

Brandt

PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

Placa de cozinha



Caro/a cliente,

*Agradecemos a preferência pela nossa placa de cozinha **BRANDT**.*

Colocámos neste aparelho toda a nossa paixão e os nossos conhecimentos para que este responda às suas necessidades. Inovador, eficaz, foi concebido para que seja sempre fácil de utilizar.

*Também encontrará na gama de produtos **BRANDT** uma vasta gama de fornos, microondas, placas eléctricas, exaustores, máquinas de lavar loiça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que pode coordenar com a sua placa de cozinha **BRANDT**.*

Visite também o nosso website em www.Brandt.com, onde encontrará todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.

BRANDT

www.brandt.com

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

• Normas de segurança _____	4
• Respeito pelo meio ambiente _____	5
• Descrição do seu aparelho _____	6
1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação _____	7
• Encastramento _____	7
• Conselhos de encastramento _____	8
• Ligação eléctrica _____	8
• Ligação do gás _____	9
• Mudança do gás _____	11
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior _____	16
• Ligação dos bicos do gás _____	17
• Recipientes para os bicos do gás _____	18
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO	
• Limpar o seu aparelho _____	20
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Durante a utilização _____	21
5 / TABELA DE COZEDURA	
• Guia de cozedura a gás _____	22
6 / SERVIÇO PÓS-VENDA _____	23

• **NORMAS 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 produtos de **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 com a marca **CE**.
- 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).



Atenção

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

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

• **PROTECÇÃO DO AMBIENTE**

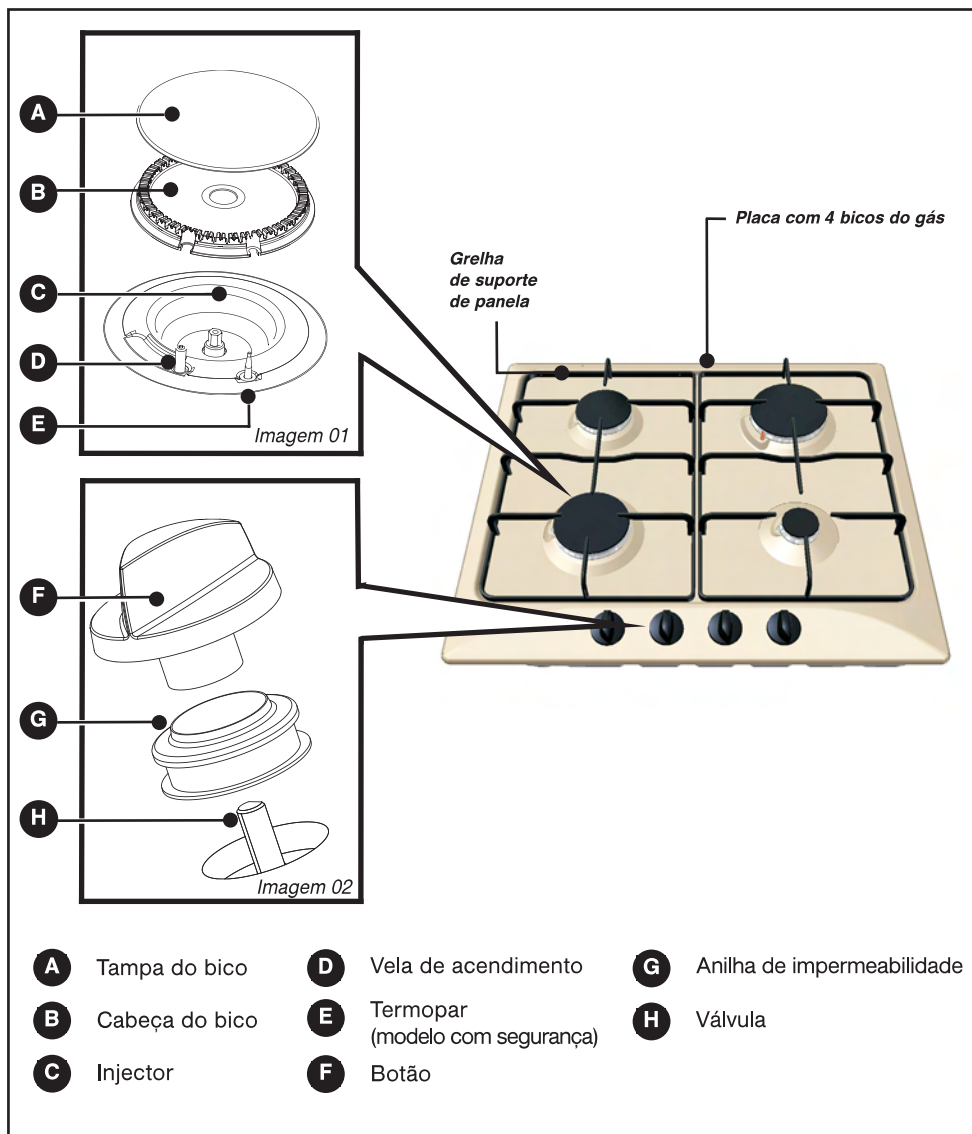
– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



