

Brandt

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

Cooking Hob Placa de cozinha



Brandt

EN 02

Dear Customer,

PT 21

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

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

*In the **BRANDT** product range, you will also find a wide choice of ovens, microwaves, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, , fridges and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT** hob.*

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information

BRANDT

www.brandt.com

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



Important :

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

TABLE OF CONTENTS**EN**

• Safety recommendations	41
• Environmental protection	42
• Description of your appliance	43
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Proper positioning	44
• Flush mounting	44
• Tips for flush mounting	45
• Electrical connection	45
• Gas connection	46
• Changing the gas supply	48
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of the top	52
• Switching on gas burners	53
• Cookware to be used with gas burners	54
• Cookware for electric plate	18
• Switching on the electric plate	18
3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance	55
4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• During operation	56
5 / COOKING CHART	
• Gas cooking guide	56
• Electric cooking guide	21
6 / AFTER-SALES SERVICE	76
• Repairs	24
• Customer relations	24

SAFETY RECOMMENDATIONS

• SAFETY RECOMMENDATIONS

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

– This hob is compliant with standard EN 60335-2-6 relating to the heating of cabinets and the Class 3 standard with regard to installation (as per standard EN 30-1-1).



Warning

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

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

In the event that a crack becomes visible in the glass worktop, immediately unplug the appliance and contact the After-Sales Service department.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

EN

• ENVIRONMENTAL PROTECTION

– This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

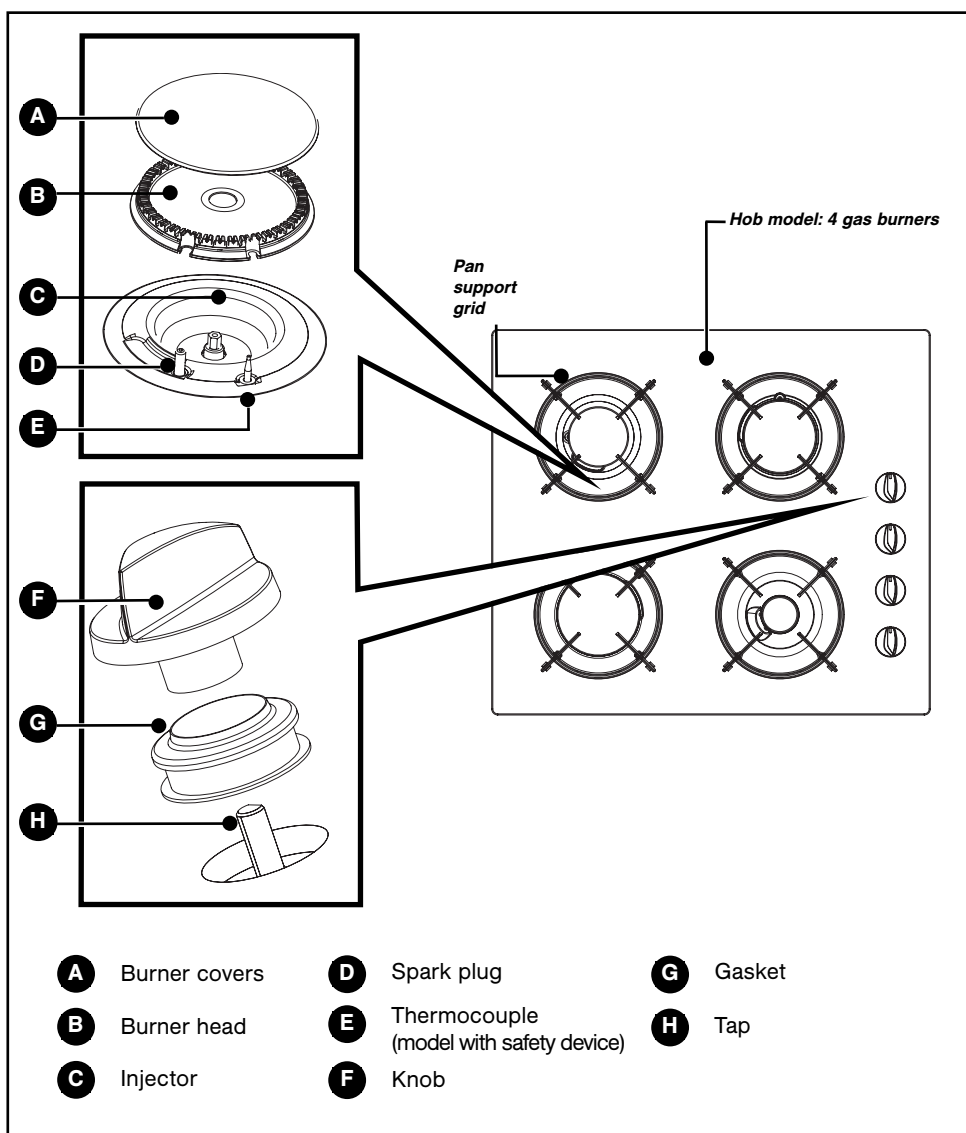


– Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

– We thank you doing your part to protect the environment.

DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

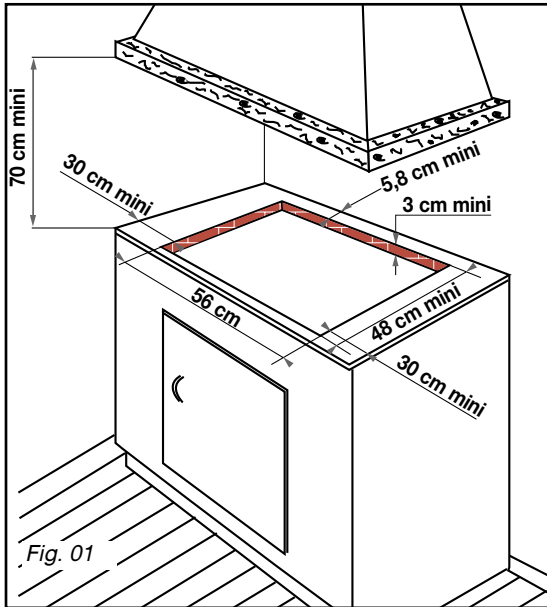
• DESCRIPTION OF YOUR HOB



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

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

EN



APPLIANCE				
	Width	Depth	Thickness	Model
Cut cabinet standard	56 cm	49 cm	According to cabinet	60 cm
Cut cabinet standard	26,5 cm	49 cm	According to cabinet	30 cm
Dimensions total above the work top	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensions total below the work top	55,4 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

