

# **Brandt**

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

Placa de cozinha  
Kochfeld  
Piano di cottura  
Μαγειρικές εστίες



# **Brandt**

Caro/a cliente,

Acabou de adquirir uma placa **BRANDT** e agradecemos a sua preferência.

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 nova placa de cozinha **BRANDT**.

Naturalmente, num esforço permanente de satisfazer o melhor possível as suas necessidades em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao cliente encontra-se à sua disposição para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (os dados encontram-se no final deste manual).

Visite também o nosso website em [www.brandt.com](http://www.brandt.com), onde encontrará todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.

**BRANDT**



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 instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.**

• Instruções de segurança	04
• Respeito pelo ambiente	04
• Serviço Pós-Venda	05
• Descrição da placa de cozinha	05
<b>1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO</b>	
• Escolha do local	06
• Encastramento	06
• Ligação eléctrica	07
<b>2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO</b>	
• Descrição da parte superior	08
• Recipientes para indução	09
• Que zona de aquecimento utilizar em função do seu recipiente?	09
• Descrição dos comandos	10
• Ligação	10
• Desligar	10
• Regulação da potência	10
• Regulação do temporizador	10
• Utilização do sistema de “segurança para crianças”	11
• Seguranças em funcionamento	12
<b>3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO</b>	
• Preservar o seu aparelho	13
• Limpar a placa de cozinha	13
<b>4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES</b>	
• Aquando da colocação em serviço	14
• Aquando da colocação em funcionamento	14
• Durante a utilização	14
<b>5 / TABELA DE COZEDURA</b>	
• Tabela de cozedura por tipo de cozinhado	15

## • INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

### • **Calor residual**

A zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização. Um "H" é visualizado durante esse tempo. 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 esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.

### • **Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos.**

O funcionamento da placa está conforme com as normas sobre perturbações electro-magnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (directivas 2004/108/CE). Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.

Relativamente a este ponto, apenas podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto.

No que respeita ao pacemaker cardíaco ou eventuais incompatibilidades, informe-se junto do seu fabricante ou junto do seu médico de família.



## **Perigo eléctrico**

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

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

**Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.**

**Não volte a utilizar a sua placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.**

## • **RESPEITO PELO 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.



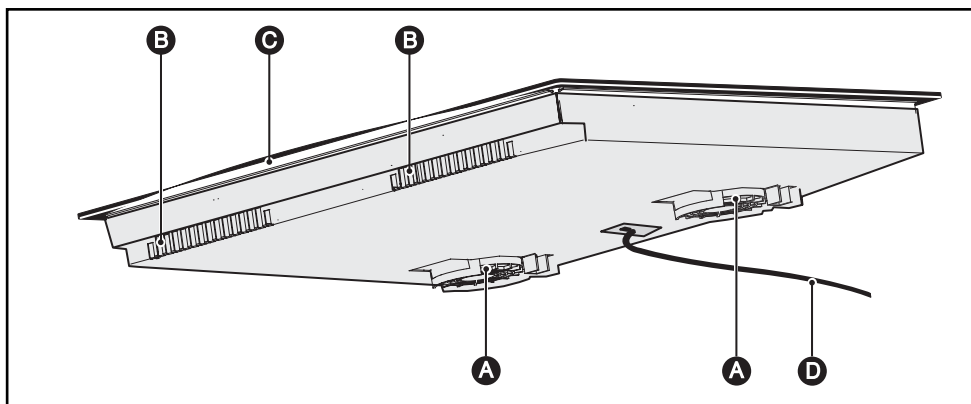
## • SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

