

Brandt

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

Table de cuisson Placa de cozinha



FR 02

Chère Cliente, Cher Client,

PT 31

Vous venez d'acquérir une table de cuisson BRANDT et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits BRANDT, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre table de cuisson BRANDT.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.Brandt.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.brandt.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	05
• Description de votre appareil _____	06
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	07
• Avant l'installation _____	07
• Conseils d'encastrement _____	08
• Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four _____	08
• Cas d'encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle _____	10
• Raccordement électrique _____	11
• Raccordement gaz _____	12
• Changement de gaz _____	14
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus _____	18
• Mise en marche des brûleurs gaz _____	19
• Récipients adaptés pour les brûleurs gaz _____	20
• Mise en marche des foyers induction _____	21
• Sécurité enfants : verrouillage / déverrouillage _____	21
• Description des commandes _____	22
• Mise en marche _____	22
• Arrêt _____	22
• Réglage de puissance _____	22
• Réglage de la minuterie tournante _____	22
• Choix de la casserolierie - Sécurité induction _____	23
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretien de votre appareil _____	25
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• En cours d'utilisation _____	26
5 / TABLEAU DE CUISSON	
• Guide de cuisson gaz _____	27
• Guide de cuisson induction _____	28
6 / QUELQUES CONSEILS _____	29
7 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	
• Interventions _____	30
• Relations consommateurs _____	30

• **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

– Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

– Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

– Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

– Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires et des boissons ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

– Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

– Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc.).

– Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

– En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

– Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

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

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

– Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et

pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

– Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).

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

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

N'oubliez pas de déverrouiller avant réutilisation.



Attention

Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs" (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

Dans le cas où une fêlure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation et contactez le Service Après-Vente.

Après une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaître, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque. Néanmoins, la température des zones de cuisson radiant peut rester élevée.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais de produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium, sur votre table de cuisson.

L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

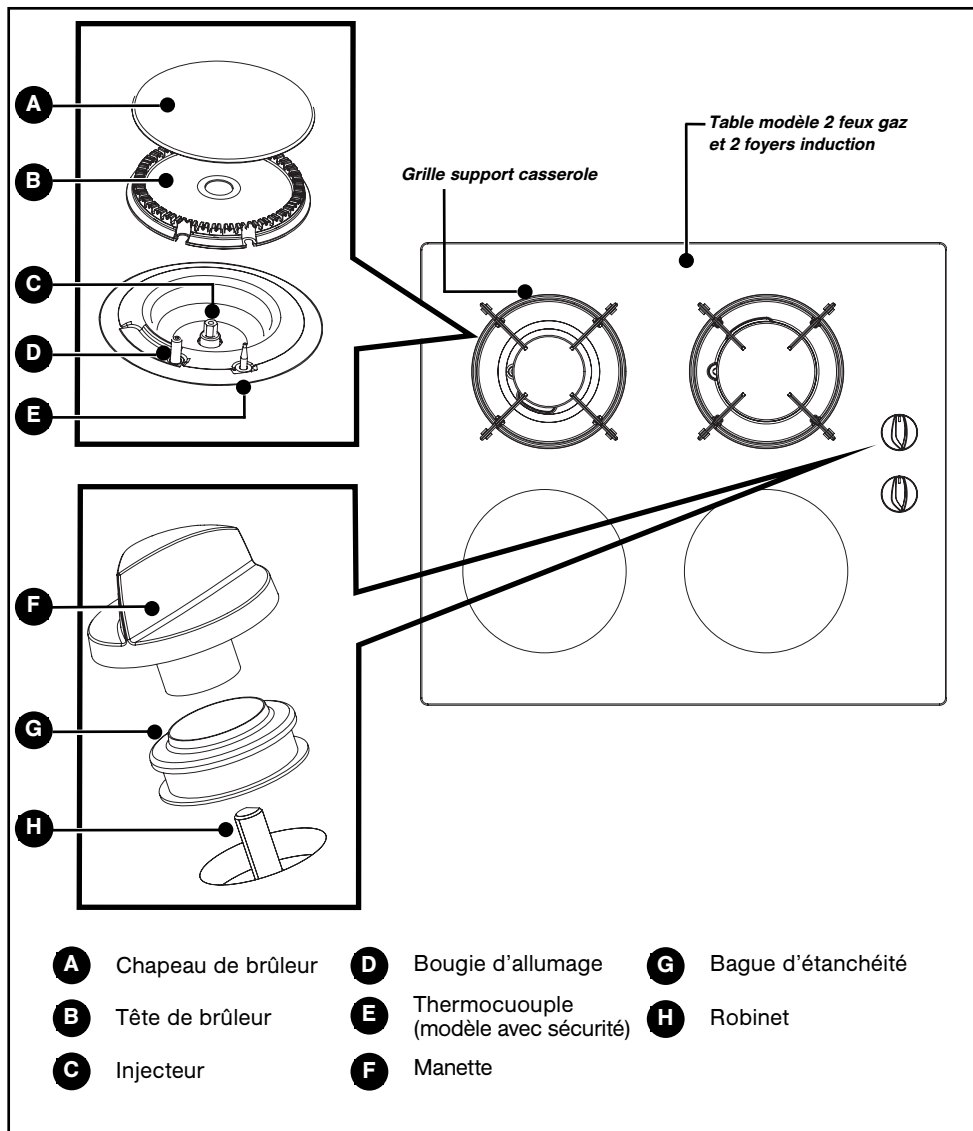
– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

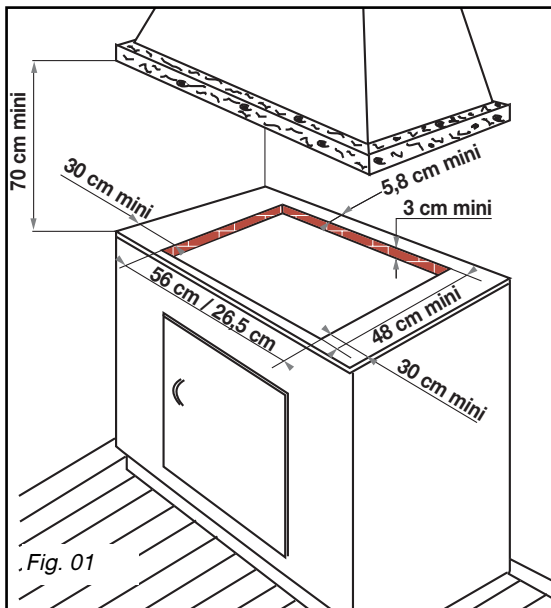
• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE



Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



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

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manœuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Consignes de sécurité").

• AVANT L'INSTALLATION

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

– Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en répétant leur position.

– Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, et les bougies d'allumage.

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

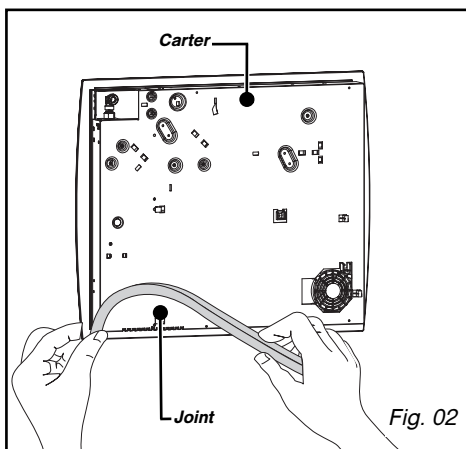
l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

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

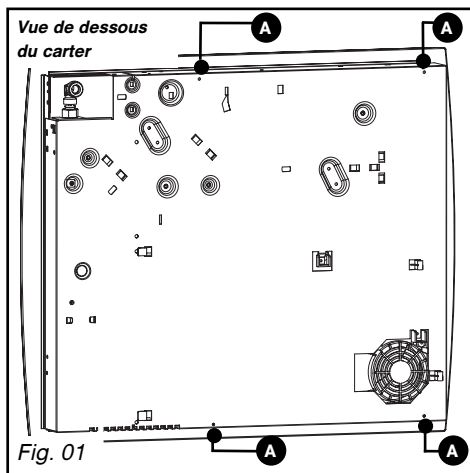
– Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

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

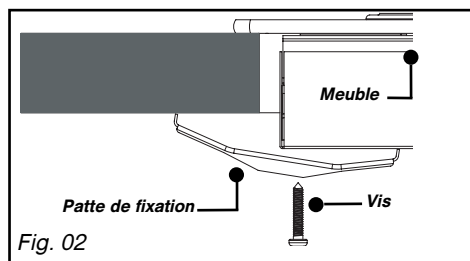
– Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe "**Raccordement gaz**").