• PROPER POSITIONING

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

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

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

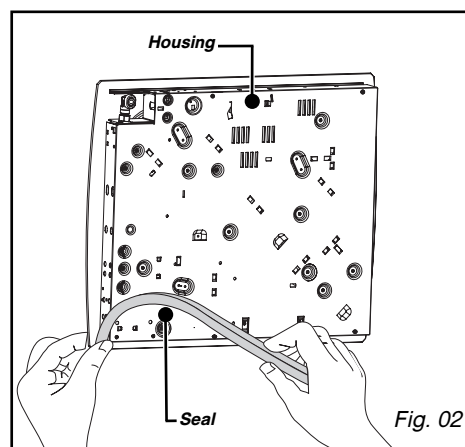
• FLUSH MOUNTING

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

Follow the diagram (Fig. 01).

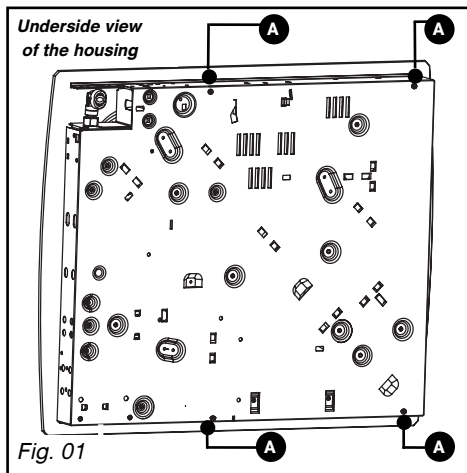
– Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.

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

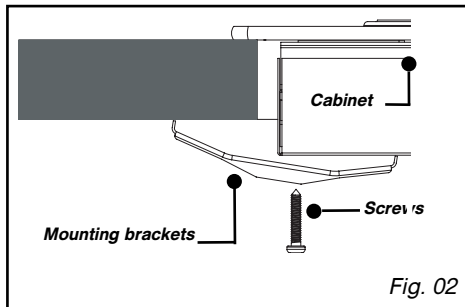


1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

• TIPS FOR FLUSH MOUNTING



A Mounting brackets



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

• ELECTRICAL CONNECTION

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

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

CABLE CROSS-SECTION TO BE USED	
220-240 V~ - 50 Hz	
H05V2V2F -T90 cable Ref. After-sales service: 77x9060	3 conductors including one ground wire
Cross-section of conductors in mm ²	1
Fuse	10 A



Warning

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



Tip

Using a gas cooking appliance results in the generation of heat and humidity in the location where it is installed. **Make sure that your kitchen is well-ventilated: keep natural ventilation orifices in your home open or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).** - Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation; for example, by opening a window or more effective ventilation; by increasing power to the mechanical ventilation, if you have it. (A minimum air flow of 2 m³/h per kW of gas power is required).

Example: 60 cm, 4 gas burners

Total power: $0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,1 = 7,75 \text{ kW}$
 $7,75 \text{ kW} \times 2 = 15,5 \text{ m}^3/\text{H}$ of minimum flow.

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN****• GAS CONNECTION****• Preliminary comments**

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

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

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

• Gas distributed via natural gas pipes

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

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

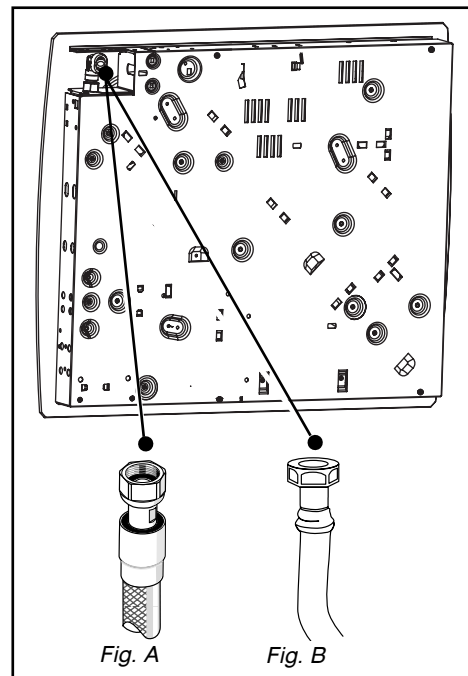
– **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) with screw-on **mechanical connectors** whose service life is unlimited (Fig. A).

– **Connection with a reinforced flexible rubber hose** with screw-on **mechanical connectors** whose service life is 10 years (Fig. B).



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

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



1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

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

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

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

– **Connection with a wavy metal hose** (stainless steel) with screw-on **mechanical connectors** whose service life is unlimited (Fig. 01).

– **Connection with a reinforced flexible rubber hose** with screw-on **mechanical connectors** whose service life is 10 years (Fig. 02).

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



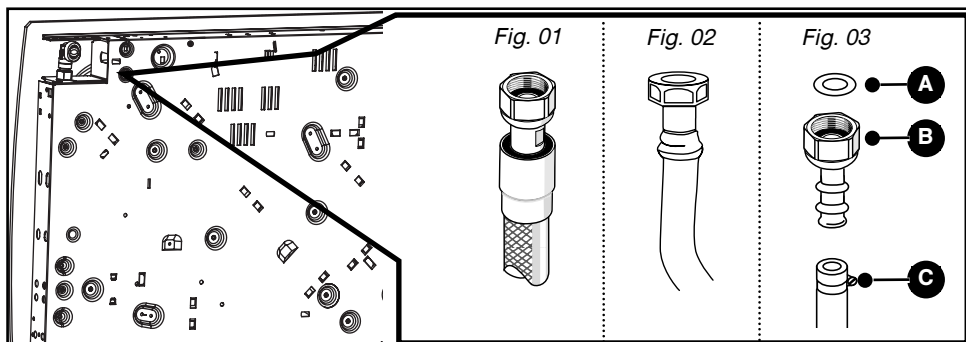
Tip

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



Warning

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



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



Warning

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

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

EN

- **CHANGING THE GAS SUPPLY**

**Warning**

Your appliance is sold pre-set for natural gas.

