

Brandt

PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

Placa de cozinha



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.

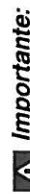
*Na gama de produtos **BRANDT** encontrará também uma vasta de fornosmicroondas, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com a sua nova placa **BRANDT**.*

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

BRANDT



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 louça	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	
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 móvel 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!

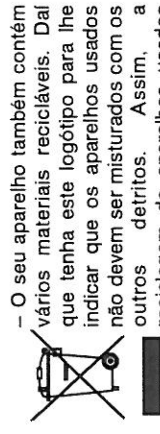
As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

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

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

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.

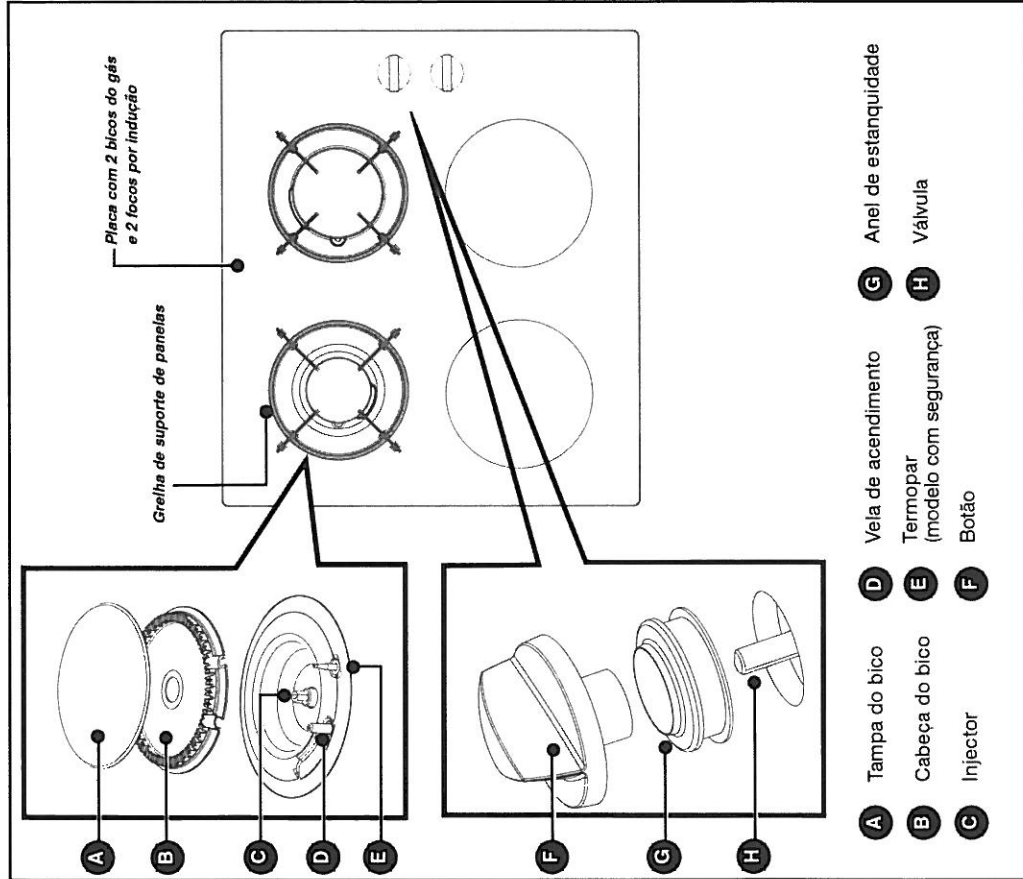
- Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



- O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Dal 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.

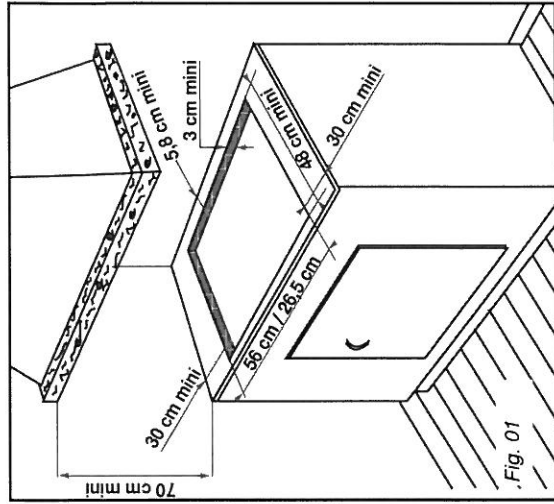
- Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• **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.