• CONSEILS D'ENCASTREMENT



A Trous de fixation



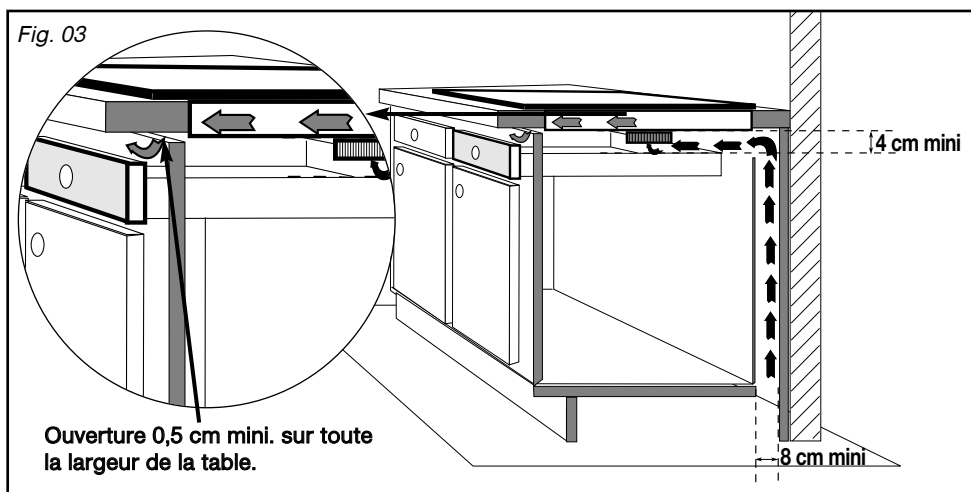
– Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant sur le carter aux emplacements repérés **A**, (Fig. 01), prévus à cet effet.

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

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

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

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



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

(suite)

– Au-dessus d'un four (Fig. 01)

Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm² minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

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

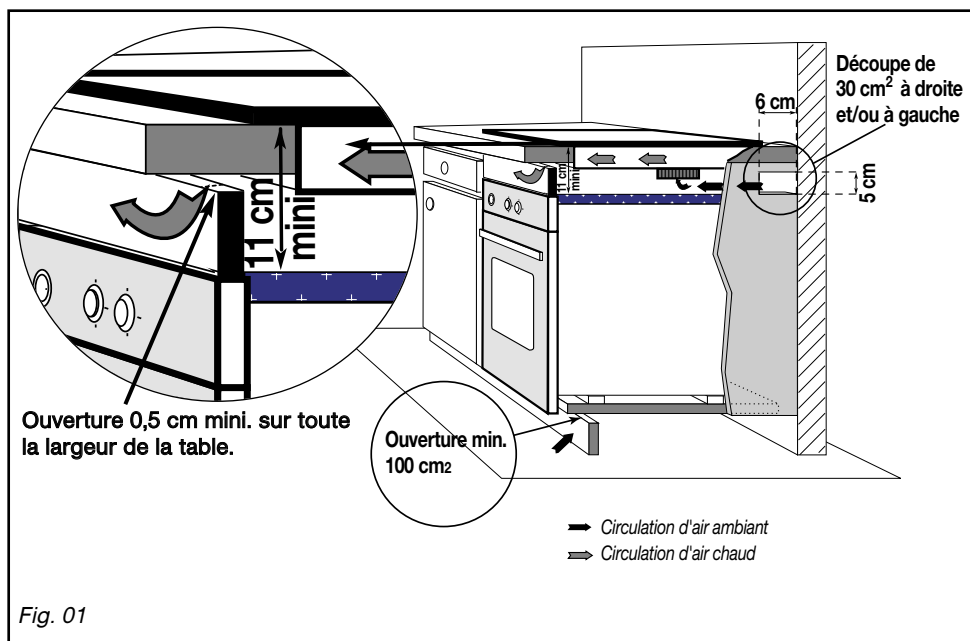


Fig. 01

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

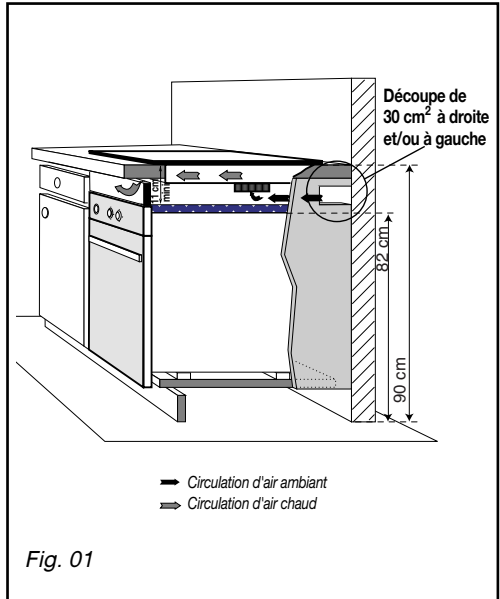
L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

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

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

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

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (*Fig. 01*)



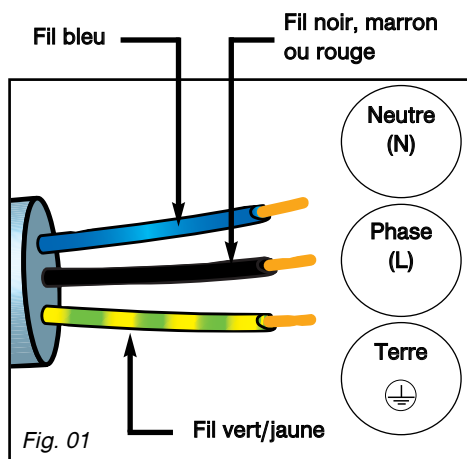
• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table est livrée avec un cordon d'alimentation (de type H05VVf section 1,5 mm²) à 3 conducteurs (dont 1 pour la terre : jaune/vert). Ces conducteurs doivent être branchés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant phase + terre + neutre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05VVf	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16 A

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

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



Attention

– Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \ominus de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \ominus de l'installation.

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

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

• RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

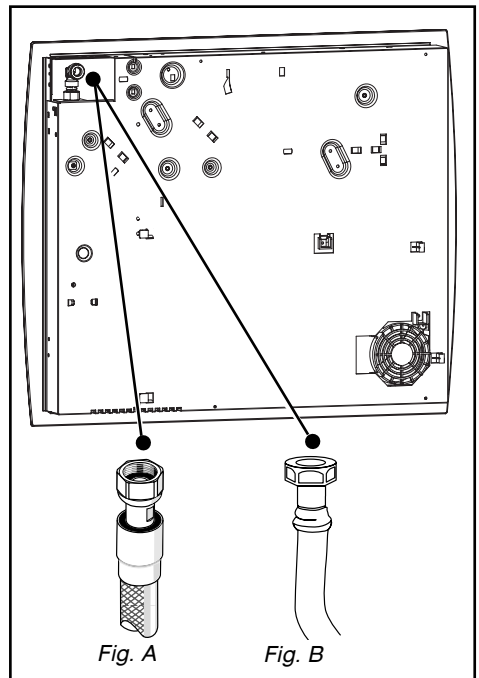
• Gaz distribué par canalisation gaz naturel

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



Attention

Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① Changez la rondelle d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

• Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

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



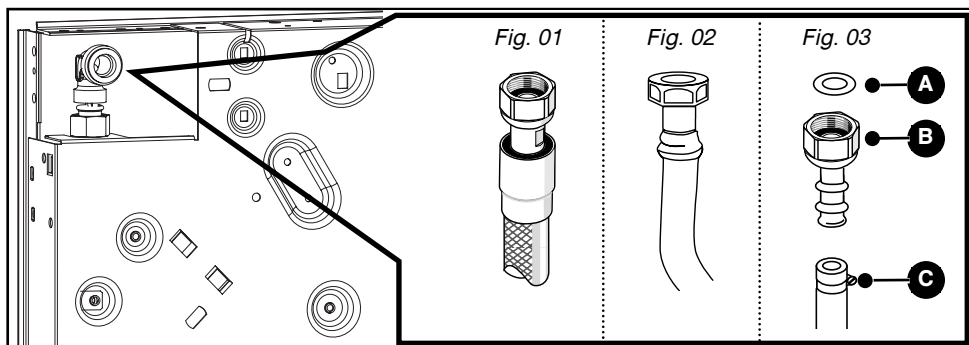
Conseil

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



Attention

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



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



Attention

Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz



• CHANGEMENT DE GAZ



Attention

Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

– Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
 – Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).

– Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
- Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
- Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).
- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



Attention

Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

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



Conseil

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.

Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

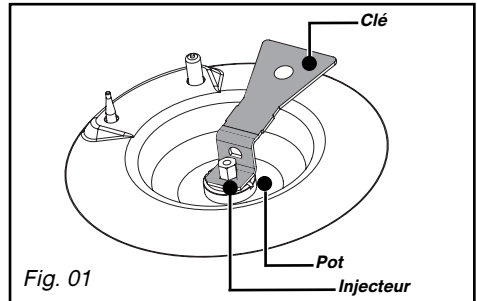


Fig. 01

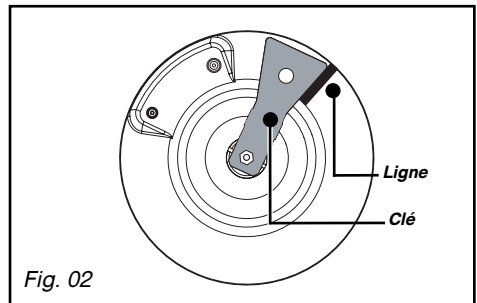


Fig. 02

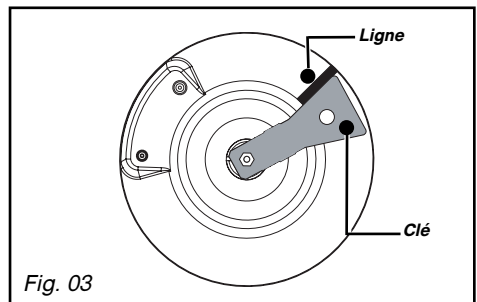


Fig. 03

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

• **Réglez les ralents des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

- Passage du gaz naturel en gaz butane/propane

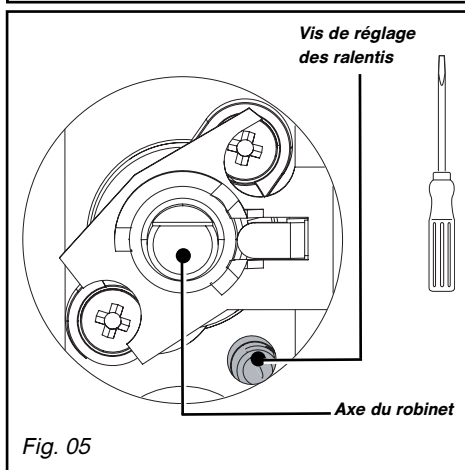
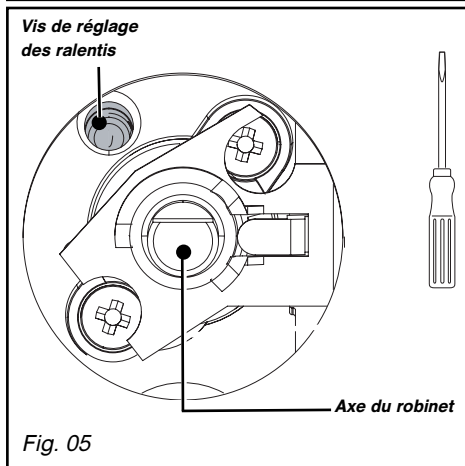
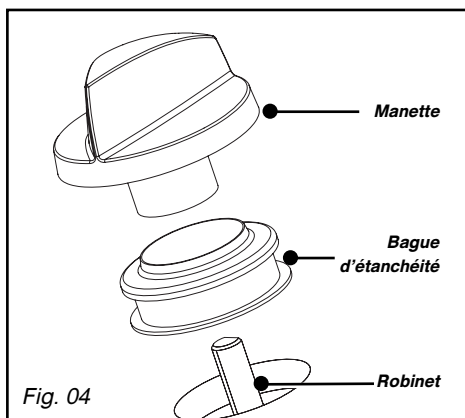
- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

- Passage du gaz butane/propane en gaz naturel

- Dévissez la vis de réglage des ralents en laiton (jaune) (Fig. 05), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette.
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.
- Exécutez plusieurs manœuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manœuvres.
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



• Caractéristiques gaz

	FR - PT	FR - PT	FR - PT	FR
Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel
FR cat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
PT cat : I12H3+				
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÔLEUR GRAND RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830		0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	225	221		
Débit horaire (l/h)			295	343
BRÔLEUR SEMI-RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec sécurité) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
TABLE 60 CM 2 FEUX GAZ + 2 FOYERS INDUCTION 2800 W				
Débit calorifique total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	334	328		
Débit maximum (l/h)			438	509

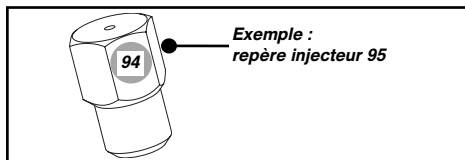
Tension de fonctionnement :	220-240 V~ - 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée :	
- Modèle 2 foyers induction	2800 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

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

Sous réserve de modifications.

• Repérage des injecteurs

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



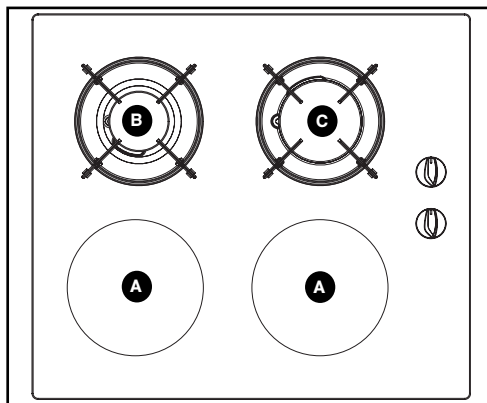
REPERAGE DES INJECTEURS

Table 60 cm 2 feux gaz + 2 feux induction

Gaz Naturel		Gaz butane/ Propane	
94	137	62	88A
●	●	●	●

• DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS

**Modèle 2 feux gaz et
2 foyers induction TI*/***



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

(*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

• MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point "●" correspond à la fermeture du robinet.

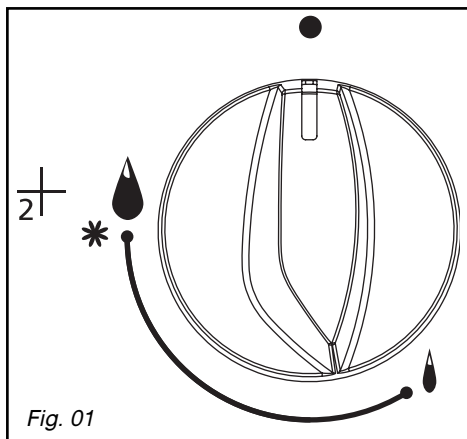
– Choisissez le brûleur désiré en vous référant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur avant gauche $\frac{+}{2}$).

Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

– Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre \curvearrowright jusqu'à la position maximum $\frac{+}{2}$.

– Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole $\frac{+}{2}$ et le symbole $\frac{-}{2}$.



Conseil
Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

• RÉCIPIENTS ADAPTÉS POUR LES BRÛLEURS GAZ

- *Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?*

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

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

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

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

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

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

– N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre

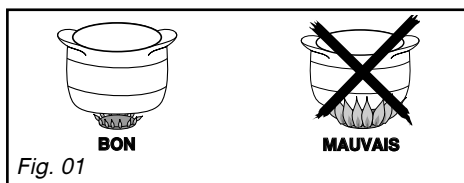


Fig. 01

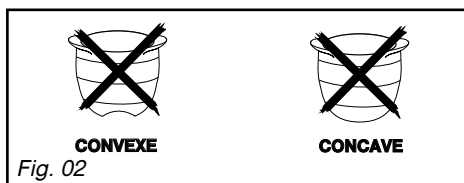


Fig. 02

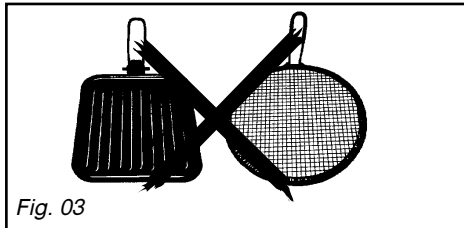


Fig. 03



– Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz
puissance totale : 1,5+3,1 = 4,6 kW
4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débit minimum


• MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION


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



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

• Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

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

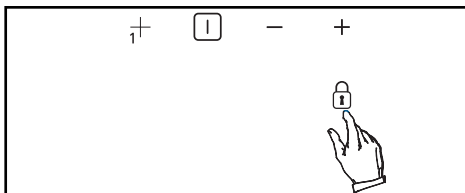
— Appuyez sur la touche  de mise en marche.