The injectors required for adaption to butane/propane can be found in the plastic bag containing this guide.

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

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

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

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

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

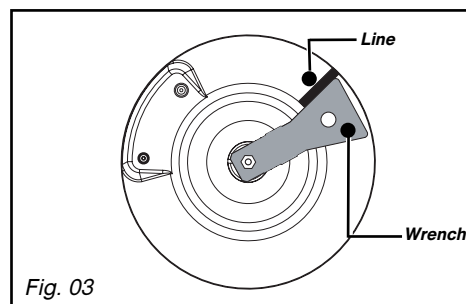
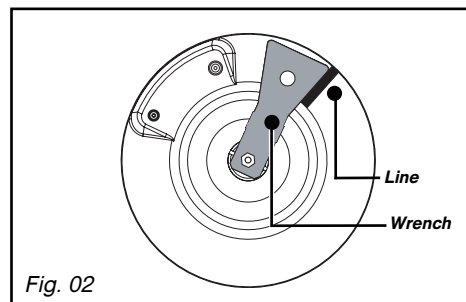
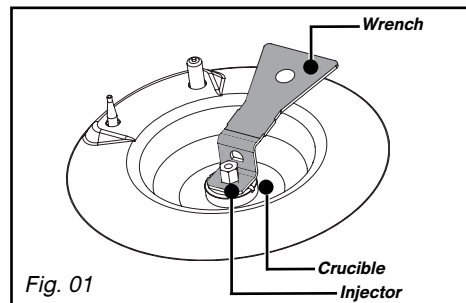
**Warning**

Exceeding this limit may damage the product.

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

**Tip**

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



1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

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

- Switching from natural gas to butane/propane gas

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

- Switching from butane/propane gas to natural gas or to butane-air gas/propane-air gas

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

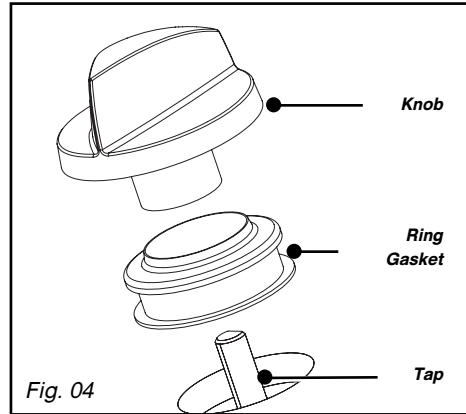


Fig. 04

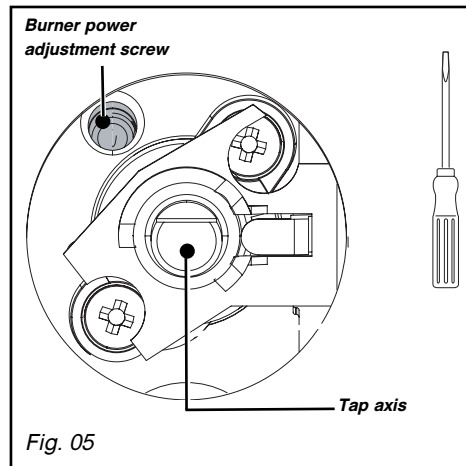


Fig. 05

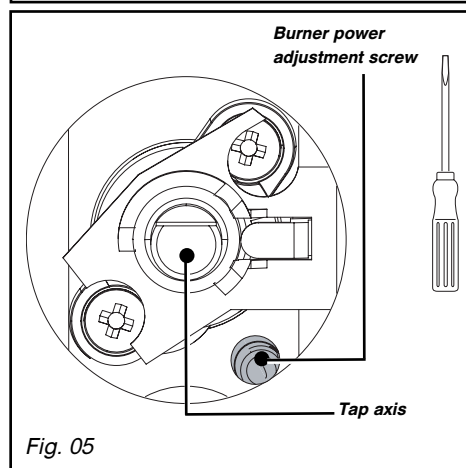


Fig. 05

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN****• Markings on the injectors****MARKINGS ON THE INJECTORS**

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



Example:
Injector marking 95

MODELS***60cm Hob 3 gas burners + 1 electric plate**

Natural Gas		Butane gas/ Propane		Butane-Air/ Propane Air	
●	121	●	78	●	215
137	63	88	45	340	C12

60 cm Hob 4 gas burners

Natural Gas		Gaz butane/ Propane		Butane-Air/ Propane Air	
94	121	62	78	165	215
137	63	88	45	340	C12

30 cm Hob 2 gas burners

Natural Gas		Butane gas/ Propane		Butane-Air/ Propane Air	
137		88		340	
94		62		165	

* See "Description of the Top" chapter

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

• Gas properties

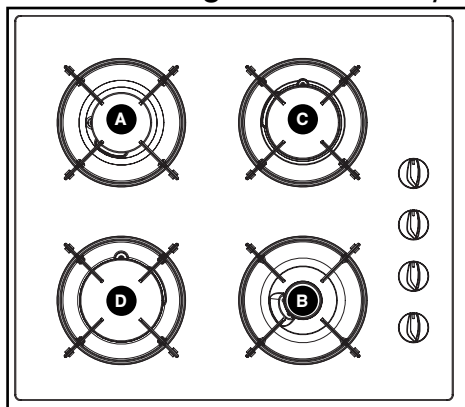
Appliance intended to be installed in:	Butane	Propane	Gas natural	Gas natural	Propane-air
GBcat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
PTcat : I12H3+					
Hourly rate below: at 15°C under 1013 mbars	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
HIGH-SPEED BURNER					
Marking engraved on injector	78	78	121	121	215
Nominal heat release rate (kW)	2,25	2,25	2,30	2,30	2,40
Reduced heat release rate (with/without safety)(kW)	0,830		0,870	0,870	0,650
Hourly rate (g/h)	164	161			
Hourly rate (l/h)			219	255	336
SUPER-FAST BURNER					
Marking engraved on injector	88	88	137	137	340
Nominal heat release rate (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	2,90
Reduced heat release rate (with/without safety)(kW)	0,830		0,870	0,870	0,870
Hourly rate (g/h)	225	221			
Hourly rate (l/h)			295	343	406
SEMI-FAST BURNER					
Marking engraved on injector	62	62	94	94	165
Nominal heat release rate (kW)	1,45	1,45	1,50	1,50	1,50
Reduced heat release rate (with/without safety)(kW)	0,620		0,615	0,615	0,400
Hourly rate (g/h)	105	104			
Hourly rate (l/h)			143	166	210
AUXILIARY BURNER					
Marking engraved on injector	45	45	63	63	C12
Débito calorífico nominal (kW)	0,75	0,75	0,85	0,85	1,00
Reduced heat release rate (with/without safety)(kW)	0,300	0,350	0,350	0,350	0,350
Hourly rate (g/h)	55	54			
Hourly rate (l/h)			81	94	140
HOB 4 GAS BURNERS					
Total heat release rate (kW)	7,55	7,55	7,75	7,75	7,80
Maximum flow rate (g/h)	549	540			
			738	858	1092
HOB 3+1 ELECTRIC PLATE1500 W WITH SUPER FAST					
Total heat release rate (kW)	6,10	6,10	6,25	6,25	6,30
Maximum flow rate (g/h)	444	438			
			595	692	882
HOB 2 GAS BURNERS					
Total heat release rate (kW)	4,55	4,55	4,60	4,60	4,40
Maximum flow rate (g/h)	330	325			
			438	509	616