– 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 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.

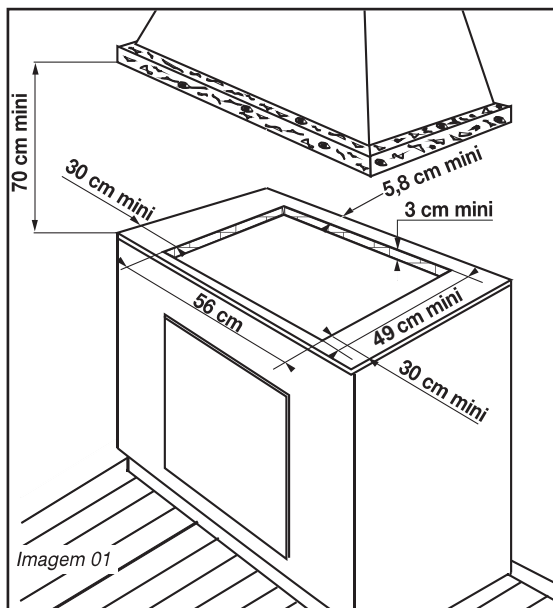
• **DESCRIÇÃO DA SUA PLACA**



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

• ESCOLHA DO LOCAL

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 "Normas de segurança").

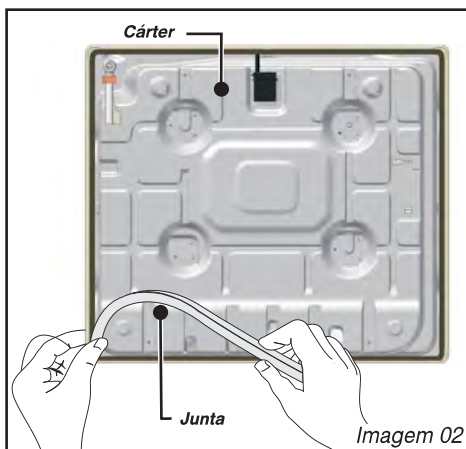
• ENCASTRAMENTO

De modo a garantir a estanquidade entre a placa e a bancada de trabalho, cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa: Respeite as indicações do esquema (Imagem 01).

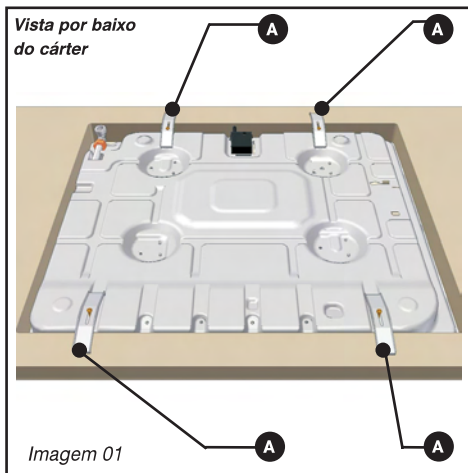
– Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.

