

Brandt

PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG
IT MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'UTILIZZO
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ

Placa de cozinha
Kochfeld
Piano di cottura
Μαγειρικές εστίες



Estimado(a) Cliente,

*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 selecção de fornos, microondas, 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, reservamos 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.

• Instruções de segurança _____	4
• Respeito pelo meio ambiente _____	4
• SERVIÇO PÓS-VENTA _____	5
• Descrição do aparelho _____	5
1 / INSTALAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Escolha do local de instalação _____	6
• Encastramento _____	6
• Ligação eléctrica _____	7
2 / UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA	
• Descrição da parte de cima _____	8
• Recipientes para a vitrocerâmica _____	9
• Descrição dos comandos _____	10
• Ligar a placa _____	10
• Regulação da potência _____	10
• Desligar a placa _____	10
• Regulação dos temporizadores _____	10
• Utilização do sistema de “segurança para crianças” _____	11
• Seguranças em funcionamento da placa _____	11
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DA PLACA	
• Preservar a placa _____	12
• Limpar a placa _____	12
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Aquando da colocação em serviço _____	13
• Aquando da colocação em funcionamento _____	13
• Durante a utilização _____	13
5 / TABELA DE COZEDURA _____	14

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada par uso doméstico.

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

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho. Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

• **Calor residual**

Enquanto uma zona de aquecimento que está a funcionar estiver quente, um sinal luminoso “H” (consoante os modelos) correspondente a esta zona permanece aceso no indicador.

Quando uma zona de cozedura está em posição de paragem, se a sua temperatura for elevada, esta afixação permanece acesa.

Após um corte de corrente prolongado, pode aparecer outra indicação luminosa, esta apagar-se-á após uma pressão num dos botões. No entanto, a temperatura das zonas de cozedura radiante pode continuar elevada.



Atenção
Não tocar nestas zonas para evitar queimaduras.

Não olhar fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de cozedura.

• **Sistema de segurança para crianças**

A 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 esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.



Perigo eléctrico

Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.

Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.

Não voltar a utilizar a placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.

• RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

– Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



– Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos.

A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

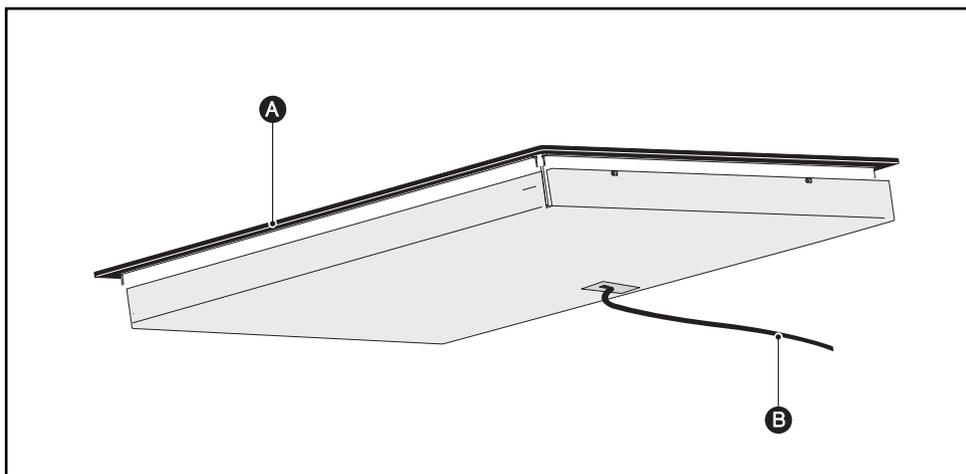
– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

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.

• DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A** Vidro vitrocerâmico
- B** Fio de alimentação

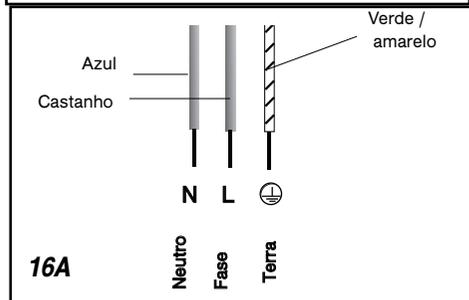
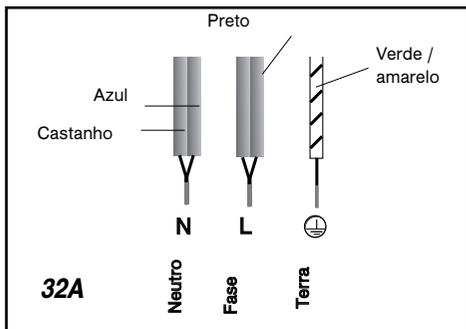
• **LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

Estas placas devem ser ligadas à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme à publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar conforme às regras de instalação em vigor.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda. O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração).