2 / USING YOUR APPLIANCE

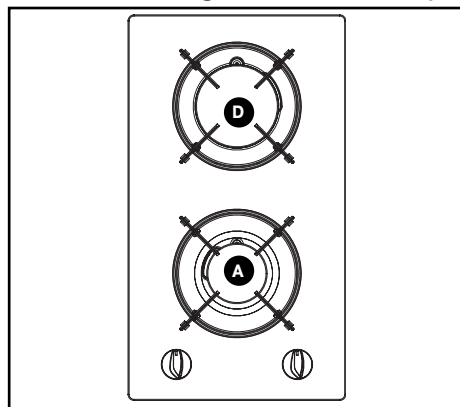
EN

• DESCRIPTION OF THE TOP

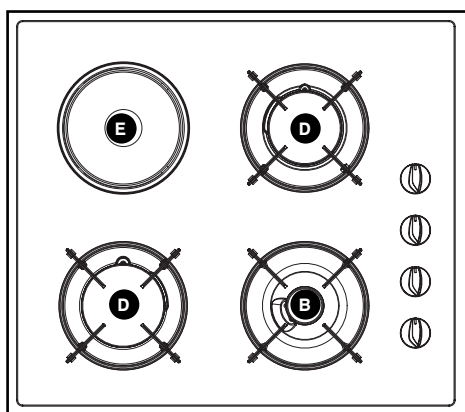
Hob model: 4 gas burners TG*/*



Hob model: 2 gas burners TG*/*



Model: 3+1 electric TG*/*



- A** Semi-fast burner 1.50 kW (*)
- B** Auxiliary burner 0.85 kW (*)
- C** High-speed burner 2.30 kW (*)
- D** Super-fast burner 3.10 kW (*)
- E** Electric plate diameter 145 - 1.5 kW

(*) Power obtained with natural gas G20

2 / USING YOUR APPLIANCE

• SWITCHING ON GAS BURNERS

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

The “●” point corresponds to closing the tap.

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

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

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

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

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

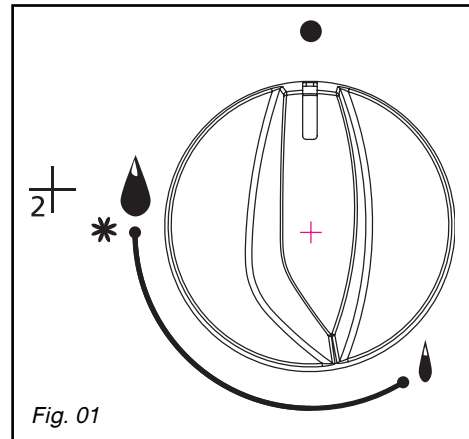


Fig. 01



Warning

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



Tip

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

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

• HOB WITH GAS SECURITY DEVICE (according to model)

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

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

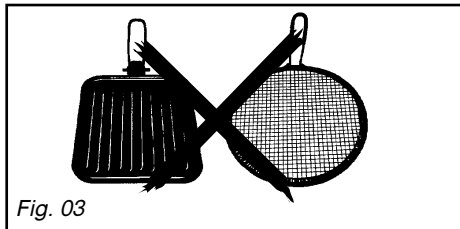
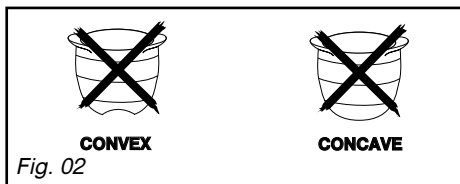
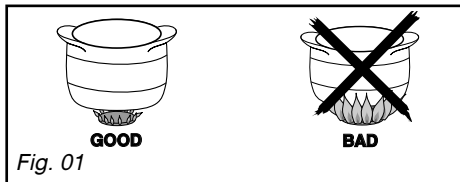
The setting for more moderate flame intensities are between the symbol 🔴 and the symbol 🔵.

2 / USING YOUR APPLIANCE **EN**

- **COOKWARE TO BE USED WITH GAS BURNERS**
 - *Which burner should you use depending on your cookware?*

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

Warning
 – Adjust the ring of flames so that they do not extend beyond the edges of the cookware (Fig. 01).
 – Do not use concave or convex cookware without the appropriate supports (Fig. 02).
 – Do not use cookware that partially covers the knobs (Fig. 03).
 – Do not leave a gas burner operating with empty cookware.
 – Do not use heat regulators, toasters, steel meat broilers or stewpots that have feet resting on or touching the glass worktop



2 / USING YOUR APPLIANCE

• MOST SUITABLE COOKWARE TO BE USED WITH THE ELECTRIC PLATE (depending on model)

Use cookware with flat bottoms that are perfectly flush with the surface of the burner:

- in stainless steel with a thick, tri-metal or “sandwich” bottom,
- in aluminium with a thick (smooth) bottom,
- in enamelled steel.

• SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATE (depending on the model)

Position the knob on the marking that corresponds to the desired type of cooking (Fig. 01) (see cooking guide at the end of this guide). The cooking zone’s power indicator lights up.

Upon first use, allow the plate to heat up with no cookware at maximum power for 3 minutes to harden the coating.

Tip

– Use cookware of an appropriate size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking plate (Fig. 02).

– When cooking is nearly finished, turn the knob to the “O” off position to take advantage of the heat accumulated in the plate.

– Use a lid on your cookware as often as possible to reduce the loss of heat by evaporation.

Warning

Do not operate an electric cooking plate without cookware (except during initial use) or with an empty pot.

Warning

The electric plate will remain hot for a certain time after the knob has been turned to the “O” position. Do not touch this zone because there is a risk of burning.

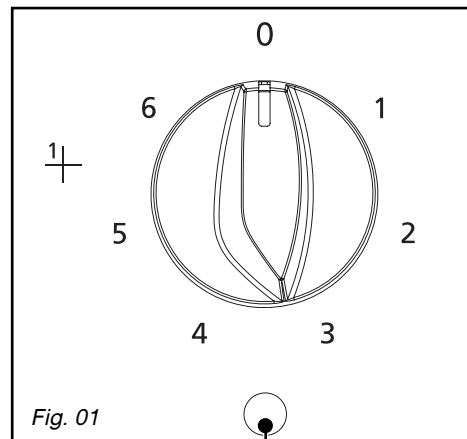


Fig. 01

Power indicator

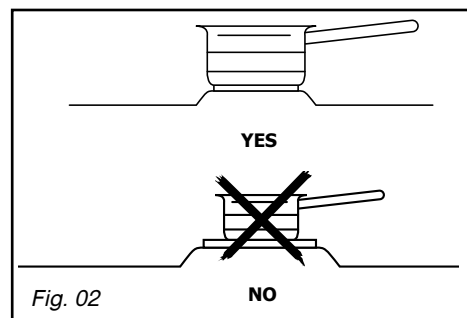


Fig. 02

3 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE**EN****• MAINTAINING YOUR APPLIANCE**

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO BE USED
Of the spark plugs and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the centre of the burner in the shape of a dish. Be careful not to obstruct it during cleaning, as this will undermine the performance of your hob. In the event of obstruction, use a safety pin to unclog the injector.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin
Of the pan supports and gas burners	If tough stains occur, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scrubbing cream . Cleaning sponge
Of the electric plate	- The heating plate is protected by a black coating, so you should avoid using any abrasive products. After each use, wipe it down with a thick cloth. - If the plate rusts, remove it and restore the black coating using a commercially available high-temperature restorative product.	. Commercially available restorative product.
Of the glass worktop	- Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use products designed for vitroc ceramic glass.	- Cleaning sponge. - Special vitroc ceramic glass products (e.g.: Cera-clean).

To keep your appliance in good working order, we recommend that you use Clearit household products.



Professional expertise for the general public

Clearit offers you professional products and adapted solutions for the daily upkeep of your household and kitchen appliances. You may find them in conventional retail outlets, along with a complete line of by-products and consumables.

**Warning**

Never clean your appliance while it is in operation. Set all the electric and gas controls to zero.

**Tip**

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

4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES**EN****• DURING OPERATION**

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

5 / COOKING CHART

• GAS COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	TIMES	SUPER FAST	FAST	SEMI-FAST	AUXILIARY
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	X		
FISH	Court-bouillon Grilling	8-10 minutes 8-10 minutes	X X			
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes			X X	X X
VEGETABLES	Endives, spinach Cooked peas Provençale tomatoes Golden brown potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	X X X		
MEATS	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X			
FRIED FOODS	French fries Beignets		X X			
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Crêpes Chocolate Crème anglaise Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes	X X	X	X X X	X X X X

• ELECTRICAL COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	VERY HIGH 6	HIGH 5	MEDIUM 3-4	GENTLE SIMMER 2	KEEP WARM 1
SOUPS	Broths Thick soups	X → X X → X	X X	X		
FISH	Court-bouillon Frozen foods	X → X → X	X X	X		
SAUCES	Thick with butter			X	X	
VEGETABLES	Endives, spinach Dry vegetables Boiled potatoes Golden-brown potatoes		X X X	X X		
MEATS	Steak Grilled food	X	X			
FRYING	French fries		X			
OTHER	Compotes Pancakes Custard Melted chocolate preserves Milk Pasta Rice pudding Keep warm	X X X X X	X X X X	X X	X X X	X X X

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	59
• Protecção do ambiente	60
• Descrição do aparelho	61
1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO	
• Escolha do local de instalação	62
• Encastramento	62
• Conselhos para o encastramento	63
• Ligação eléctrica	63
• Ligação de gás	64
• Mudança de gás	66
2 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO	
• Descrição da parte de cima	70
• Acendimento dos bicos de gás	71
• Recipientes adaptados aos bicos de gás	72
• Recipientes adaptados à placa eléctrica	18
• Ligação da placa eléctrica	18
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO APARELHO	
• Limpar o aparelho	73
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Durante a utilização	74
5 / TABELA DE COZEDURAS	
• Guia de cozedura a gás	74
• Guia de cozedura eléctrica	21
6 / SERVIÇO PÓS-VENDA	76
• Intervenções	24
• Relações com o consumidor	24

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 a que as aponte na página “Serviço Pós-Venda e Relações com o Consumidor” (esta página também lhe indica onde encontrar as referências no aparelho).

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.