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

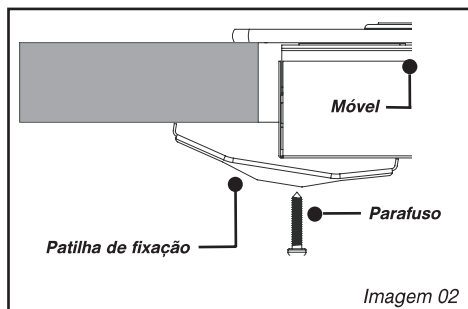
– Para garantir a impermeabilidade entre o cárter e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma **no contorno exterior do cárter** (Imagem 02).



• CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO • LIGAÇÃO ELÉTRICA



A Patilha de fixação



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

– Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos. Ligue a sua placa ao gás (consulte o capítulo “Ligação do gás”) e à electricidade (consulte o capítulo “Ligação eléctrica”).

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

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

Não utilize uma aparafusadora.

A sua placa tem de ser ligada à rede 220-240 V~ monofásica através de uma ficha de corrente de 2 pólos + terra normalizada CEI 60083, ou um dispositivo de corte omipolar, em conformidade com as normas em vigor.

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

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



Atenção

O fio de protecção (verde/amarelo) é ligado ao borne de terra (⊕) do aparelho e deve ser ligado ao borne de terra (⊕) da instalação.

O fusível da sua instalação deve ser de 10 amperes. Se o cabo da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível através do fabricante, ou do seu Serviço Pós-Venda.



Conselho

A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação: Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (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, aumentando a potência da ventilação mecânica, se esta existir. (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³/h por kW/1 de potência de gás).

Exemplo: 60 cm - 4 bicos de gás

Potência total: 0,85 + 1,5 + 2,3 + 3,0 = 7,65 kW
7,75 kW x 2 = 15,3 m³/H de fluxo mínimo.

• 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 do 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 (Imagem 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 (Imagem B).



Atenção

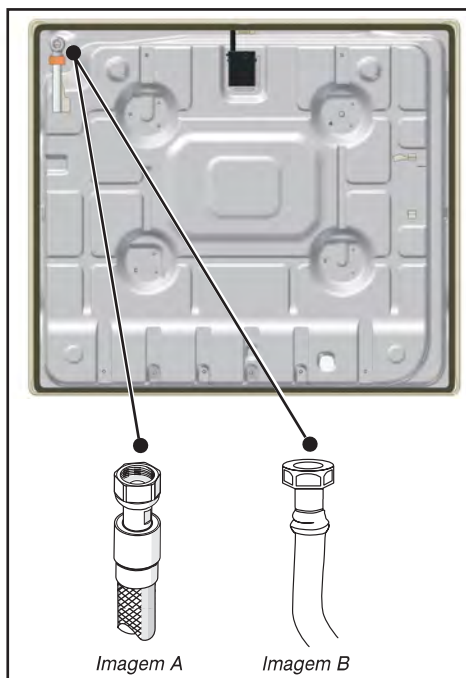
Se, quando efectuar a ligação de gás da placa, tiver de mudar o sentido do cotovelo montado na mesma:

- ① **Mude a junta de impermeabilidade.**
- ② **Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.**



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



• 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 (*Imagem 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 (*Imagem 02*).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (em conformidade 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 junta de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (*Imagem 03*).



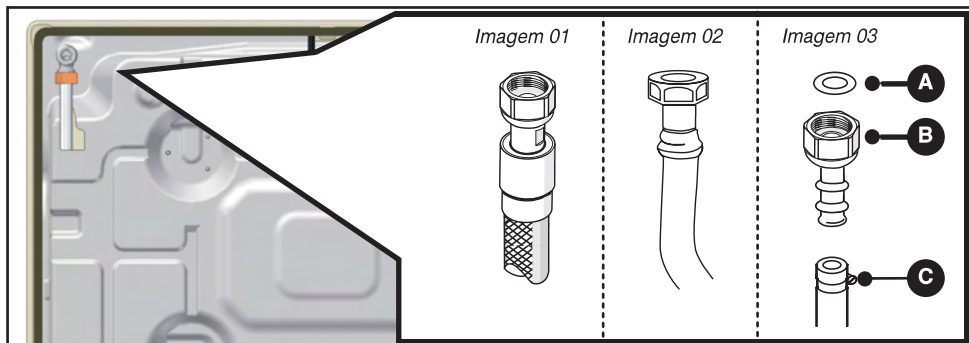
Conselho

Encontrará a extremidade e a junta de impermeabilidade no seu Serviço Pós-Venda.