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

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

La dernière commande est toujours prioritaire.


• SECURITE ENFANTS : VERROUILLAGE



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


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

— Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes.

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

DEVERROUILLAGE

— Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes.

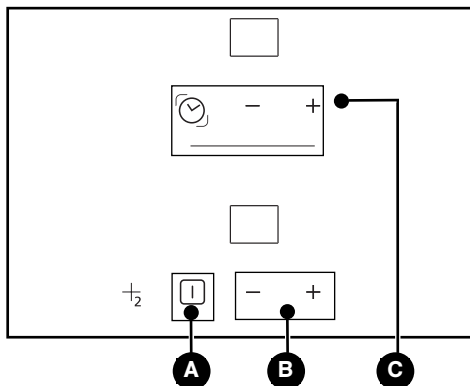
L'afficheur  (clé lumineuse) disparaît.



Conseil

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

• DESCRIPTION DES COMMANDES



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

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

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

• ARRÊT

Appuyez sur la touche de la zone utilisée ou sur la touche de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

• REGLAGE DE LA PUISSANCE

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

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

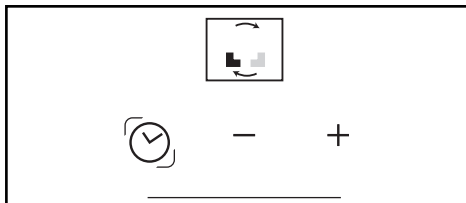


Conseil

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

• REGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois.



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

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

• Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.

- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.

- Réglez la durée par appui sur ou un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manœuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

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

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

• Pour modifier les réglages de la minuterie :

- Appuyez sur les touches ou de la minuterie.

• Pour arrêter la minuterie :

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

• Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.

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

• CHOIX DE LA CASSEROLIERIE - SECURITE INDUCTION

• Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

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

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

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

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

– Un sigle "CLASS INDUCTION"

 **Induction**, figure sur la table.

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

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

– **Indicateur de chaleur résiduelle**

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

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

• Quels sont les matériaux incompatibles ?

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

• Le test "récipient"

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

• Automatic-stop

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

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

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

• CHOIX DE LA CASSEROLERIE - SECURITE INDUCTION (suite)

• Précautions d'utilisation

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

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

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



Attention

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

• Sécurité "électronique"

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

Sécurité "casserole vide"

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

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

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



Attention

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

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex. : cartes de crédit, cassettes...).

A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

• ENTRETIEN VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.	· Petite brosse à poils durs. · Epingle à nourrice.
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	· Crème à récurer douce. · Eponge sanitaire.
Des foyers induction	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez. - Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).	· Eponge sanitaire. · Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-clean).
Du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique.	- Eponge sanitaire. - Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-Clean).



Attention

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



Conseils

- **Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.**
- **N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.**
- **N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.**

• EN COURS D'UTILISATION

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

• **GUIDE DE CUISSON GAZ**

	PREPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	SEMI-RAPIDE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes		X X
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	
VIANDES	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X	
FRITURE	Frites Beignets		X X	
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X X

• GUIDE DE CUISSON INDUCTION

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

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



Conseil

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

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sous l'appareil (Fig. 01).

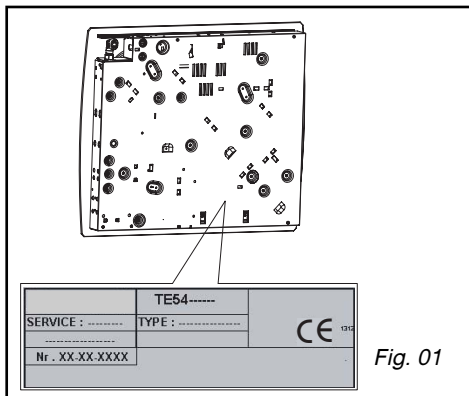


Fig. 01

PIÈCES D'ORIGINE

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



Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines. Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

FagorBrandt SAS, locataire-gérant - SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

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

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

FR 02

Estimado(a) Cliente,

PT 31

*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.

• Instruções de segurança _____	33
• Respeito pelo meio ambiente _____	34
• Descrição do seu aparelho _____	35
1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação _____	36
• Antes da instalação _____	36
• Conselhos de encastramento _____	37
• Caso de encastramento por cima de uma gaveta, de uma arrumação ou de um forno _____	37
• Caso de encastramento por cima de uma máquina de lavar loiça _____	39
• Ligação eléctrica _____	40
• Ligação do gás _____	41
• Mudança do gás _____	43
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior _____	47
• Ligação dos bicos do gás _____	48
• Recipientes adaptados para os bicos do gás _____	49
• Ligação dos focos por indução _____	50
• Sistema de segurança para crianças: bloqueio / desbloquear _____	50
• Descrição dos comandos _____	51
• Ligar a placa _____	51
• Paragem _____	51
• Regulação da potência _____	51
• Regulação do temporizador _____	51
• Escolha dos acessórios - Indução de segurança _____	52
3 / MANUTENÇÃO NORMAL DO SEU APARELHO	
• Limpar o seu aparelho _____	54
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Durante a utilização _____	55
5 / TABELA DE COZEDURA	
• Guia de cozedura a gás _____	56
• Guia de cozedura por indução _____	57
6 / ALGUNS CONSELHOS _____	58
7 / SERVIÇOS AUTORIZADOS _____	59

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Criámos esta placa de cozinha para uma utilização particular doméstica.
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor, e utilizado apenas num local bem arejado. Consulte este guia antes de instalar e utilizar o seu aparelho.
- As cozeduras deverão ser feitas sob vigilância.
- Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente à base de amianto.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.
- Não guarde, no móveis situado por baixo da placa de cozedura, os produtos **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS** (pulverizadores ou recipientes sob pressão, bem como papéis, livros de receitas...).
- Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc.).
- A sua placa deverá ser sempre desligada da alimentação (eléctrica ou a gás) antes de qualquer intervenção.
- Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o cabo da alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.
- Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.
- Estas placas estão assinaladas **CE** com a marca de conformidade.
- A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.
- 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 que respeita à instalação (conforme a norma EN 30-1-1).

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

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

Não se esquecer de desbloquear antes de voltar a utilizar.



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 se 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.

Após um corte de corrente prolongado, pode aparecer outra indicação luminosa, prima qualquer botão para apagá-la. No entanto, a temperatura das zonas de cozedura radiante pode continuar elevada.

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.