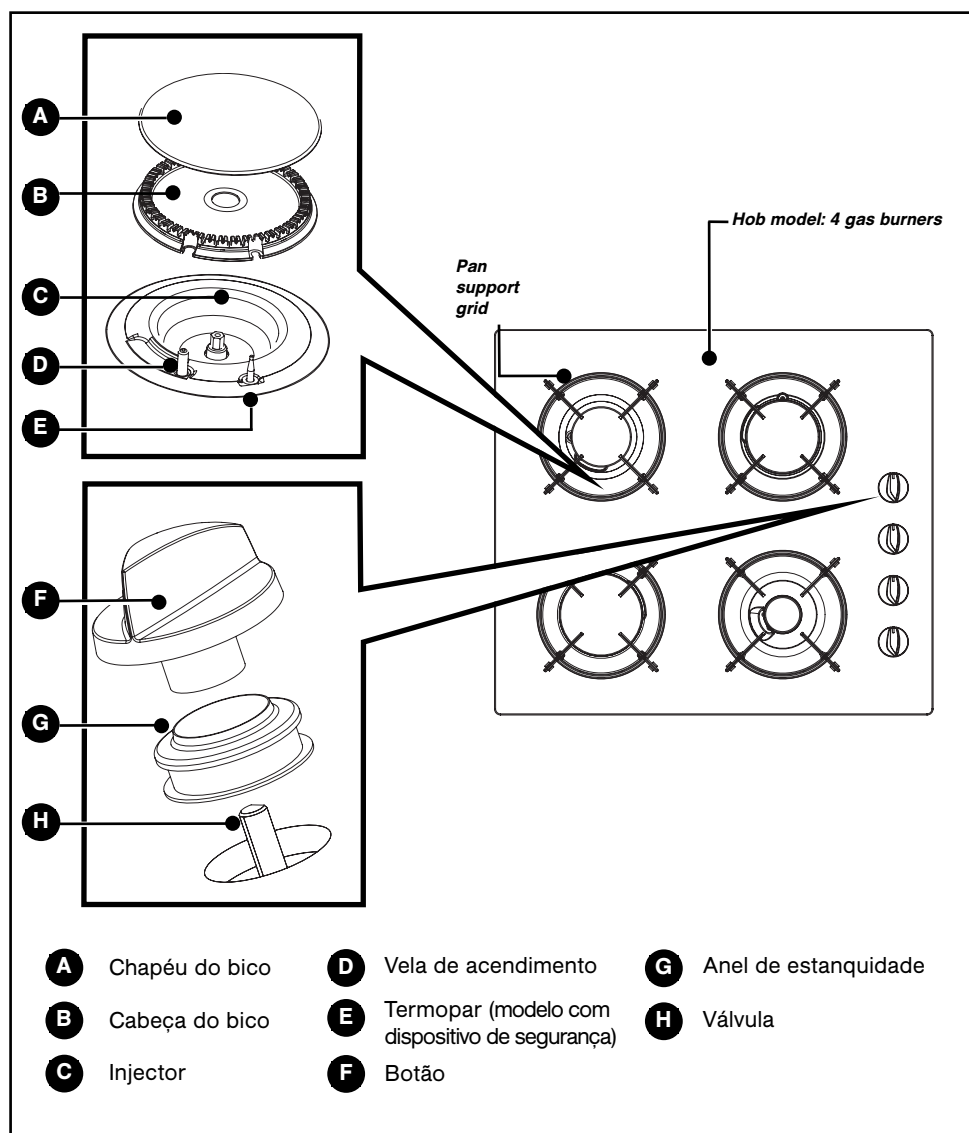


– O seu aparelho contém também inúmeros materiais recicláveis. Por esta razão, está marcado com este símbolo a fim de lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os restantes resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será, pois, efectuada nas melhores condições, 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.

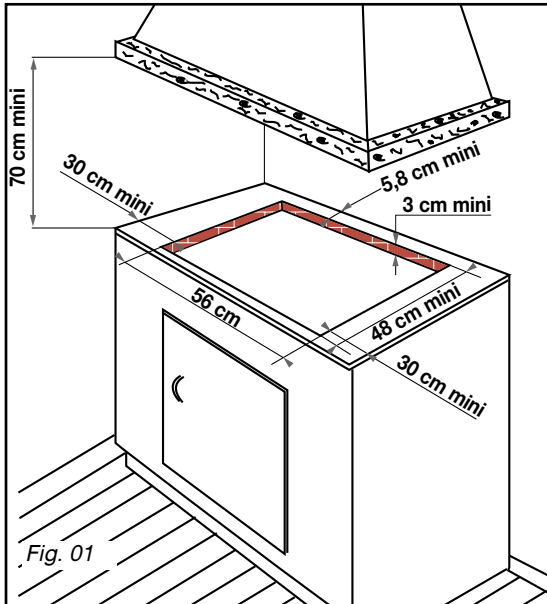
DESCRIÇÃO DO APARELHO

• 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	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	55,4 cm	47 cm	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**

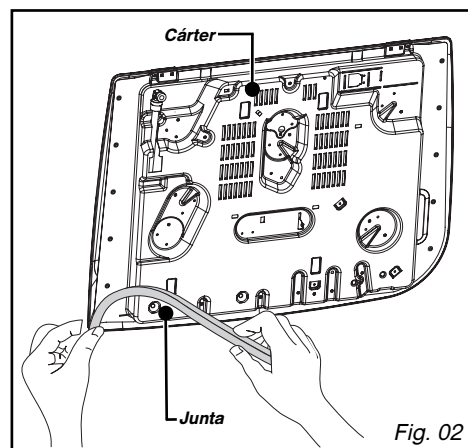
De modo a garantir a estanquidade entre a placa e a bancada de trabalho, cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa:

Respeitar as indicações do esquema (Fig. 01).

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

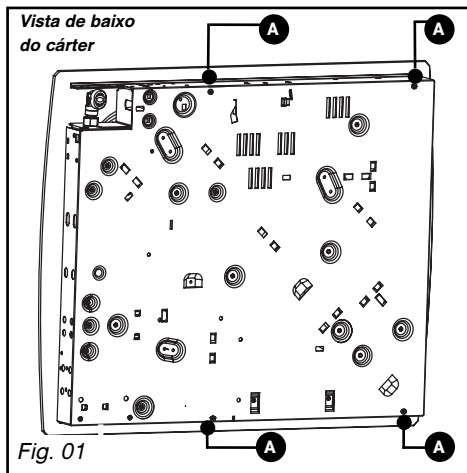
– Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do móvel para não danificar os botões nem as velas de acendimento.

– 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).