APARELHO			
Abertura móvel padrão	Abertura móvel	Abertura móvel	Modelo
56 cm	49 cm	consoante o móvel	60 cm
26.5 cm	48 cm	consoante o móvel	30 cm
56 cm	52.2 cm	5 cm	60 cm
31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
55.4 cm	47 cm	5.1 cm	60 cm
26 cm	47 cm	5.1 cm	30 cm

• **ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO**

A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.
Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

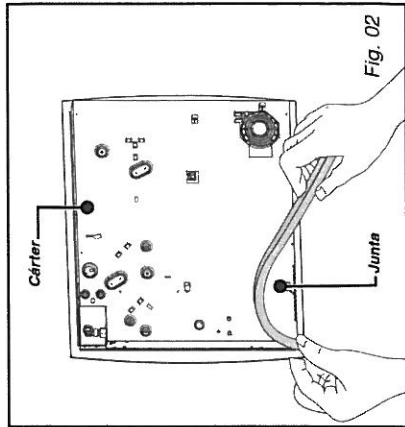
Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se imperativamente entre 10 e 15 cm em relação à parte superior do plano de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (consulte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

– Se desejar, poderá imobilizar a placa com as patilhas e os parafusos fornecidos (Fig. 02) e se fixam aos cantos do cárter. 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.

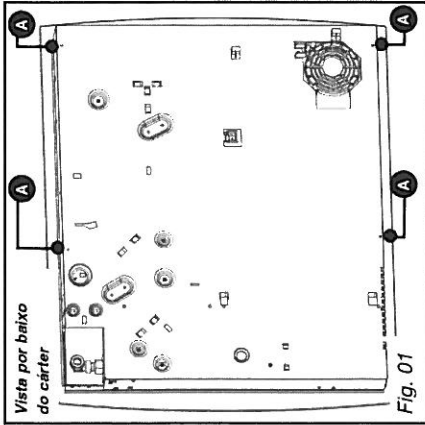


Fig. 01

A Orifícios de fixação

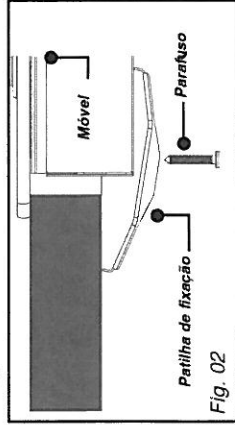


Fig. 02

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.

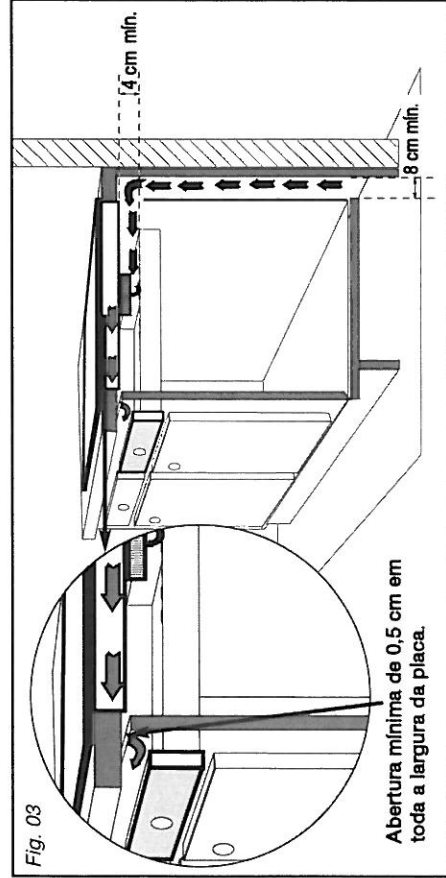


Fig. 03

Abertura mínima de 0,5 cm em toda a largura da placa.

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.