• **RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE**

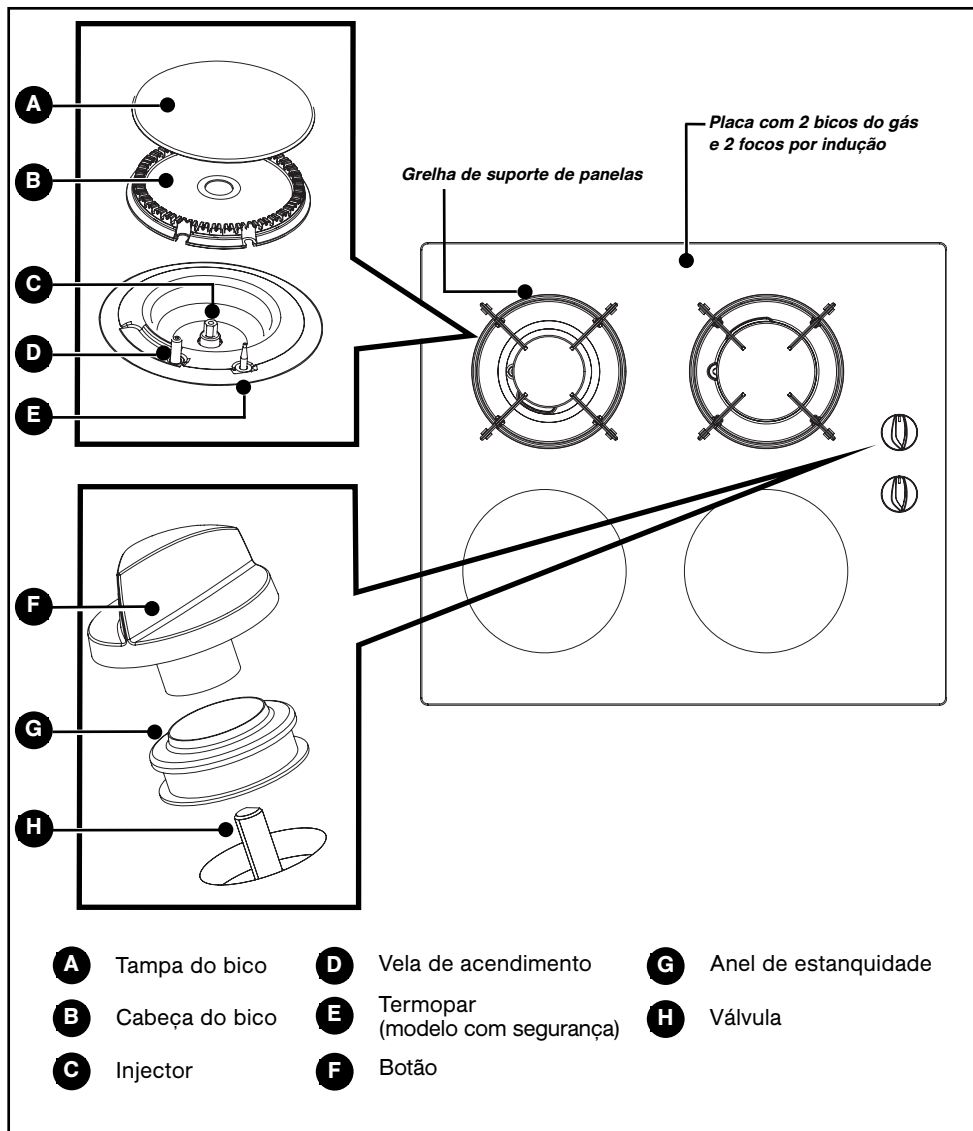
– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



– O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a [REDACTED] reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

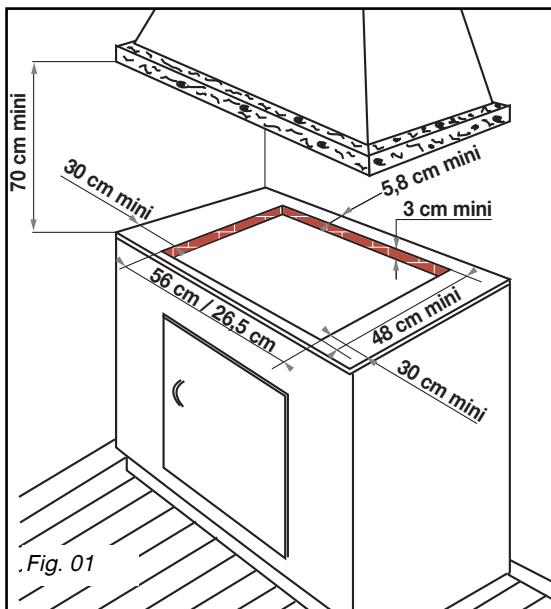
• **DESCRIÇÃO DA SUA PLACA**



Conselho

Este manual de instalação e utilização é válido para vários modelos. Podem aparecer ligeiras diferenças nos pormenores entre o seu aparelho e as descrições apresentadas.

1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



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

• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.

Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar, quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se imperativamente entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (consulte o capítulo "Instruções de segurança").

• ANTES DA INSTALAÇÃO

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

– Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.

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

– Cole as juntas com a espuma entregue com este

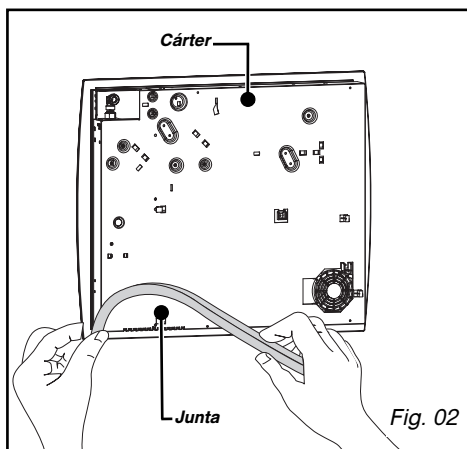
aparelho, **no contorno exterior da estrutura**. Esta junta assegura a impermeabilidade entre o vidro e a bancada de trabalho.

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

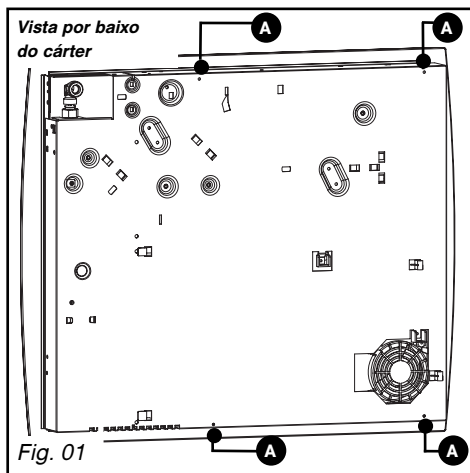
– Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.

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

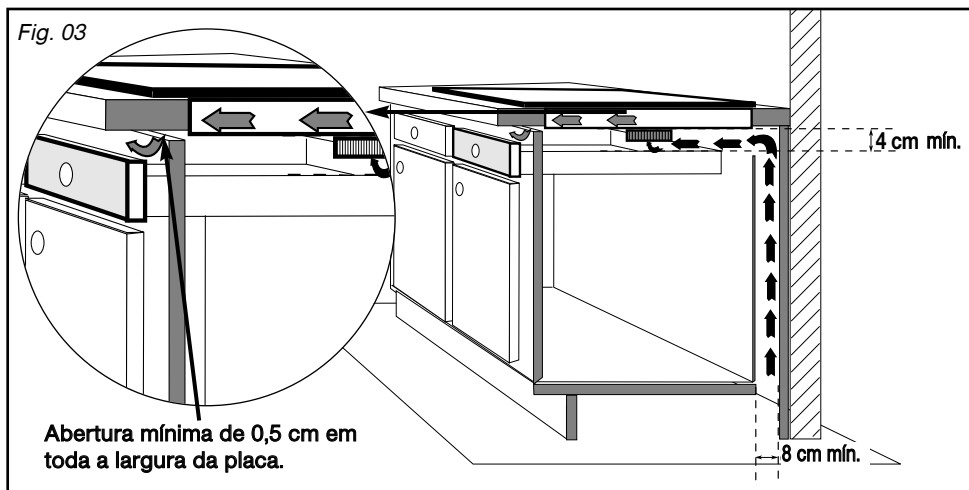
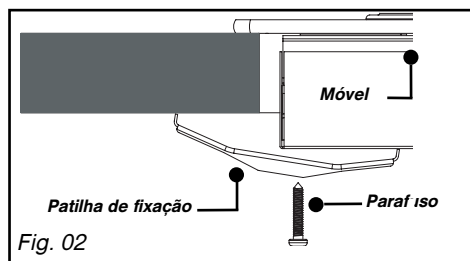
– Ligue o seu aparelho à instalação do gás (consulte o parágrafo "Ligação do gás").



• CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO



A Orifícios de fixação



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

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

Não utilizar aparafusadora.

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

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

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

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

– Por cima de um forno (Fig. 01)

Este deve estar obrigatoriamente **na posição baixa**. Antes de tudo, tem de ter uma abertura de 0,5 cm em toda a largura da placa e uma entrada de ar com um mínimo de 30 cm² na parte traseira do móvel. Se o forno não vier equipado com uma ventilação com saída de ar na parte dianteira, deverá utilizar obrigatoriamente o kit de isolamento entre o forno e a placa (que deve encomendar ao revendedor).

