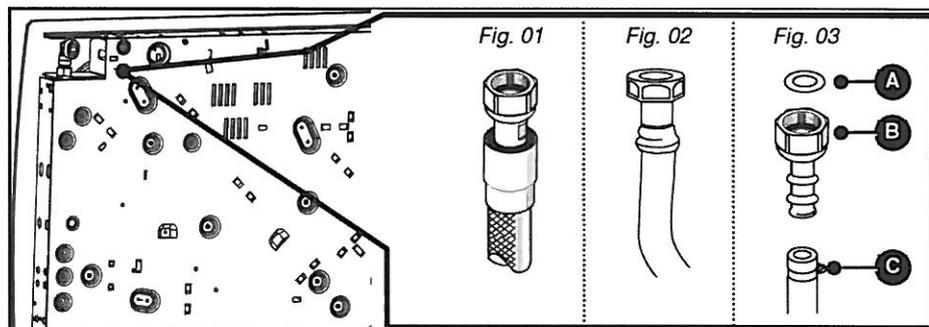
Conselho

A extremidade e a anilha de estanquidade podem ser adquiridas junto do Serviço Pós-Venda.



Atenção

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



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



Atenção

Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida é 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 estanquidade da ligação, usando uma solução de água e sabão.

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT****• MUDANÇA DE GÁS****Atenção**

Esta placa de cozinha é fornecida previamente regulada 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
- Substituir os injectores
- Regular os redutores das válvulas.

• **Adapte a ligação do tipo de gás:** consulte o parágrafo **“Ligação de gás”**.

• **Substitua os injectores**, procedendo como se segue:

- Retire as grelhas, os chapéus 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; para tal:
 - Aperte-os primeiro manualmente até bloquear o injector.
 - Depois, aperte bem os injectores com a chave.
 - Com um lápis, faça um traço na placa de fornalha, tal como indicado (*Fig. 02*).
 - Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até o traço aparecer no outro lado (*Fig. 03*).

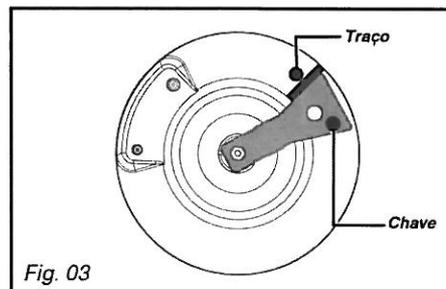
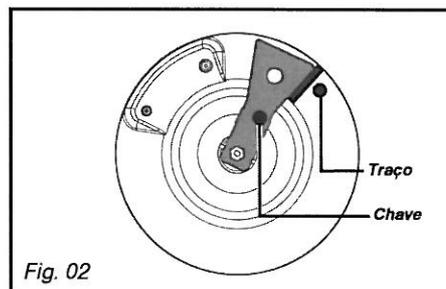
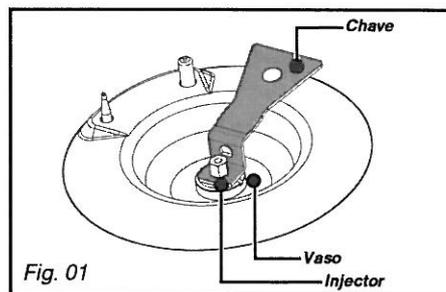
**Atenção**

Não ultrapassar este limite para não correr o risco de danificar o produto.

- Montar novamente as cabeças dos bicos, os chapéus e as grelhas de suporte das panelas.

**Conselho**

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



1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

- **Regular os redutores das válvulas:** estes encontram-se por baixo dos botões (Fig. 04).
 – Proceda válvula por válvula.
 – Retire os botões e os anéis de estanquidade, puxando-os para cima.

- Passagem do gás natural para ao gás butano/propano

- Com uma chave de fendas pequena, aperte **a fundo** o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (Fig. 05), **no sentido dos ponteiros do relógio**.
- Volte a instalar os anéis de estanquidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação. Verifique se os botões estão devidamente inseridos.