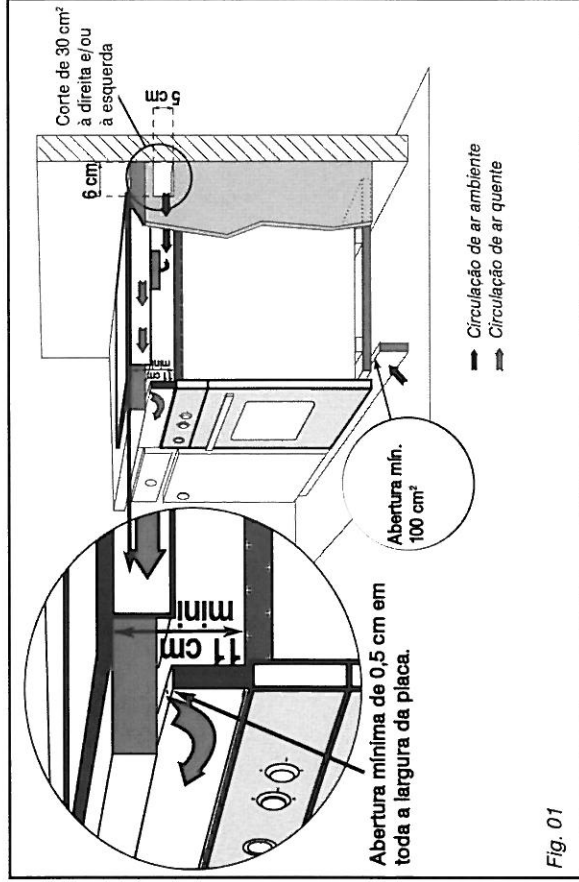


Fig. 01

Abertura mínima de 0,5 cm em toda a largura da placa.

Abertura mín. 100 cm²

→ Circulação de ar ambiente
→ Circulação de ar quente

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).

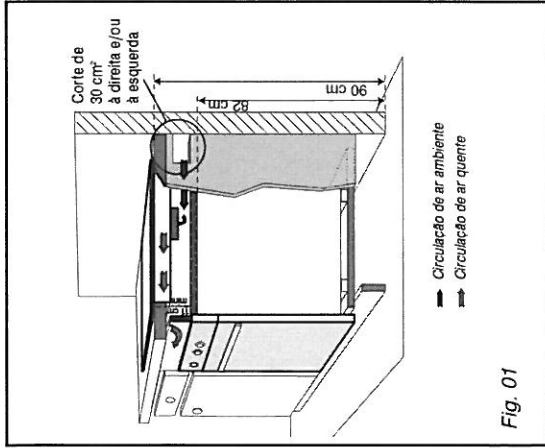


Fig. 01

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A sua placa vem com um fio da alimentação (do tipo H05WVF 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 omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3,5 mm.

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

SECCÃO DO CABO A UTILIZAR	220-240 V ~ - 50 Hz
Cabo H05WVF	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm ²	1,5
Fusível	16 A

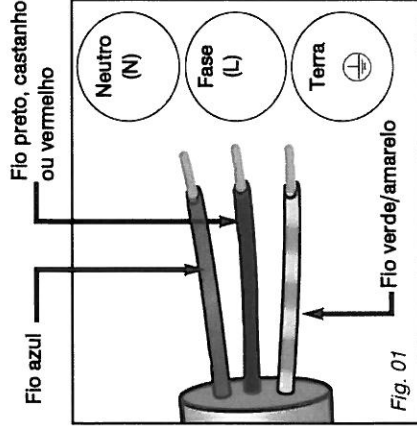


Fig. 01

- 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).

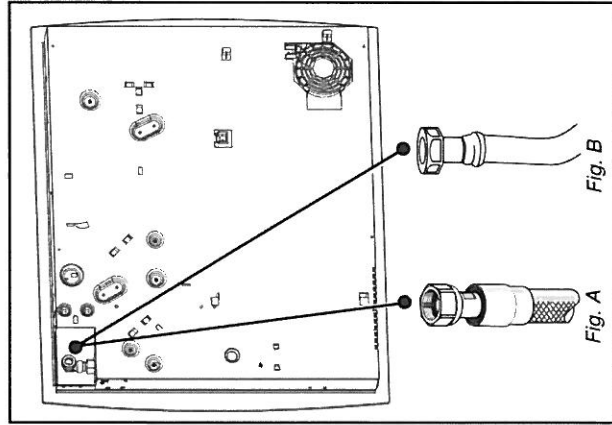
— **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-103) cuja duração de vida é de 10 anos (Fig. B).

⚠ Atenção!

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

ⓐ Substitua a anilha de estanquidade.

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



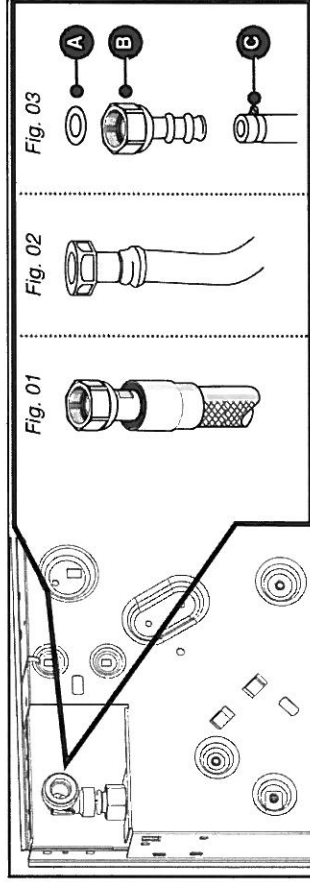
• Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano)

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).