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

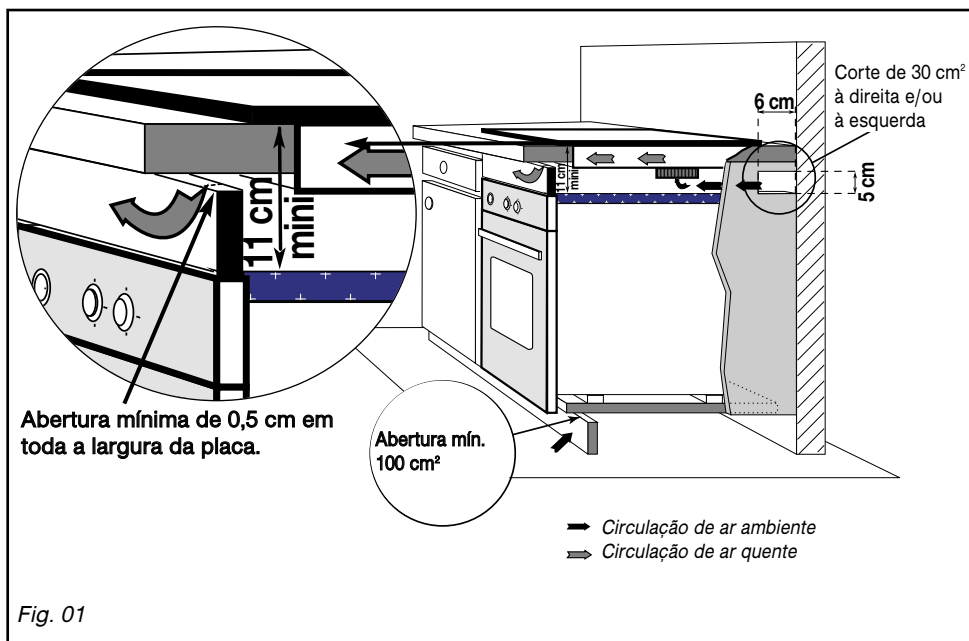


Fig. 01

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

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

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

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

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

Para isso, sugerimos um corte de 30 cm² na parte traseira de um dos lados da estrutura de encastramento (Fig. 01).

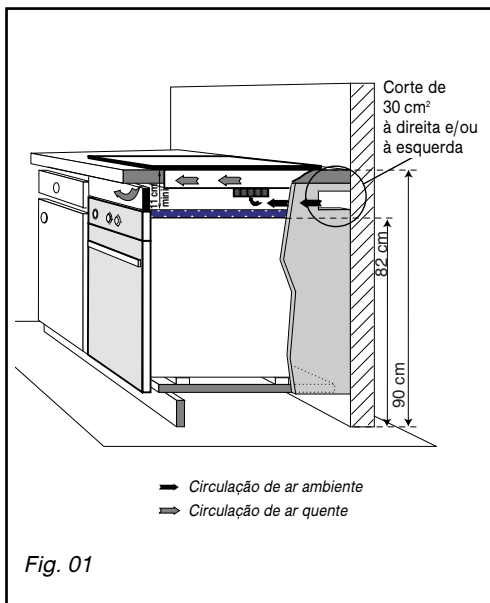


Fig. 01

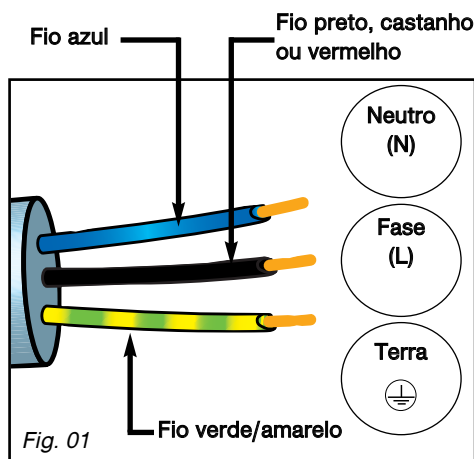
• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A sua placa vem com um fio da alimentação (do tipo H05VVF de 1,5 mm²) com 3 condutores (em que 1 é para a terra: amarelo/verde). Estes condutores têm de ser ligados à electricidade através de uma tomada eléctrica de uma fase + terra + neutro CEI 60083, ou através de um dispositivo de corte omipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3,5 mm.

SECÇÃO DO CABO A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cabo H05VVF	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm ²	1,5
Fusível	16 A

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

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



Atenção!

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

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

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

• LIGAÇÃO DO GÁS

• Notas preliminares

Se a sua placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade com outros aparelhos produtores de calor puder provocar o aquecimento da ligação, então esta deve ser obrigatoriamente realizada com tubos rígidos.

No caso de se utilizar um tubo flexível ou um tubo maleável (como é o caso do gás butano), este não deverá entrar em contacto com partes móveis do armário nem passar em zonas que possam ser obstruídas.

A ligação do gás tem de ser efectuada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

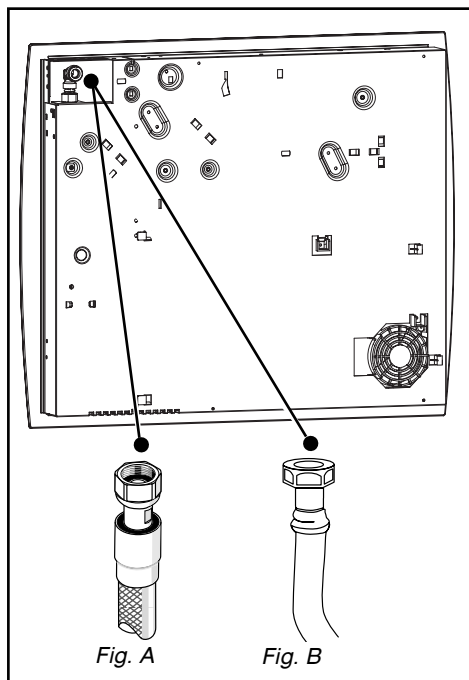
• Gás distribuído por canalização de gás natural

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-121) cuja duração de vida é ilimitada (Fig. A).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-103) cuja duração de vida é de 10 anos (Fig. B).



Atenção!

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

- ① Substitua a anilha de estanquidade.
- ② Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.

• Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano)

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

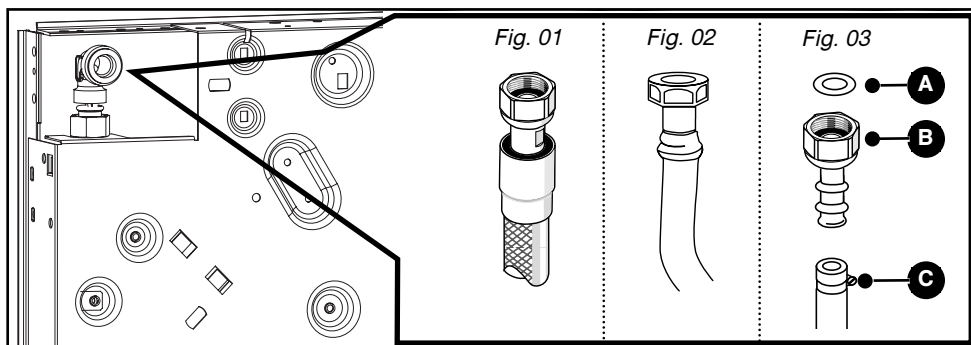
– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-125) cuja duração de vida é ilimitada (Fig. 01).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma XP D 36-112) cuja duração de vida é de 10 anos (Fig. 02).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (conforme com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma extremidade, sem esquecer de colocar uma anilha de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Fig. 03).

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

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



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

! Atenção!
Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida seja limitado devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar acessíveis em todo o seu comprimento. A substituição dos mesmos deve efectuar-se antes de atingida a data limite de utilização (indicada no tubo). Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a impermeabilidade da ligação, usando uma solução de água e sabão.
Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação

NF Gaz 

• MUDANÇA DO GÁS



Atenção!

O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural. Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injectores
- Regular os redutores das válvulas.

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

• **Mude os injectores** da seguinte forma:

- Retire as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.
- Com a chave fornecida, desaperte os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (Fig. 01).
- Instale os injectores do gás correspondente no lugar dos anteriores, colocando-os de acordo com as indicações dos injectores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo:
- Aperte-os à mão até que o injector fique bloqueado.
- Aperte bem o injector com a chave.
- Com um lápis, faça uma linha na placa do forno no local indicado (Fig. 02).
- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha apareça do outro lado (Fig. 03).



Atenção!

Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

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



Conselho

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

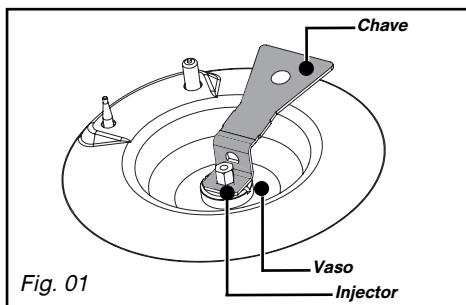


Fig. 01

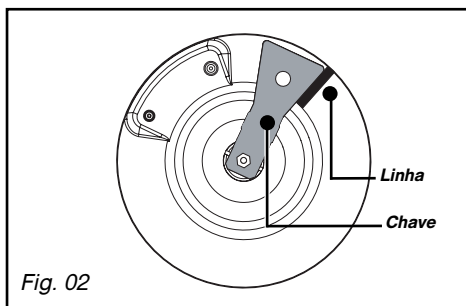


Fig. 02

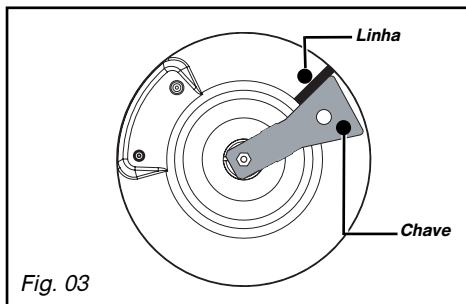


Fig. 03

1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

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

— Proceda válvula por válvula.

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

- Passagem do gás natural para o gás butano/propano

- Com uma pequena chave de fendas, **aperte bem** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (Fig. 05), **no sentido dos ponteiros do relógio**.

- Volte a instalar as anilhas de impermeabilidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação e certifique-se de que os botões estão devidamente inseridos.

- Passagem do gás butano/propano para gás natural

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

- Volte a montar o botão.

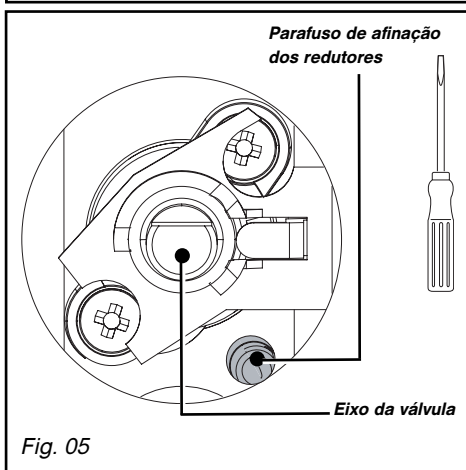
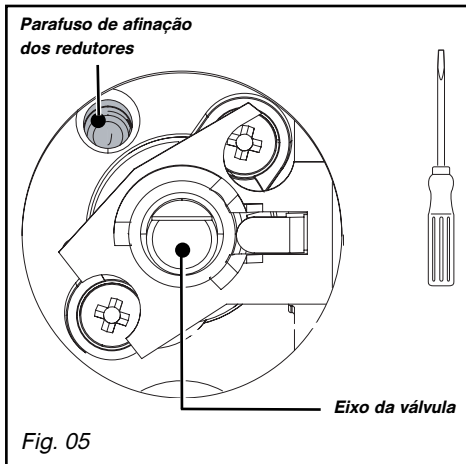
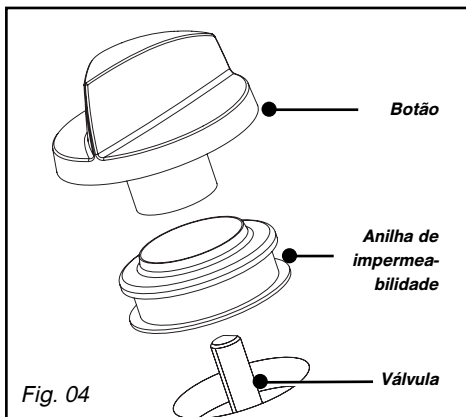
- Acenda o bico no máximo e passe para a posição mínima.

- Retire novamente o botão e rode o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros do relógio** até obter a posição mais baixa antes de as chamas se extinguirem.

- Volte a montar a anilha de impermeabilidade e o botão.

- Execute várias manobras de abertura máxima para a abertura mínima: **a chama não se deve apagar**; caso contrário, desaperte o parafuso de afinação de modo a obter uma boa chama durante estas manobras.

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



• Características do gás

	FR - PT	FR - PT	FR - PT	FR
Aparelho destinado a ser instalado em:	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural
FR cat: II2E+3+	G30	G31	G20	G25
PT cat : II2H3+				
Débito horário abaixo: a 15°C sob 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BICO GRANDE RÁPIDO				
Marcação no injector	88A	88A	137	137
Débito calorífico nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10
Débito calorífico reduzido (kW)	0,830		0,870	0,870
Débito horário (G/H)	225	221		
Débito horário (l/h)			295	343
BICO SEMI-RÁPIDO				
Marcação no injector	62	62	94	94
Débito calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débito calorífico reduzido (com segurança) (kW)	0,620		0,615	0,615
Débito horário (G/H)	109	107		
Débito horário (l/h)			143	166
PLACA DE 60 CM 2 BOCAS DE GÁS + 2 FOCOS POR INDUÇÃO 2800 W				
Débito calorífico total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60
Débito máximo (G/H)	334	328		
Débito máximo (l/h)			438	509

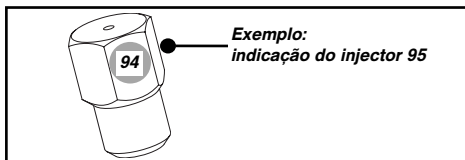
Tensão de funcionamento:	220-240 V~ - 50 Hz
Potência eléctrica total absorvida:	
- Modelo com 2 focos por indução	2800 W (1)
Dimensões da placa:	
- Largura	600 mm
- Profundidade	518 mm
Peso:	11,4 kg
Dimensões da caixa:	
- Largura	549 mm
- Altura	59 mm
- Profundidade	470 mm

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

Sob reserva de modificações.

• *Marcação dos injectores*

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



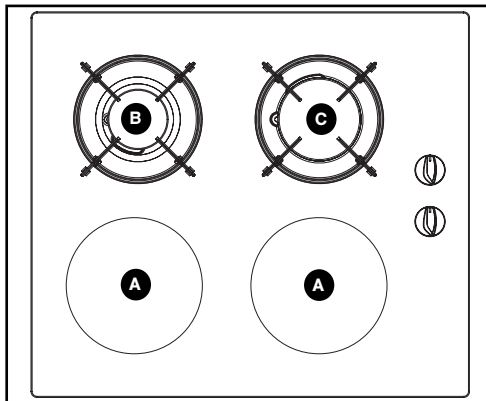
LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

Gás natural		Gás butano/ Propano	
94	137	62	88A
●	●	●	●

• DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR

**Modelo de 2 bocas de gás e
2 focos por indução TI*/***



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

(*) Potências obtidas com gás natural G20

• LIGAÇÃO DOS BICOS DO GÁS

Cada bico é alimentado por uma válvula cuja abertura é feita carregando e girando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

O ponto "●" corresponde ao fecho da válvula.

– Escolha o bico desejado consultando os símbolos que se encontram perto dos botões (por ex.: bico dianteiro esquerdo $\frac{+}{2}$).

A sua placa vem com um acendimento dos bicos integrado nos botões.

– Para acender um bico, carregue no botão e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio ↻ até atingir a posição máxima $\frac{+}{2}$.

– Mantenha o botão premido para que os bicos dêem uma faísca até que a chama se acenda.*

A regulação para uma redução do débito efectua-se entre o símbolo $\frac{+}{2}$ e o símbolo $\frac{-}{2}$.

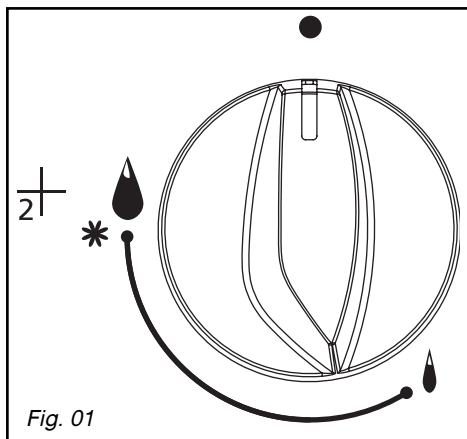


Fig. 01



Conselho

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

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

• **RECIPIENTES ADAPTADOS PARA OS BICOS DO GÁS**

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

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

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

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

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

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

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

– Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro

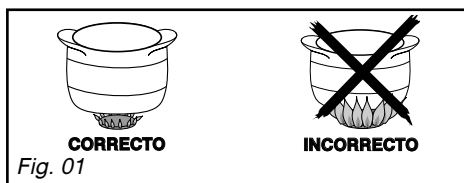


Fig. 01

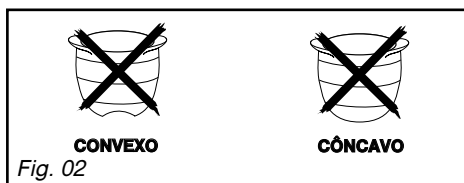


Fig. 02

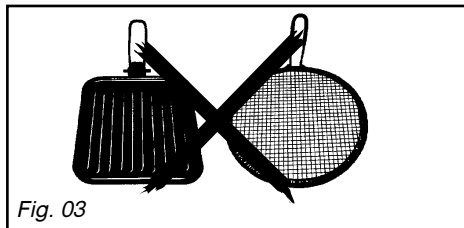


Fig. 03



– Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação mecânica).