Atenção

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



- A** Junta de impermeabilidade (não fornecida)
- B** Extremidade (não fornecida)
- C** Braçadeira de aperto (não fornecida)

• MUDANÇA DE 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 do 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 (Imagem 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 (Imagem 02).

– Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha apareça do outro lado (Imagem 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”.

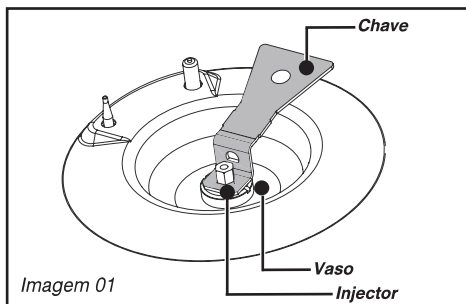


Imagem 01

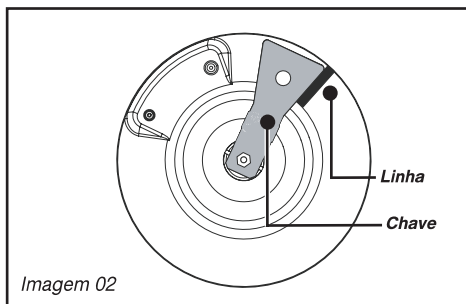


Imagem 02

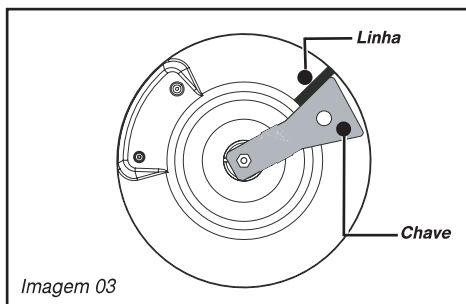
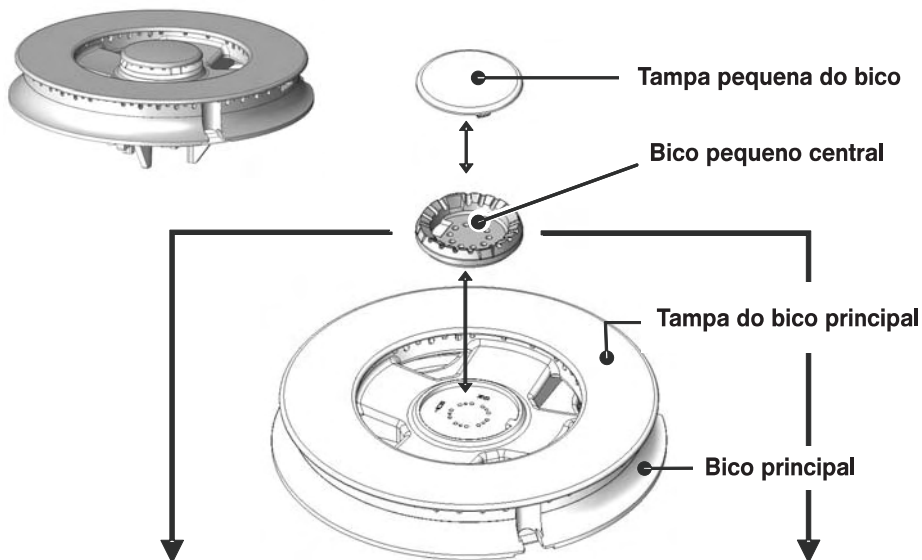