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

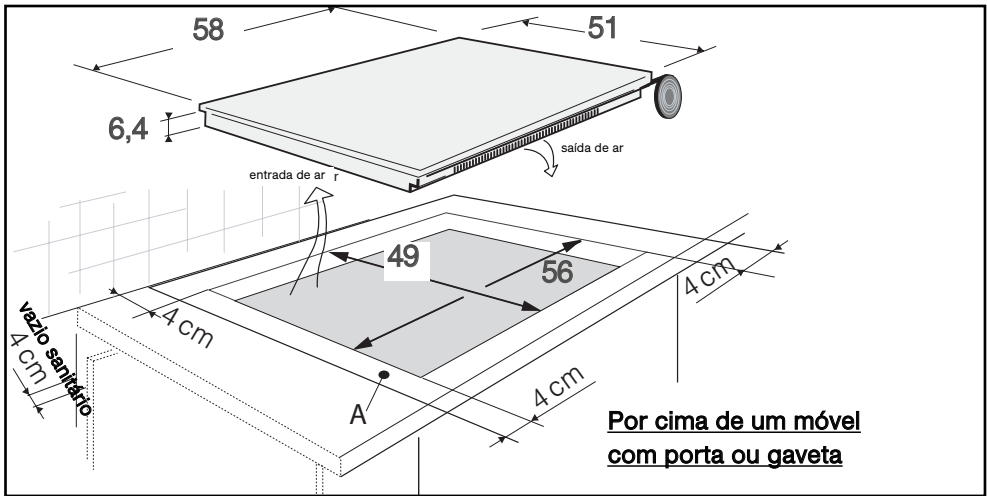
Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

## • DESCRIÇÃO DA PLACA DE COZINHA



- A** Entrada de ar
- B** Saída de ar
- C** Vidro vitrocerâmico
- D** Fio de alimentação

# 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



## • ESCOLHA DO LOCAL

A distância entre o rebordo da placa e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm (zona A).

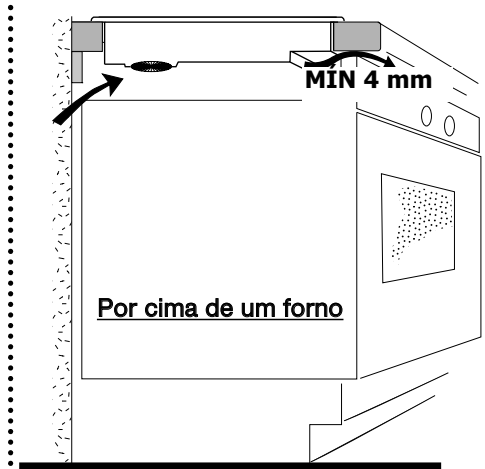
A placa pode ser encastrada sem qualquer restrição, certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (ver capítulo "descrição do seu aparelho"). Por cima de um forno ou de um electrodoméstico encastrável, aconselha-se o encastramento ao lado.

## • ENCASTRAMENTO

Seguir o esquema acima.

Cole a junta de espuma por baixo do aparelho, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixe os cliques na placa (Conforme o modelo).



## Conselho

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno, os dispositivos de segurança térmica podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está, pois, equipada com um sistema de segurança anti-sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser activado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, pequenos traços poderão ser visualizados nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efectuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm), e/ou instalando também o kit de isolamento para forno, disponível junto do Serviço Pós-Venda.

• **LIGAÇÃO ELÉCTRICA**

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

A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha eléctrica acessível.

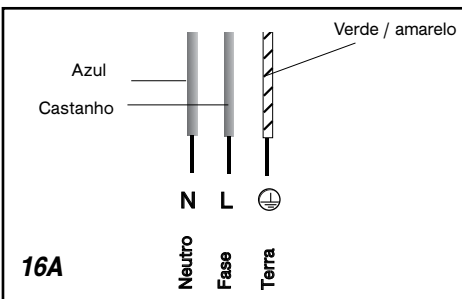
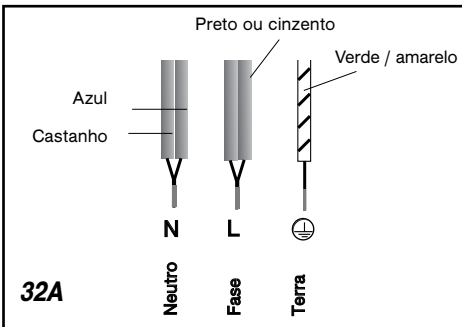
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço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



**Atenção!**

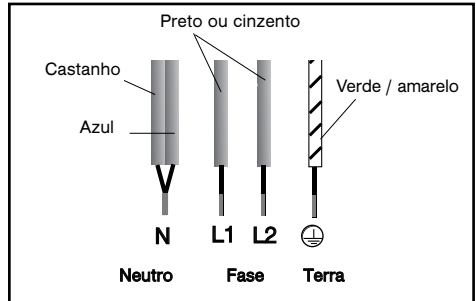
*Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.*