- Passagem do gás butano/propano para o gás natural ou para ar butanado/propanado

- Com uma chave de fendas pequena, desaperte o parafuso de regulação dos redutores de latão (amarelo) (Fig. 05), desaparafusando **2 voltas no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**.
- Volte a instalar 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 extinguírem.
- Volte a instalar o anel de estanquidade e o botão.
- Faça vários exercícios de passagem de débito máximo para o mínimo: **a chama não deve apagar-se**; se isso suceder, desaperte o parafuso de regulação até a chama ter uma força adequada durante estes exercícios.
- Montar novamente as cabeças dos bicos, os chapéus e as grelhas de suporte das panelas.

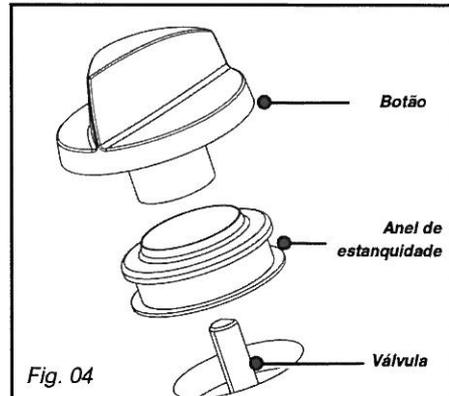


Fig. 04

Parafuso de regulação dos redutores

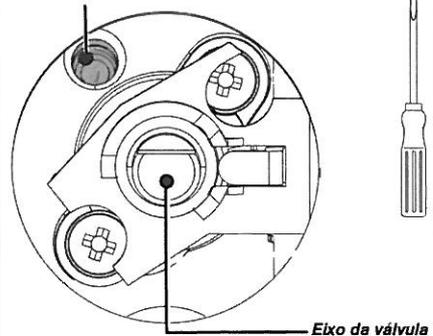


Fig. 05

Parafuso de regulação dos redutores

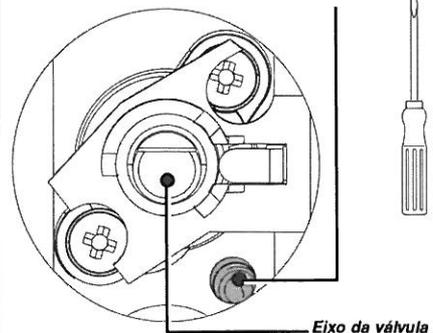
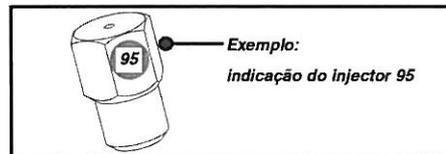


Fig. 05

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**PT****• Localização dos injectores****LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES**

O quadro abaixo indica as implantações dos injectores na placa de cozinha, em função do gás utilizado.
O número está assinalado no próprio injector.

**MODELOS*****Placa 60 cm 3 bicos de gás + 1 placa eléctrica**

Gás natural		Gás butano/ Propano		Ar Butanado Ar propanado	
●	121	●	78	●	215
137	63	88	45	340	C12

Placa 60 cm 4 bocas de gás

Gás natural		Gás butano/ Propano		Ar Butanado Ar propanado	
94	121	62	78	165	215
137	63	88	45	340	C12

Placa 30 cm 2 bocas de gás

Gás natural	Gás butano/ Propano	Ar Butanado Ar propanado
137	88	340
94	62	165

* Ver capítulo "Descrição da parte de cima da placa"

1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO**• Características do gás**