Imagem 03

• PARTICULARIDADES DO BICO DE COROA TRIPLA

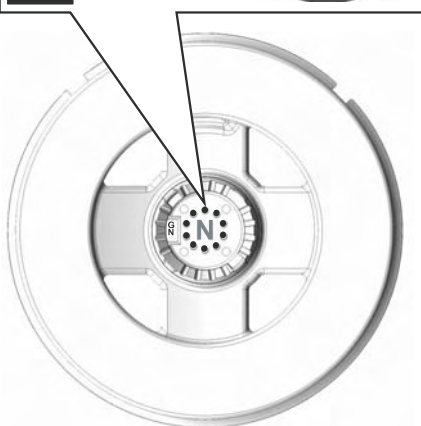


MUDANÇA DO GÁS NO BICO DE COROA TRIPLA



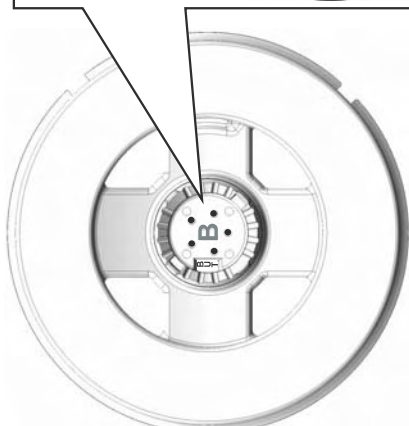
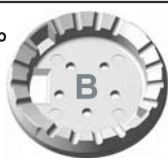
REGULAÇÃO PARA GÁS NATURAL

Bico pequeno central
Específico para gás natural



REGULAÇÃO PARA GÁS BUTANO/PROPANO

Bico pequeno central
Específico para butano/propano
(Entregue na bolsa)



1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

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

— Proceda válvula por válvula.

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

-Passagem de gás natural para gás butano/propano

- Com uma pequena chave de fendas, **aperte bem** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (*imagem 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 de gás butano/propano para gás natural

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

- Volte a montar os botões.

- 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.

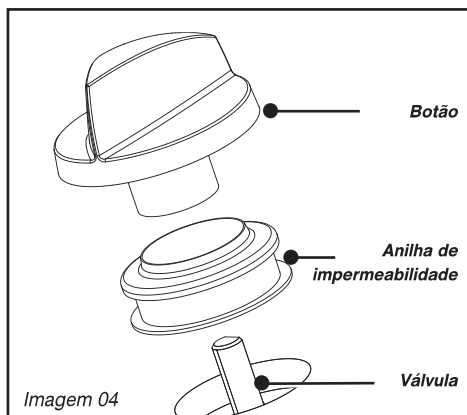


Imagem 04

Parafuso de afinação dos redutores

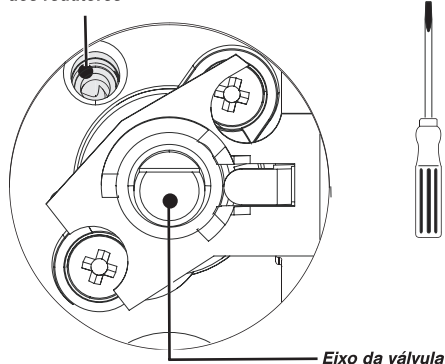


Imagem 05

Parafuso de afinação dos redutores

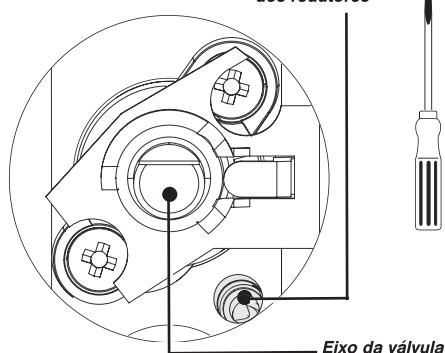
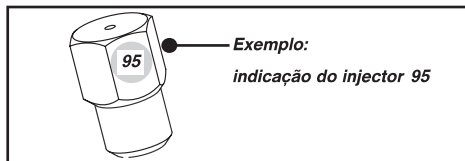


Imagem 05

• Marcação dos injectores

MARCAÇÃO DOS INJECTORES

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



LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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

Placa de 60 cm com 3 bicos gás + 1 queimador eléctrico

Gás Natural	Gás Butano/ Propano
● (137)	● (88)
(121) (671)	(78) (50)

Placa de 60 cm 4 bicos gás

Gás Natural	Gás Butano/ Propano
(94) (137)	(62) (88)
(121) (671)	(78) (50)