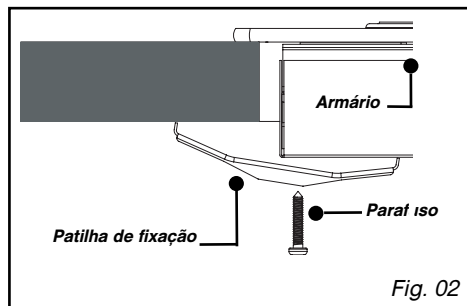


1 / INSTALAÇÃO DO APARELHO

• CONSELHOS PARA O ENCASTRAMENTO



A Patilha de fixação



- 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 panelas. 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.

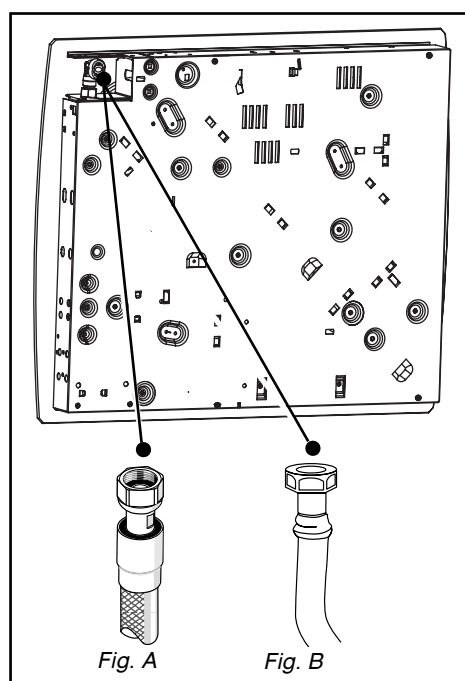
– **Ligação com tubo flexível metálico** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis cujo tempo de vida é ilimitado (Fig. A).

– **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).



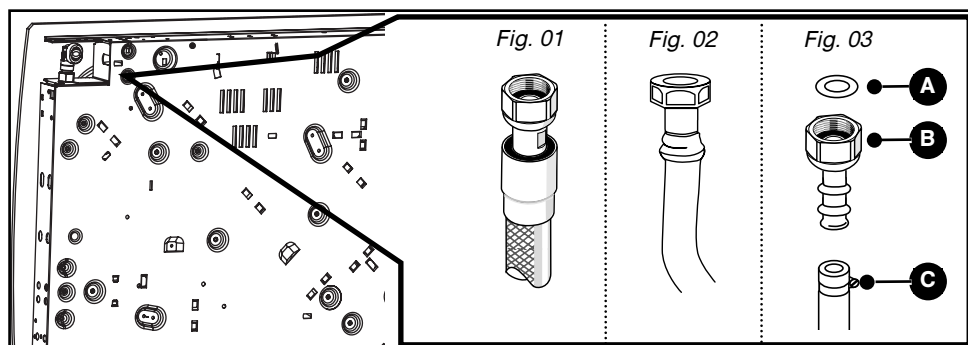
Conselho

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.

**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.

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.

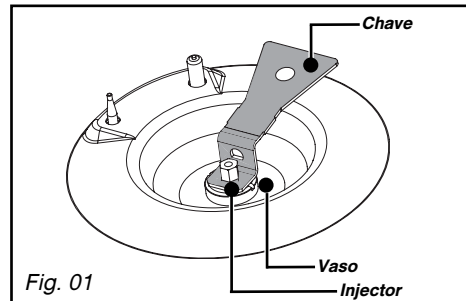


Fig. 01

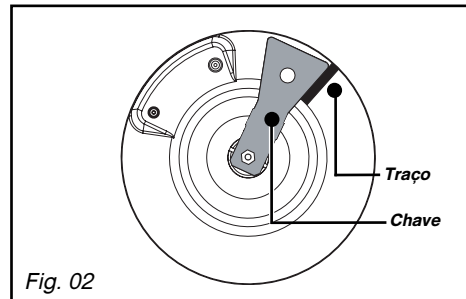


Fig. 02

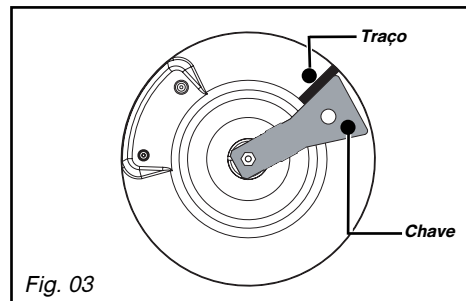


Fig. 03

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 extinguirem.
- 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 painelas.

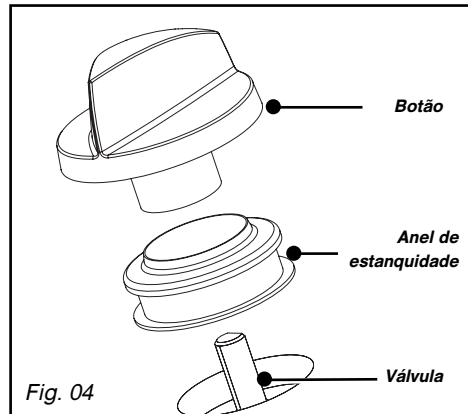


Fig. 04

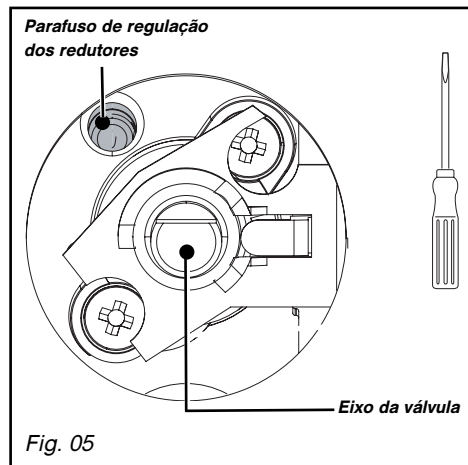


Fig. 05

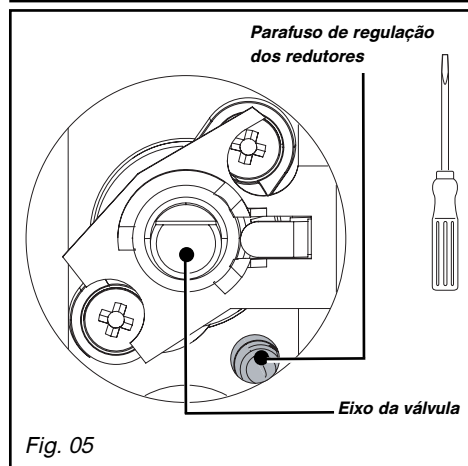
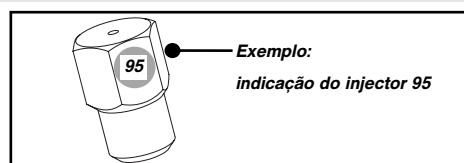