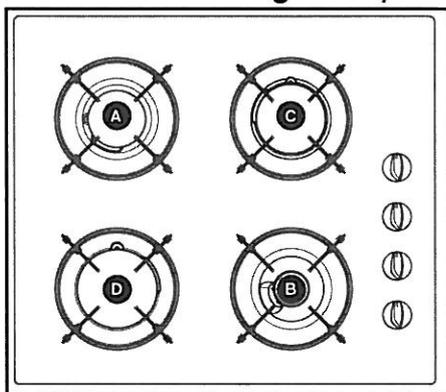
Aparelho destinado a ser instalado em:	Butano	Propano	Gás natural G20	Gás natural G25	Ar propanado Ar Butanado G130
GBcat : I12E+3+	G30	G31			
PTcat : I12H3+					
Fluxo horário abaixo: a 15°C sob 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BICO RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	78	78	121	121	215
Débito calorífico nominal (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Débito calorífico reduzido (com/sem segurança) (kW)	0,830		0,870	0,870	0,650
Débito horário (g/h)	164	161			
Débito horário (l/h)			219	255	336
BICO GRANDE RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	88	88	137	137	340
Débito calorífico nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Débito calorífico reduzido (com/sem segurança) (kW)	0,830		0,870	0,870	0,870
Débito horário (g/h)	225	221			
Débito horário (l/h)			295	343	406
BICO SEMI-RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	62	62	94	94	165
Débito calorífico nominal (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Débito calorífico reduzido (com/sem segurança) (kW)	0,620		0,615	0,615	0,400
Débito horário (g/h)	105	104			
Débito horário (l/h)			143	166	210
BICO AUXILIAR					
Indicação marcada no injector	45	45	63	63	C12
Débito calorífico nominal (kW)	0,75	0,75	0,85	0,85	1,00
Débito calorífico reduzido (com/sem segurança) (kW)	0,300	0,350	0,350	0,350	0,350
Débito horário (g/h)	55	54			
Débito horário (l/h)			81	94	140
PLACA COM 4 BICOS DE GÁS					
Débito calorífico total (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,80
Débit máximo (g/h)	549	540			
(l/h)			738	858	1092
PLACA 3+1 PLACA ELÉCTRICA 1500 W COM GRANDE RÁPIDO					
Débito calorífico total (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Débit máximo (g/h)	444	438			
(l/h)			595	692	882
PLACA 2 BICOS DE GÁS					
Débito calorífico total (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Débit máximo (g/h)	330	325			
(l/h)			438	509	616

2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO

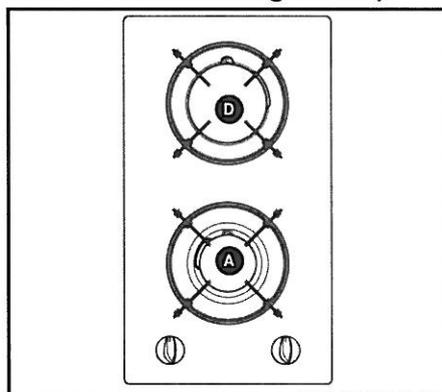
PT

• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA

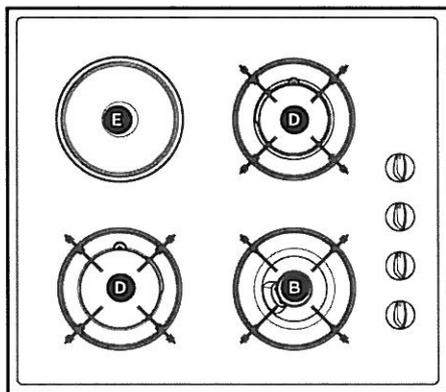
Modelo 4 bocas de gás TG*/*



Modelo 2 bocas de gás TG*/*



Modelo 3+1 eléctrica TG*/*



- A** Bico semi-rápido 1,50 kW (*)
- B** Bico auxiliar 0,85 kW (*)
- C** Bico rápido 2,30 kW (*)
- D** Bico grande rápido 3,10 kW (*)
- E** Placa eléctrica diâmetro 145 - 1,5 kW

(*) Potências obtidas com gás natural G20

2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO

• ACENDIMENTO DOS BICOS DE 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 que pretende utilizar com o auxílio dos símbolos situados perto dos botões (ex.: Bico traseiro direito 

Esta placa possui um sistema de acendimento dos bicos integrado nos botões.

– Para acender um bico, carregue no botão e rode-o no sentido inverso  ao dos ponteiros de relógio conduzindo-o para o máximo  

– Continue a carregar no botão para desencadear uma série de faíscas até o bico se acender.

Para reduzir o débito, orientar o botão entre o símbolo  e o símbolo .

• PLACA COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DO GÁS (segundo modelo)

A segurança dos bicos é materializada por uma barra metálica, situada directamente junto da chama.

Cada bico é controlado por uma válvula equipada com um dispositivo de segurança que, em caso de extinção acidental da chama (derrame, correntes de ar, etc.), corta rápida e automaticamente a alimentação de gás e impede que este se escape.



Atenção

– Continuar a carregar bem no botão durante alguns segundos após o aparecimento da chama para desencadear o sistema de segurança.