Placa de 60 cm 4 bicos gás

Gás Natural	Gás Butano/ Propano
(94) (45A)	(62) (90A)
(121) (671)	(78) (50)

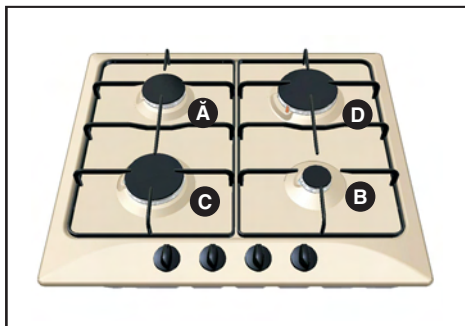
* Consulte o capítulo "Descrição da parte superior"

• Características do gás
“modelos 4 bicos gás e 3 bicos gás + 1 queimador eléctrico”

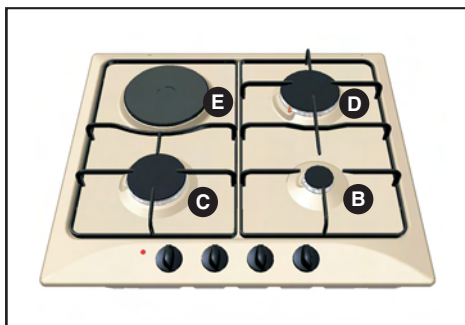
Aparelho a ser instalado em: Aparelho com e sem segurança PT.....Cat: II2H3+	Butano (Propano) G30 (G31)	Gás Natural G20
Débito horário apresentado abaixo: a 15°C sob 1013 mbar	28-30 mbar (37 mbar)	20 mbar
Bico Rápido		
Marcação no injector	78	121
Débito calorífico nominal (kW)	2,3	2,3
Débito calorífico reduzido (kW)	0,6	0,58
Bico Grande Rápido		
Marcação no injector	88	137
Débito calorífico nominal (kW)	3,0	3,1
Débito calorífico reduzido (kW)	0,75	0,74
Bico Semi-Rápido		
Marcação no injector	62	88
Débito calorífico nominal (kW)	1,5	1,5
Débito calorífico reduzido (kW)	0,45	0,44
Bico Auxiliar		
Marcação no injector	50	671
Débito calorífico nominal (kW)	0,85	0,85
Débito calorífico reduzido (kW)	0,4	0,41
Bico de Coroa Tripla		
Marcação no injector	90A	45A
Débito calorífico nominal (kW)	3,6	3,6
Débito calorífico reduzido (kW)	1,73	1,75
Placa 4 bicos de gás		
Débito calorífico total (kW)	7,65	7,65
Placa 3+1 queimador eléctrico 1500 W com o bico muito rápido		
Débito calorífico total (kW)	6,15	6,15
Placa 3 bicos gás com o bico coroa tripla		
Débito calorífico total (kW)	8,15	8,15

• **DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR**

Modelo da placa: 4 bicos gás TG */*

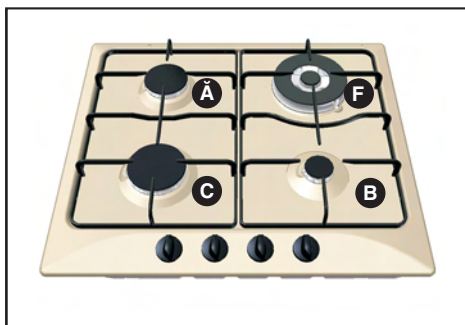


Modelo: 3+1 queimador eléctrico TG */*



(*) Potências obtidas com gás natural G20

Modelo: 3+1 queimador eléctrico TG */*




- Ⓐ Bico semi-rápido 1,5 kW (*)
- Ⓑ Bico auxiliar 0,85 kW (*)
- Ⓒ Bico grande rápido 2,3 kW (*)
- Ⓓ Bico rápido 3,0 kW (*)
- Ⓔ Queimador eléctrico diámetro 145-1,5 kW
- Ⓕ Bico de coroa tripla 3,6 kW (*)



• ACENDIMENTO 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 traseiro direito ).

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 .



– 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  e o símbolo .