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



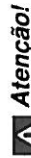
• MUDANÇA DO GÁS



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).



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.



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".

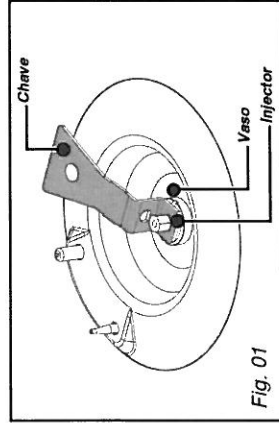


Fig. 01

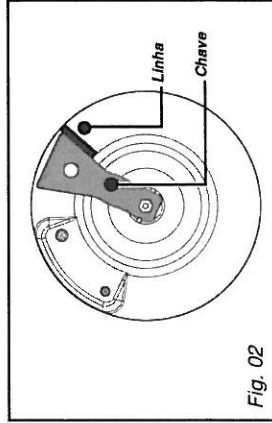


Fig. 02

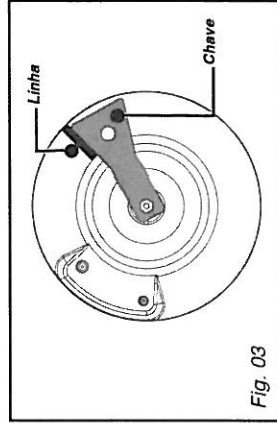


Fig. 03

- **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.

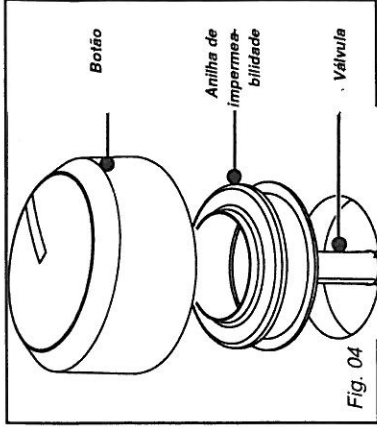


Fig. 04

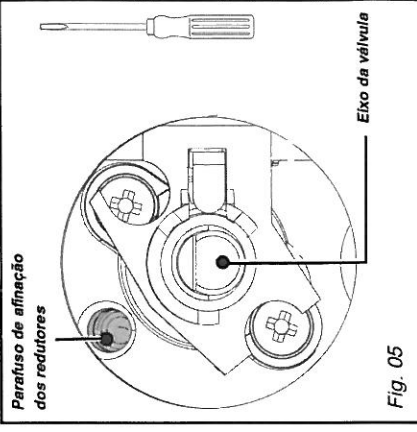


Fig. 05

• Características do gás

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

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

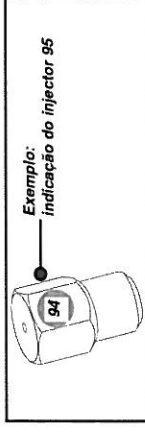
- Profundidade 470 mm

(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 injetor.



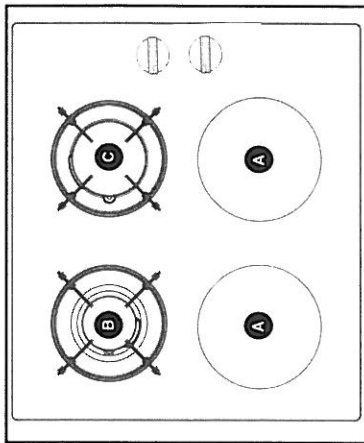
LOCALIZAÇÃO DOS INJECTORES

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



• 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 )

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 falsa até que a chama se acenda.