Fig. 05

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

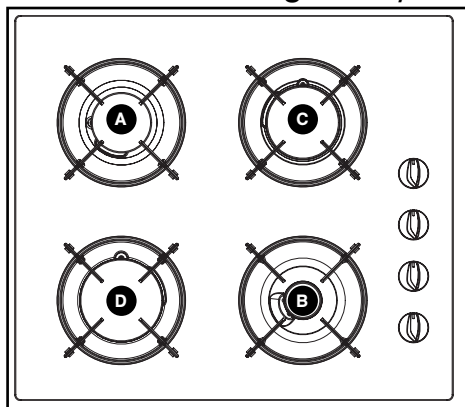
Aparelho destinado a ser instalado em:	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural	Ar propanado
GBcat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25	G130
PTcat : I12H3+					
Fluxo horário abaixo: a 15°C sob 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	8 mbar
BICO RÁPIDO					
Indicação marcada no injector	78	78	121	121	215
Débito 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

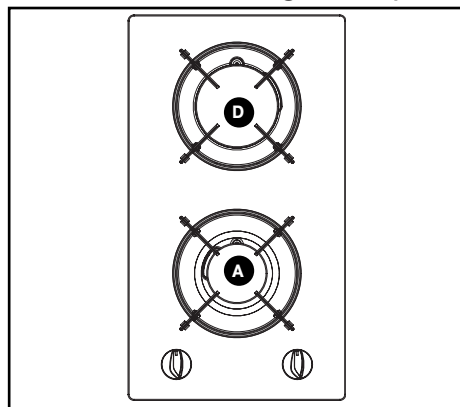
PT

• DESCRIÇÃO DA PARTE DE CIMA

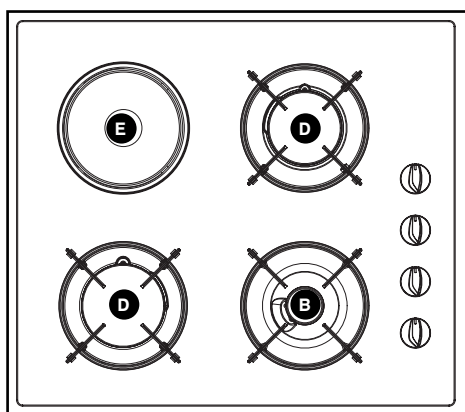
Modelo 4 bocas de gás TG*/*



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 do 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 ▷.

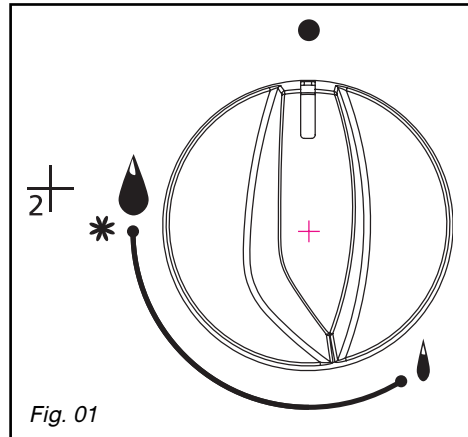


Fig. 01



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.

• 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.

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



Atenção

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

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

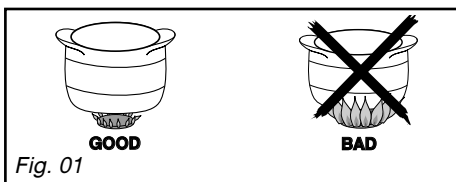


Fig. 01

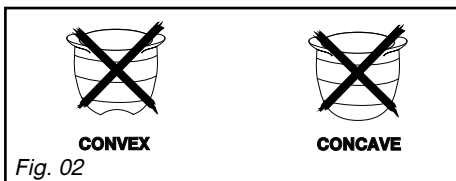


Fig. 02

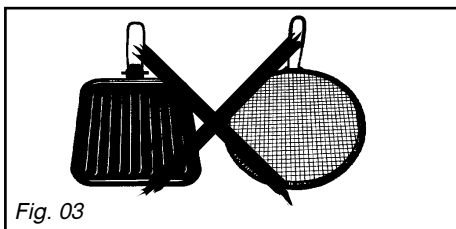


Fig. 03

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.

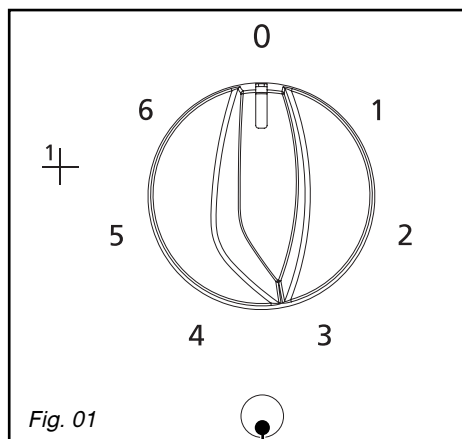


Fig. 01

Sinal luminoso que indica que a placa está ligada

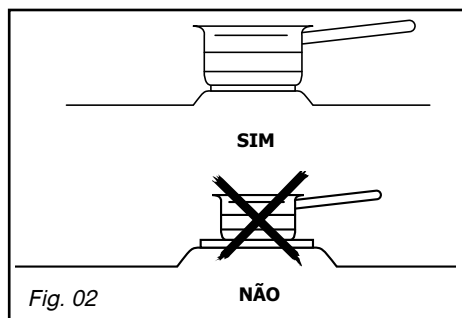


Fig. 02

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.

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 enxágue 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

<i>SE CONSTATAR QUE:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
<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. 	<p>É normal. A função de acendimento é centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.</p>
<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		
CARNE	Bife Guisado de carnes brancas Escalope frito Tournedos	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	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

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