• PLACA COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DO GÁS (de acordo com o modelo)

A segurança dos bicos é feita através de uma haste metálica, que se encontra directamente junto da chama.

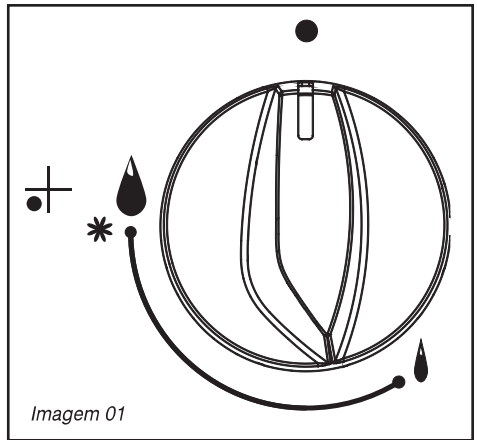
Cada bico é controlado por uma válvula com um sistema de segurança que, em caso de apagamento acidental da chama (transbordo, corrente de ar...) corta rápida e automaticamente o gás e impede que este saia.

A regulação para uma redução do débito efectua-se entre o símbolo  e o símbolo .



Atenção

– Mantenha o botão completamente premido durante alguns segundos após aparecer a chama, para engatar o sistema de segurança.



Conselho

De modo a garantir que o bico de coroa dupla acenda bem, aconselhamos a acendê-lo sem recipiente.

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

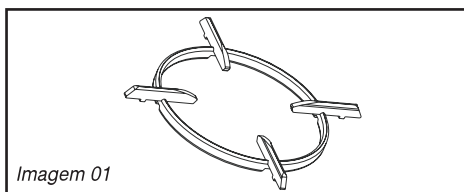
Em caso de extinção acidental da chama, basta acender de novo normalmente, seguindo as instruções de acendimento.

• RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DO GÁS

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

Diâmetro do recipiente	Diâmetro do recipiente	Utilização
20 a 30 cm	Coroa tripla	
18 a 28 cm	Grande rápido	Fritos - Fervura
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos - Aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Apurar

Plăcăs côm ô bicó cõrõã triplă ęstă preþarãdõ pãrã ô utilizãç õ dõ “WOK” põrque t m dãs gręlhãs spęciãis (Fig. 01). Å gręlhã tipõ “WOK” pęrmitã ô utilizãç õ dõs ręcipięntęs cõm fundõ cõncãvę. Cõmbinãdõ cõm ô bicó cõrõã triplę pęrmitã ã męlhõr distribuç õ dã chãmå nõ cõntõrnõ dõ ręcipięntę cõm ô diãmetrõ grãndę.



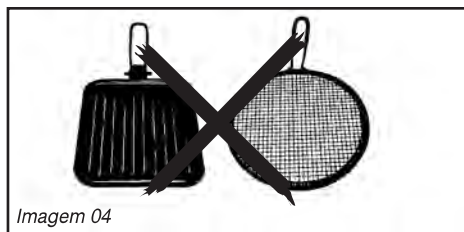
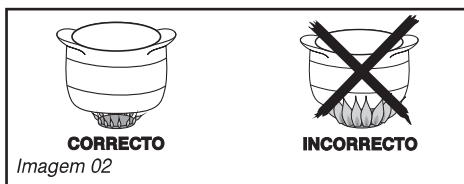
Atenção

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Imagem 02).

– Não utilize recipientes de fundo côncavo ou convexo sem o suporte adequado (Imagem 03).

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões (Imagem 04).

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



• RECIPIENTES OS MAIS ADAPTADOS PARA O QUEIMADOR ELÉCTRICO (segun o modelo)

Utilize recipientes de fundó chătó que ädräm perfeitamente á superfície dö föcö:

- De aço inoxidável cöm fundó trimetal espessó ou tipó “sandwich”.
- De alumínio cöm fundó (lisó) espessó.
- De aço esmaltádó.

• COMO UTILIZAR O QUEIMADOR ELÉCTRICO (segun o modelo)

Pósicione ö böť ö ná mãrcã äprópiädã á cózedurã deşejädã (Fig. 01) (ver ö quadró de cózimentós nö fim dö>manual). Á luz indicädörã de älimentãç ö dö discó äcendese.