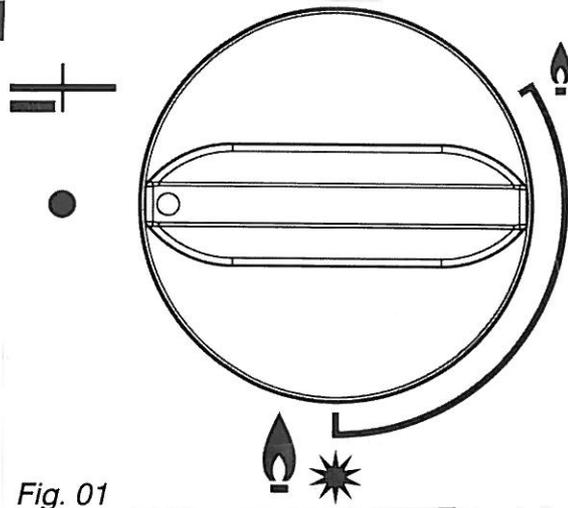


Fig. 01



Conselho

Quando um botão ficar difícil de rodar, não o force. Solicite com urgência a intervenção do instalador.

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

2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO**PT****• RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DE GÁS**

- *Que bico utilizar em função do recipiente?*

Diâmetro do recipiente	Diâmetro do recipiente	Uso
20 a 30 cm	Coroa dupla	
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos - Aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Apurar

**Atenção**

- Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Fig. 01).
- Não utilize recipientes de fundo côncavo ou convexo sem o suporte adequado (Fig. 02).
- Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões (Fig. 03).
- Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.
- Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro.

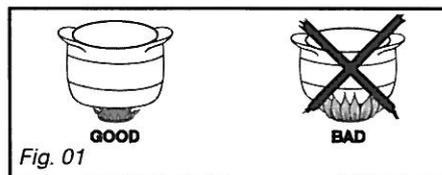


Fig. 01

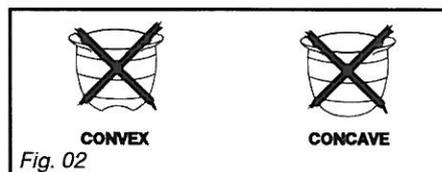


Fig. 02

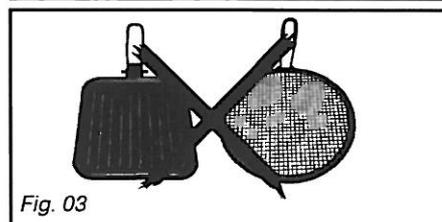


Fig. 03

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• RECIPIENTES MAIS ADAPTADOS PARA A PLACA ELÉCTRICA (consoante o modelo)

Utilize recipientes com fundo plano, que se ajustem perfeitamente à superfície do disco:

- em aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou “sandwich”,
- em alumínio com fundo (liso) espesso,
- em aço esmaltado.

• ACENDER A PLACA ELÉCTRICA (consoante o modelo)

Posicione o botão no número indicador que convém à cozedura pretendida (Fig. 01) (ver tabela de cozeduras no final do guia). O sinal luminoso de acendimento do disco acende-se.

Na primeira utilização, deixe aquecer a placa durante 3 minutos sem recipientes em cima, para endurecer o revestimento.

Conselho

- Utilize recipientes com tamanho adaptado: o diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do disco eléctrico (Fig. 02).
- Acabe os cozinhados, colocando o botão na posição de paragem “0” a fim de beneficiar do calor acumulado na placa.
- Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

Cuidado

Não deixe o disco eléctrico funcionar sem recipientes (salvo durante a primeira utilização) ou com recipientes vazios.

Cuidado

A placa eléctrica continua quente durante algum tempo depois de o botão ter sido colocado na posição “0”. Não tocar nesta zona para evitar queimaduras.