– O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bocas de gás
potência total: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW
4,6 kW x 2 = 9,2 m³ /h de fluxo mínimo


• **LIGAÇÃO DOS FOCOS POR INDUÇÃO**


Para utilizar de um botão de funções...



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

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

O seu foco dispõe de uma potência de aquecimento de 50 W a 2 800 W assinalado de 1 a P.

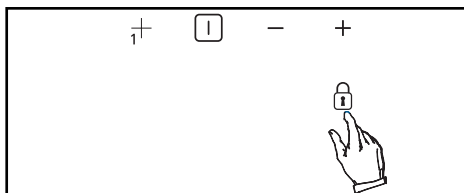
— Prima o botão  de ligação.

— Prima o botão  para ter acesso directo à potência máxima "P".

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

O último comando é sempre prioritário.

• **SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS: BLOQUEIO**





Os comandos podem ser bloqueados:

- seja quando a unidade estiver desligada (limpeza),

- seja durante a utilização (as operações em curso continuam e as regulações apresentadas permanecem activas).


No entanto, na posição de "bloqueado", por razões de segurança, o botão de paragem é prioritário e corta a alimentação do bico.

— Prima  durante 3 a 4 segundos.

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

DESBLOQUEAR

— Prima  durante 3 a 4 segundos.

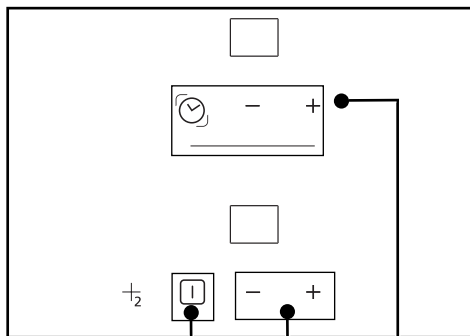
O visor  (chave luminosa) desaparece.



Conselho

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

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



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

• LIGAR A PLACA

Prima o botão da zona que pretende utilizar. Uma visualização **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

• PARAGEM

Prima o botão da zona utilizada ou no botão da potência até visualizar **0**.

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

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

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

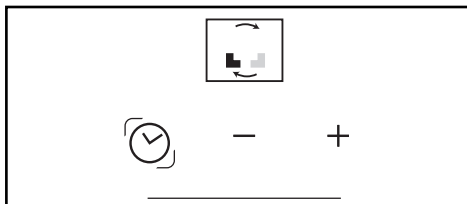


Conselho

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

• REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

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



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

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

• Para utilizar o temporizador:

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

— Posicione o símbolo rotativo nessa zona de aquecimento.

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

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

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

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

• Para modificar as regulações do temporizador:

— Prima os botões ou do temporizador.

• Para parar o temporizador:

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

• Para modificar a atribuição do programador de tempo:

— Pare o temporizador em curso.

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

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

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

Já possui sem dúvida recipientes adaptados.

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

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

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

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

– **Aparece a sigla “CLASS INDUCTION” na placa.**



Ao escolher um recipiente com este logótipo, tem a certeza que é compatível com a sua placa nas condições normais de utilização. Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

– **Indicador de calor residual**

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

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

• **Quais são os materiais incompatíveis?**

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

• **O teste do “recipiente”**

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

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

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

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

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

• ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA (continuação)

• Precauções de utilização

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

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

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



Atenção!

A placa não deve servir para armazenar o que quer que seja.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio, nem coloque directamente na placa de indução produtos embalados com alumínio. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o seu aparelho.

• Sistema de segurança “electrónica”

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

• Segurança “panela vazia”

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

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

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



Atenção!

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

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

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

• LIMPAR O SEU APARELHO

LIMPEZA	COMO LIMPAR?	PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Das velas e dos injectores	No caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlos duros (não metálica). O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de obstrução, utilize uma agulha para desbloquear o injector.	· Escovinha de pêlo duro. · Alfinete.
Das grelhas e dos bicos de gás	Se houver manchas persistentes, utilize um detergente creme não abrasivo e passe por água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	· Creme de lavagem suave. · Esponja sanitária.
Dos focos por indução	- Limpe com água quente e enxugue. Termine eventualmente com o lado da esponja em forma de esfregão e enxágue. - No caso de manchas persistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico (por exemplo, aqueles apresentados ao lado).	· Esponja sanitária. · Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxugue. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.	- Esponja sanitária. - Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).



Atenção!

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

- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos. Contacte o Serviço Pós-Venda.



Conselhos

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

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

– Não utilize máquinas de limpeza a vapor.

• DURANTE A UTILIZAÇÃO

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Acendimento dos bicos: Não aparecem faíscas quando primo os botões. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a ligação eléctrica da placa de cozinha. • Verifique o estado das velas de acendimento. • Verifique o estado e a montagem dos bicos. • Se a placa estiver encravada na bancada de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas. • Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.
<ul style="list-style-type: none"> • Quando primo os botões, aparecem faíscas em todos os bicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
<ul style="list-style-type: none"> • Existem faíscas, mas os bicos não se acendem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se o tubo do gás não está bloqueado. • Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros. • Verifique a abertura de chegada do gás. • Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias. • Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos. • Verifique se o injector não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha. • Acenda o bico antes de colocar a panela.
<ul style="list-style-type: none"> • Durante o acendimento, as chamas acendem e depois vão abaixo quando deixo de premir o botão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prima bem os botões e mantenha-os premidos durante alguns segundos após o aparecimento da chama. • Verifique se as peças do bico estão bem instaladas. Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio. • Evite correntes de ar fortes na unidade. • Acenda o bico antes de colocar a panela.
<ul style="list-style-type: none"> • No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evite correntes de ar fortes na unidade. • Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo "Características do gás"). Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural). • Verifique se os parafusos de regulação do mínimo estão bem regulados (consulte o parágrafo "Mudança do gás").
<ul style="list-style-type: none"> • As chamas têm um aspecto irregular. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc. • Verifique se a botija tem gás suficiente.
<ul style="list-style-type: none"> • A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aqueça cada foco por indução durante ½ hora com uma panela cheia de água.
<ul style="list-style-type: none"> • A sua placa emite ligeiros ruídos "clic clac". 	<ul style="list-style-type: none"> • É normal. O ruído é criado pela divisão de potência entre os dois focos por indução.
<ul style="list-style-type: none"> • As panelas fazem barulho durante a cozedura nos focos por indução. 	<ul style="list-style-type: none"> • Com a potência forte, este fenómeno é normal com certos tipos de panelas. Não existe qualquer perigo para a placa.

• GUIA DE COZEDURA A GÁS

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

• GUIA DE COZEDURA POR INDUÇÃO

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO CALDOS PEQUENOS		COZER/APURAR			MANTER AU QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPA	CALDOS					●					
	CREMES ESPessos							●			
PEIXE	MOLHO DE ESCABECHE					●					
	CONGELADOS						●				
MOLHOS	ESPESSO A BASE DE FARINHA							●			
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)									●	
	MOLHOS PREPARADOS									●	
		P	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	●									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)						●				
	COMPOTAS						●				
	CREPES					●					
	CREME INGLÊS						●				
	CHOCOLATE DERRETIDO									●	
	COMPOTAS						●				
	LEITE						●				
	OVOS ESTRELADOS						●				
	MASSAS					●					
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)									●	
	GUISADOS					●					
	ARROZ À CRIOLA					●					
	ARROZ DOCE									●	

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

**Conselho**

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

7 / SERVIÇOS AUTORIZADOS

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

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.