Äquãndó dã primeirã utilizãç ö, deixe äqueçer ä plãcã ä vãzió, ná temperatura máximã, durãnte 3 minutos, pãrã endureçer ö revesestimëntó.

Conselho

- Utilize um recipiente de tamanho ädãptãdo: o diãmetro do fundo deve ser igual ou superior äo diãmetro do queimãdor elãctrico. (Fig. 02).

- Utilize o cãlor residuãl interrompendo ä plãcã 5 minutos äntes do finãl dã cozedurã.

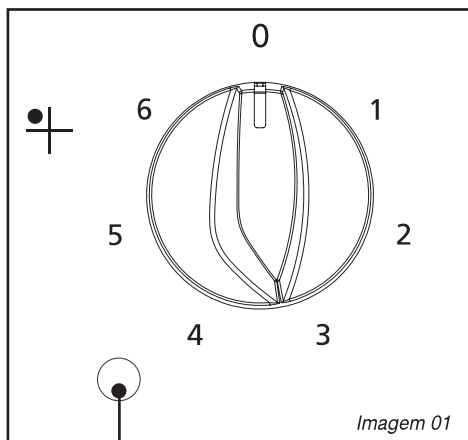
- Utilize umã tãmpã sempre que possivel pãrã reduzir äs perdãs de cãlor por evãporãç o.

Atenç o

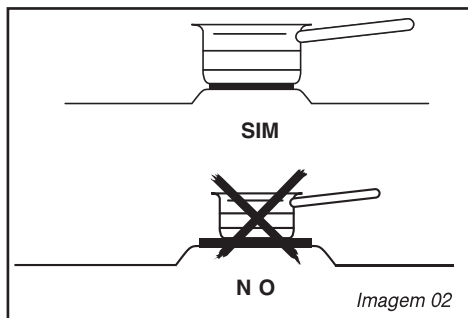
N o deixe um discó elãctrico em funcionãmento sem recipientes ou com um recipiente vãzio.

Atenç o

A plãcã elãctricã permanece quente durãnte um certo tempo depois dã colocãç o em posiç o “0” do böť o. N o tocãr estã zonã, risco d’escãldurã.



Luz indicãdörã de älimentãç o do discó



• **LIMPAR A PLACA**

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	Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxágue com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Creme de lavagem suave. . Esponja sanitária.
Do esmalte ou do aço inoxidável	A limpeza da placa torna-se mais fácil se for feita antes do arrefecimento total da mesma. Para limpar o esmalte da placa, utilize um creme de lavagem. Dê brilho com um pano seco. Não deixe permanecer líquidos ácidos, tais como sumo de limão, vinagre, etc. durante muito tempo no esmalte. Para limpar as partes de aço inoxidável da placa, utilize uma esponja embebida em água com um detergente suave ou um produto para aço inoxidável disponível comercialmente.	. Creme de lavagem suave. . Produto especial para aço inoxidável disponível comercialmente.



Atenção

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



Conselho

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

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

– Não utilize máquinas de limpeza a vapor.

• 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 do seu aparelho. . 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. 	<p>É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.</p>
<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"> • Durante a cozedura, os botões ficam quentes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Utilize painelas pequenas nos bicos perto dos botões. As painelas grandes devem ser colocadas nos bicos grandes, mais afastados dos botões. Coloque as painelas bem no centro do bico. Não devem ficar em cima dos botões.
<p>Se a placa estiver provida do dispositivo de segurança do gás: Durante o acendimento, as chamas acendem e depois vão abaixo quando deixo de premir o botão.</p>	<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.
<p><u>Bico de Coroa Tripla:</u></p> <p>As chamas são amarelas no bico pequeno central.</p> <p>Chamas pequenas ou ausência de chamas no bico pequeno central.</p>	<p>Verifique a utilização correcta do bico pequeno central, de acordo com o gás utilizado. (consulte a página 12)</p> <p>Se o bico estiver sujo, desapeste os orifícios que se encontram por baixo do bico pequeno central. Limpe a zona de pressão do bico pequeno central.</p>

• GUIA DE COZEDURA A GÁS

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

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.