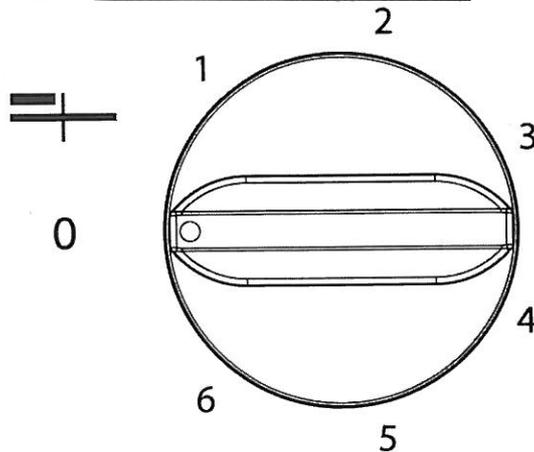


Fig. 01

Sinal luminoso que indica que a placa está ligada

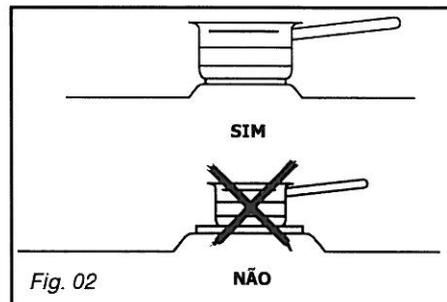


Fig. 02

3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO**PT****• LIMPAR O APARELHO**

LIMPEZA	COMO LIMPAR?	PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Das velas e dos injectores	Em caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlo duro (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 entupimento, utilize um alfinete para desobstruir o injector.	. Escovinha de pêlo duro. . Alfinete
Das grelhas e dos bicos de gás	Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxagúe com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Detergente suave em creme para esfregar. . Esponja sanitária.
Da placa eléctrica	- A placa de aquecimento está protegida com um revestimento preto, pelo que se deve evitar o uso de detergentes abrasivos. Após cada utilização, limpe-a com um pano embebido com um produto gorduroso. - Se a placa vier a enferrujar, remova-a e recupere o revestimento preto com um produto renovador para altas temperaturas em venda livre.	. Produto renovador em venda livre.
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxegue. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.	- Esponja sanitária. - Produtos especiais vidro vitrocerâmica (ex. : Cera-clean).

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



*A mestria dos profissionais
ao serviço dos particulares.*

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

**Atenção**

Nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Desligue todos os comandos eléctricos e todos os comandos eléctricos e gás.

**Conselho**

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

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

— Não utilize máquinas de limpeza a vapor.

4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES

• DURANTE A UTILIZAÇÃO

SE CONSTATAR QUE:	O QUE SE DEVE FAZER:
<ul style="list-style-type: none"> • Acendimento dos bicos: Não há faíscas ao se carregar nos botões. 	<ul style="list-style-type: none"> . Verifique a ligação eléctrica da placa de cozinha. . Verifique se as velas de acendimento estão limpas. . Verifique se os bicos estão limpos e bem montados. . Se a placa estiver encravada na bancada de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas. . Verifique se os anéis de estanquidade situados por baixo dos botões não estão fora do sítio.
<ul style="list-style-type: none"> • Quando se carrega num botão, há produção de faíscas em todos os bicos ao mesmo tempo. 	<ul style="list-style-type: none"> . É normal. A função de acendimento é centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
<ul style="list-style-type: none"> • No mínimo, o bico apaga-se ou então as chamas são importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Evite fortes correntes de ar na cozinha. . Verifique se os injectores instalados correspondem ao gás utilizado (ver localização dos injectores no capítulo "Mudança de gás"). Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural). . Verifique se os parafusos estão devidamente regulados no mínimo (ver parágrafo "Mudança de gás").
<ul style="list-style-type: none"> • As chamas têm um aspecto irregular. 	<ul style="list-style-type: none"> . Verifique o estado de limpeza dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos mesmos, etc... . Verifique se a botija tem gás suficiente.
<ul style="list-style-type: none"> • Durante a cozedura, os botões ficam quentes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Utilize panelas pequenas nos bicos situados perto dos botões. Os grandes recipientes devem ser colocados nos bicos maiores, os mais afastados dos botões. Colocar as panelas bem no centro do bico, sem que estas fiquem em cima dos botões.
<p>Se a placa estiver provida do dispositivo de segurança do gás: quando se acende a placa, as chamas acendem-se e, depois, apagam-se de imediato assim que se deixa de premir o botão.</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Carregue bem nos botões e mantenha a pressão durante alguns segundos após o aparecimento das chamas. . Verifique se as peças do bico estão bem instaladas. . Verifique se os anéis de estanquidade situados por baixo dos botões não estão fora do sítio. . Evite fortes correntes de ar na cozinha. . Acenda o bico antes de colocar a panela.