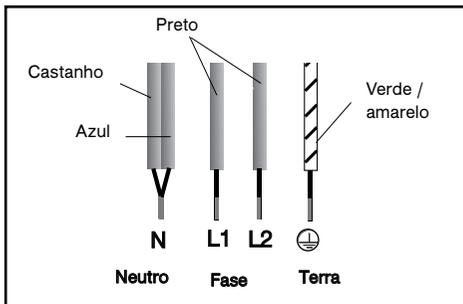
Atenção
Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.

• **Ligação eléctrica 220-240V ~**



• **Ligação eléctrica 400V 2N ~ - 16A**

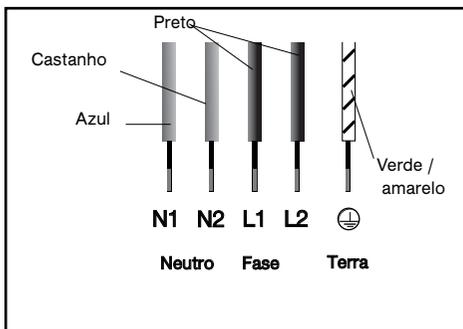
Antes de proceder à ligação, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



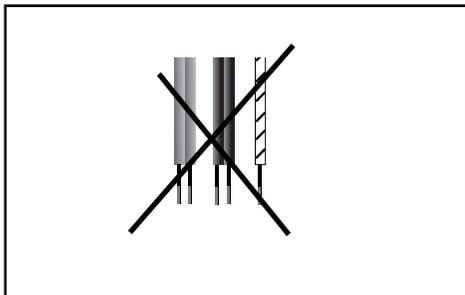
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

• **Ligação eléctrica 2x230V 2L+2N ~ - 16A**

Separe os fios antes da ligação.

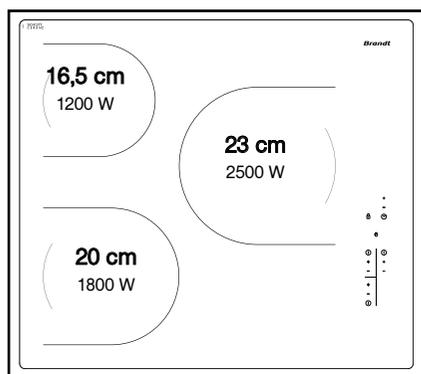


• **Ligação eléctrica 400V 3 ~ - 16A**

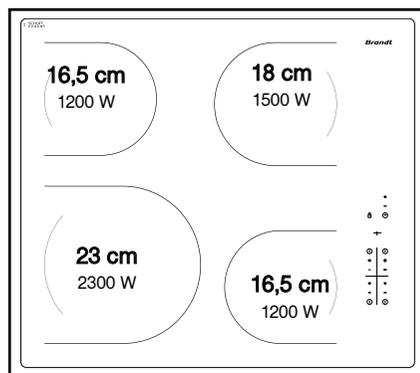


- **DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA**

TV1021



TV 1020



• RECIPIENTES PARA A VITROCERÂMICA

• Os recipientes

Devem estar concebidos para a cozinha eléctrica.

O fundo deve ser plano.

Utilize de preferência painéis em:

- Aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou “sandwich”.
- Alumínio com fundo liso espesso,
- Aço esmaltado

• Utilização

Uma regulação superior é necessária em caso:

- de quantidades importantes
- de cozeduras com um recipiente sem tampa
- da utilização de uma panela em vidro ou cerâmica.

Uma regulação inferior é necessária em caso:

- de cozedura de alimento com tendência para queimar facilmente (começar com uma regulação mais fraca, a regulação pode ser aumentada se necessário).
- de derrame (retire a tampa ou a panela, depois baixe a regulação).

• Poupança de energia:

Para acabar a cozedura, coloque na posição 0, deixando o recipiente em posição para utilizar o calor acumulado. (desta forma poupa energia).

Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

• Regulação automáticas dos focos

Os focos regulam-se automaticamente, acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Assim, a temperatura permanece homogénea e adaptada à cozedura dos seus alimentos.

A frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.

Conselho

Utilizar um recipiente com um tamanho adequado. o diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona serigráfica.

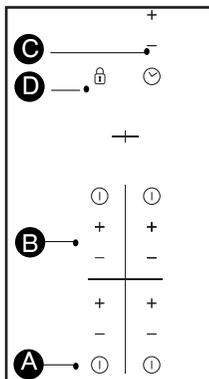
Não deixar um recipiente vazio em cima de uma zona de aquecimento.

Não deixar recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

Botões

- A** - Ligar/Desligar.
- B** - Da potência.
- C** - Do programador de tempo.
- D** - De bloqueio



• COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Prima o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. Uma visualização **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Pode agora regular a potência pretendida.