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

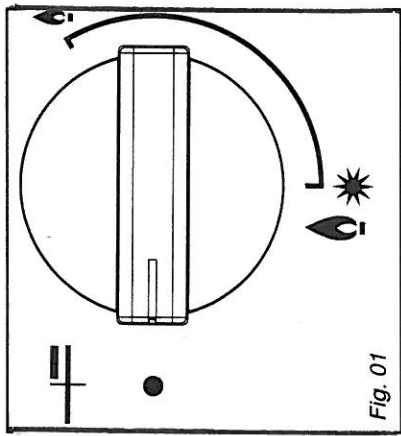



Fig. 01

Conselho

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

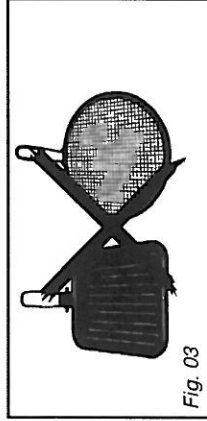
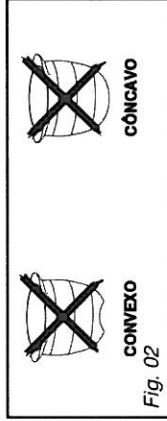
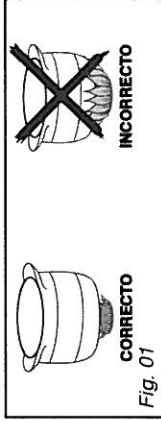
Em caso de extinção acidental da chama, basta acender de novo normalmente, seguindo as instruções de acendimento.

• **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, Ebulição	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.



- 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, 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.

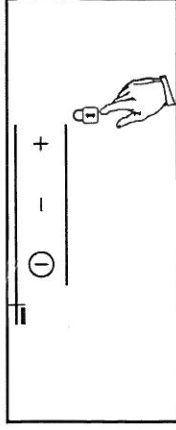
• **Como ligar e ajustar a potência?**

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

- Prima o botão **1** 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.

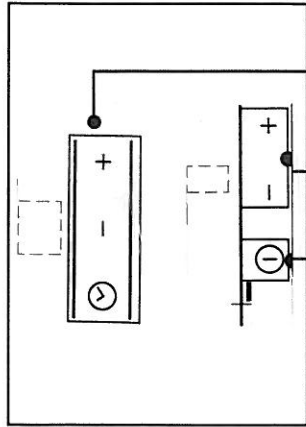
- Prima **1** durante 3 a 4 segundos.
- O visor **☐** (chave luminosa) aparece e desaparece após alguns segundos. Qualquer acção nos botões leva ao reaparecimento do símbolo de bloqueado.

DESBLOQUEAR

- Prima **1** 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 **1** 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 **1** 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 **—**.

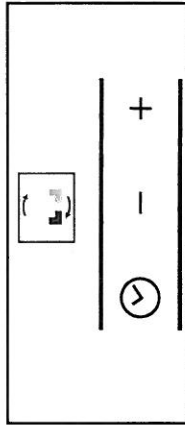


Conselho

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 **1**, 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 **+** acendesse 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 **0**.
— Prima várias vezes o botão **1** para o 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 homogênea (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"

Grças 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.

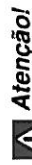
• Segurança "panela vazia"

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 optimizada. - Distribui de modo excelente o calor. - Fornece uma temperatura de cozedura homogénea e, por conseguinte, pode preparar ai 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 Ø 21 cm Ø 18 ... 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø 10 ... 18 cm</p>
	Preparação doce (molhos, pudins...) Preparação de pequenas quantidades ou porções individuais...	



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. Espanja 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).	Espanja sanitária. Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxugue. No caso de nodosos resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.	Espanja 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

PROBLEMA CONSTATADO:	O QUE SE DEVE FAZER:
<ul style="list-style-type: none"> Acendimento dos bicos. Não aparecem faíscas quando primo os botões. 	<p>O QUE SE DEVE FAZER:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verifique a ligação elétrica da placa de cozinha. Verifique o estado das velas de acendimento. Verifique o estado e a montagem dos bicos. Se a placa estiver encaixada 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. 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 injetor 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 1/2 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, Osso-buoco Escalopes fritos Tournedós	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X	
FRITOS	Batatas fritas Rissoles		X X	
SOBREMESAS	Arroz doce Compostas de fruta Crepas Chocolate Creme inglês Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X X X

• **GUIA DE COZEDURA POR INDUÇÃO**

	FRITAR LEVAR EBULIÇÃO		COZER/ALOURAR INOVANTE, AO POUCO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO CALDOS REGULOS		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								
ESPESSE A BASE DE FARINHA								
COM MANTEIGA E OVOS								
<small>(BEARNÉS, HOLANDES)</small>								
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								
VARIANTES								
PANELA DE PRESSÃO								
<small>(LOGO QUE A COMEÇAR A OLUIR)</small>								
COMPOTAS								
CREPES								
CREME INGLÉS								
CHOCOLATE DERRETIDO								
COMPOTAS								
LEITE								
OVOS ESTRELADOS								
MASSAS								
BOIÕES PARA BEBÉ								
<small>(BANHO-MARIA)</small>								
GUISADOS								
ARROZ A 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 teste 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.

FagorBrandt SAS, locatário-gerente - SAS com um capital social de 20 000 000 Euros RCS Nanterre 440 303 186.