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

	PREPARAÇÕES	TEMPO	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	AUXILIAR
SOPA	Caldos Sopas espessas	8-10 minutos	X	X		
PEIXE	Cozido Grelhados	8-10 minutos 8-10 minutos	X X			
MOLHOS	Holandês, Béarnaise Bechamel, aurore	10 minutos			X X	X X
LEGUMES	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	X X X		
CARNE	Bife Guisado de carnes brancas Escalope frito Tourmedos	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X			
FRITOS	Batata frita Rissóis		X X			
SOBREMESAS	Arroz-doce Compotas de fruta Crepes Chocolate Leite-creme Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos	X X	X	X X X	X X X X

• GUIA DE COZEDURA ELÉCTRICA

	PREPARAÇÕES	VIVO 6	FORTE 5	MÉDIO 3-4	COZEDURA LENTA 2	MANTER QUENTE 1
SOPAS	Caldos Sopas de legumes espessas	X X	X X	X		
PEIXE	Molho de escabeche Congelados	X	X X	X		
MOLHOS	Espessos com manteiga			X	X	
LEGUMES	Endívias, espinafres Legumes secos Batatas cozida Batatas alouradas		X X X	X X		
CARNE	Bifes Grelhados	X	X			
FRITOS	Batatas fritas		X			
VARIANTE	Frutas cozidas Crepes Creme inglês Chocolate derretido compotas Leite Massa Arroz doce Manter quente	X X X X X	X X	X	X X X	X X X

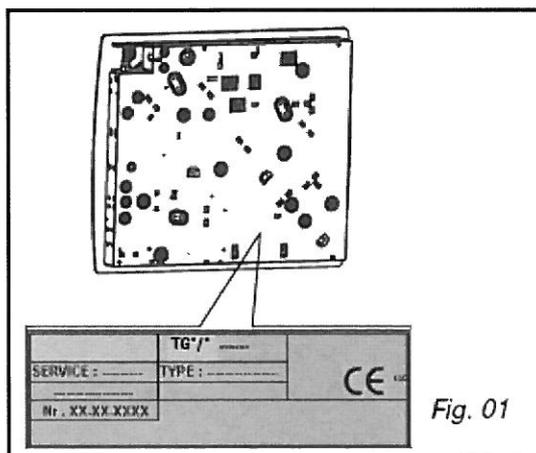
ALGUNS CONSELHOS

Acendimento	<p>Mantenha o botão completamente premido após ter aparecido a chama para engrenar o sistema de segurança.</p> <p>Em caso de avaria de corrente é possível acender o queimador aproximando um fósforo e manter ao mesmo tempo a pressão sobre o botão correspondente.</p>
Utilização dos recipientes	<p>Sobre as zonas a gás ou eléctricas, utilize sempre recipientes estáveis, com fundo liso e resistentes ao calor.</p> <p>Utilize um recipiente adaptado: a dimensão do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro da zona eléctrica.</p>
Manutenção geral	<p>Limpe regularmente os seus queimadores: é essencial para o seu bom funcionamento e para garantir uma chama estável e regular.</p> <p>Não se esqueça das velas de acendimento, seque correctamente os queimadores e os respectivos chapéus antes de os colocar no lugar.</p> <p>Termine a limpeza passando um papel absorvente sobre a superfície de vidro para retirar qualquer traço de humidade.</p>
Dicas	<p>Quando a água ferver, reduza a potência do queimador para evitar eventuais transbordamentos.</p> <p>Tappe os recipientes; é uma forma de poupar.</p> <p>Não hesite em parar a placa eléctrica antes do tempo de fim da cozedura.</p>

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado depositário da marca.

Assim que o contactar, mencione a referência completa do aparelho (modelo, tipo, número de série). Estes dados figuram na placa sinalética sob o aparelho (fig. 1).



6 / AFTER-SALES SERVICE

EN

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

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

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

In the unlikely event of there being a problem with your appliances please call the number below quoting the model number of your appliance - this can be found on the ratings plate. Our trained staff are available to advise or book a service call with one of our authorized service agents.

Service lines Mon - Sat 9am - 6pm Sun 10am - 4pm

Cooking 0115 976 6937

For any other information on our products please contact us at:

Brandt UK
Intec 4
Wade Road
Basingstoke
RG4 8NE

Tel: 01256 308000
www.Brandtuk.com

6 / SERVIÇOS AUTORIZADOS

PT

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

TG*/*

9963-9931 - 07/06