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

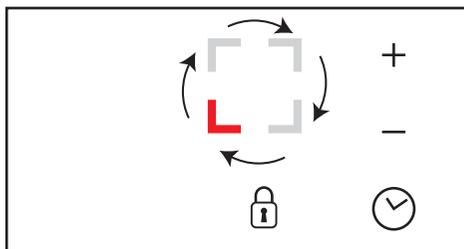
• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

- Prima os botões - + da zona de cozedura que deseja utilizar para regular a potência. Siga o mesmo procedimento para as outras zonas de cozedura.

• DESLIGAR

Prima o botão ligar/desligar da zona utilizada ou o botão "-" da potência até apagar-se a indicação.

• REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR



Está disponível um temporizador giratório para a totalidade das zonas de aquecimento e é atribuído a uma única zona de aquecimento de cada vez

Através de pressões sucessivas , selecione a zona de aquecimento à qual pretende afectar temporizador.

O símbolo giratório e temporizador podem ser atribuídos apenas a uma zona em funcionamento.

Para utilizar o temporizador:

- Coloque a zona de aquecimento em funcionamento e regule a potência.

- Posicione o símbolo giratório nesta zona de aquecimento.

- Prima "+" ou "-" para regular a duração, acende-se um ponto no visor de potência para confirmar a operação.

No final da cozedura, a zona desliga-se, o programador do tempo indica **0** e um **sinal sonoro** é emitido.

- Prima o botão "+" ou "-" do temporizador para parar este sinal sonoro.

Para alterar as regulações de temporizador:

Prima os botões "+" ou "-" do temporizador.

Para parar o temporizador:

Prima vários segundos ao mesmo tempo os botões "+" e "-" do temporizador ou o botão "-" do temporizador até **0**.

Para alterar a definição do temporizador:

- Pare o temporizador em curso.

- Prima várias vezes de seguida  para atribuir a uma nova zona de aquecimento em funcionamento.

• UTILIZAÇÃO DO “SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS”

A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições seleccionadas).

Por razões de segurança, só o botão “desligar” está sempre activo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

• Como bloquear?

Mantenha premido o botão de bloqueio até o indicador luminoso colocado por cima se acender e um bip ser emitido, confirmando a sua acção.

• Placa bloqueada em funcionamento

A amostragem das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio .

Quando premir os botões de **potência** ou do **programador de tempo** das zonas em funcionamento, o indicador luminoso de bloqueio acende-se, apagar-se-á após alguns segundos. Só o botão “paragem” está sempre activo. Nas zonas de cozedura que não funcionam, o símbolo  e o indicador luminoso acendem-se quando premir os botões “ligar/desligar”. O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos.

• A placa é bloqueada no modo desligado

O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado. Uma pressão breve deste botão acende o indicador luminoso.

O indicador luminoso é visualizado ao premir o botão **ligar/desligar** de qualquer uma das zonas de aquecimento.

• Como desbloquear?

Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um duplo bip confirmarem a sua acção.



Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (ver capítulo “utilização do sistema de segurança para crianças”).

• SEGURANÇAS DURANTE FUNCIONAMENTO DA PLACA

• Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “**Auto-Stop system**”, que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido. Se esta segurança for activada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de “**AS**” ou “**A**” na zona de comando e um “bip” sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.

Um duplo bip sonoro confirmará a sua acção.

• PRESERVAR O APARELHO

Evitar choques com os recipientes:

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.

Não colocar tampas quentes sobre a placa de cozinha, pois o efeito de “ventosa” das tampas pode danificar a parte de cima vitrocerâmica. Um efeito ‘ventosa’ pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.

Evitar a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.

Evitar colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).

Evitar a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.

Estes defeitos, que não provocam o não

funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.

Não guardar detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.

Não aquecer latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.

Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.

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.

A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

• LIMPAR A PLACA DE COZINHA

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO LIMPAR ?
Sujidade ligeira.	Esponjas sanitárias.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois limpar.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Detergente especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhar sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).



creme



esponja sanitária
especial louça delicada



pó



esponja abrasiva

• *Aquando da instalação*

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
Visualização de um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada.
A instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Problema na ligação eléctrica da placa.	Verifique a sua conformidade. Ver capítulo sobre ligação.

• *Quando a placa é ligada*

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não está a ser alimentado. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona, a informação  é apresentada.	A placa está bloqueada	Ver capítulo utilização do sistema de segurança para crianças

• *Durante a utilização*

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa deixou de funcionar e emite um “BIP” de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  ou F7.	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpar a placa ou retirar o objecto e lançar de novo a cozedura.
Aparecem vários pequenos  ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Ver capítulo sobre encastramento.



Atenção

No caso de o vidro em vitrocerâmica quebrar ou rachar, ainda que ligeiramente, desligue imediatamente o aparelho de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.

• VITROCERÂMICA

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

CZ5700278 /00 03/10