• **Ligação Eléctrica 220-240V ~**



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

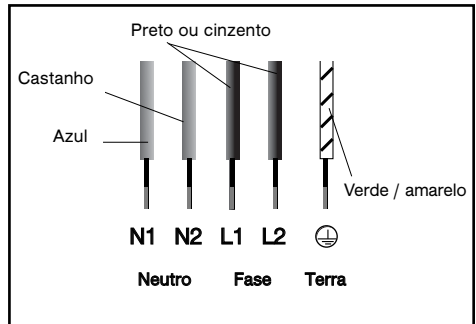
Antes de proceder à ligação eléctrica, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



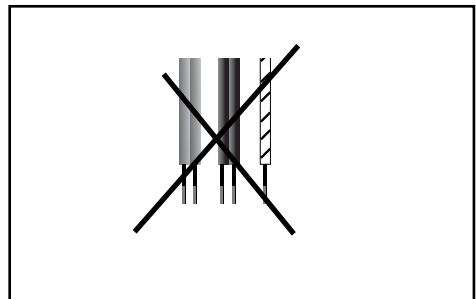
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

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

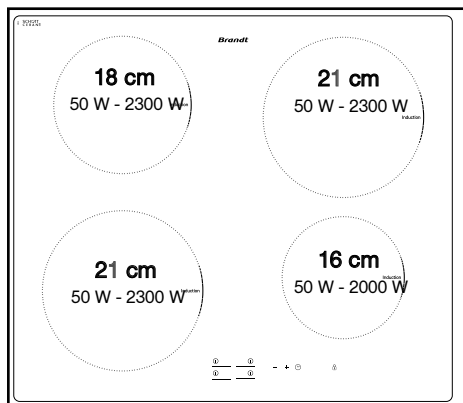
Separe os fios antes de proceder à ligação.



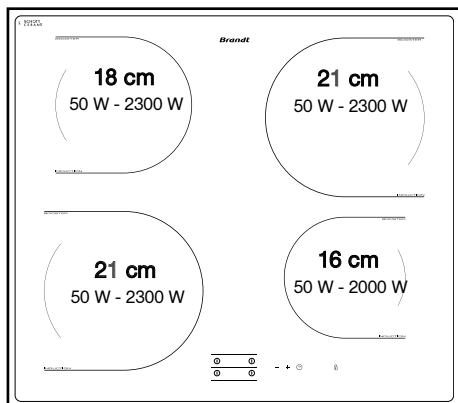
• **Ligação Eléctrica 400V 3 ~ - 16A**



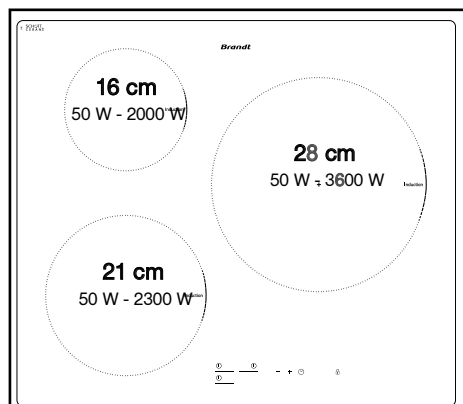
### • DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR



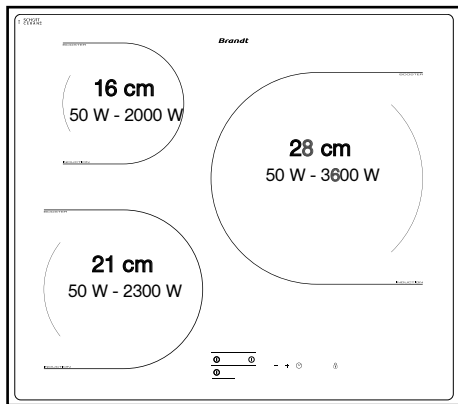
**TI110**



**TI112**



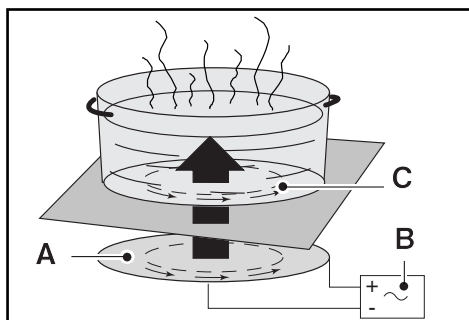
**TI116**



**TI118**



## • RECIPIENTES PARA INDUÇÃO



- A** Indutor
- B** Circuito electrónico
- C** Correntes induzidas

### • Princípio da indução

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.

Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é, então, transmitido aos alimentos que estão a cozinhar ou a fritar, em função das regulações efectuadas.

### • Acessórios

A maioria dos recipientes são compatíveis com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução. Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais homogénea.

### CLASS INDUCTION

Se escolher um recipiente com este símbolo marcado no fundo ou na sua embalagem, terá a certeza de que este será perfeitamente compatível com a placa de indução em condições normais de utilização.

Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

## • QUE ZONA DE AQUECIMENTO UTILIZAR EM FUNÇÃO DO SEU RECIPIENTE?

Zona de aquecimento*	Recipiente a utilizar
<b>16 cm</b>	10 .....18 cm
<b>18 cm</b>	12 .....22 cm
<b>21 cm</b>	18 .....24 cm
<b>28 cm</b>	12 .....32 cm

\* conforme modelo



### Conselho

**Para verificar se o seu recipiente é compatível:**

**Coloque-o sobre uma zona de aquecimento, na potência 4.**

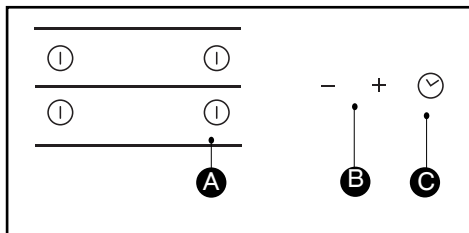
**Se o mostrador ficar fixo, é porque o recipiente é compatível.**

**Se o mostrador piscar, então é porque o recipiente não pode ser utilizado para a indução.**

**Também pode utilizar um íman.**

**Se o íman se “pegar” ao fundo do acessório, então é compatível com a indução.**

### • DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botões Ligar/Desligar.
- B** Regulação do temporizador / potência.
- C** Botão do temporizador.

### • LIGAÇÃO

Prima o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. Uma visualização **0** intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Aparece um ponto fixo no mostrador escolhido. Pode então escolher a potência desejada.

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

### • DESLIGAR

Mantenha premido o botão de ligar/desligar da zona que pretende utilizar.

### • REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão “+” para aumentar o seu nível de potência de 1 a P (potência máxima) e o botão “-” para o diminuir.

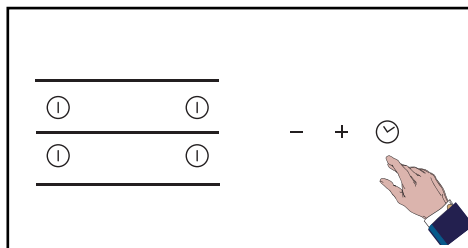
Durante a colocação em funcionamento, pode passar directamente para a potência máxima “P” premindo o botão “-”.


### • REGULAÇÃO DA POTÊNCIA (de acordo com o modelo)

Prima o botão “+” para aumentar o seu nível de potência de 1 a 9 (potência máxima) e o botão “-” para o diminuir.

### • REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

É disponibilizado um temporizador para o conjunto das zonas de aquecimento. Os 4 temporizadores podem ser utilizados em conjunto.



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

Os LEDs do temporizador podem ser afectados apenas nas zonas em funcionamento. O temporizador a ser apresentado tem o seu LED ligado.

Para utilizar o temporizador:

- Coloque a zona de cozedura em funcionamento e regule a potência.
- Selecciono o LED do temporizador da zona de cozedura.
- Prima + ou - até chegar à regulação desejada para o seu tempo de cozedura. Para tempos mais compridos, prima - para aceder directamente a 99 minutos.

O temporizador 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 qualquer botão para parar o bip.

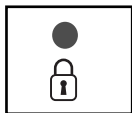
Para modificar as regulações do temporizador:

- Selecciono o seu temporizador
- Prima + ou -.

Para parar o temporizador:

- Selecciono o seu temporizador
- Prima duas vezes em + e -.

## • UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE “SEGURANÇA PARA CRIANÇAS”




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

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


### • Como bloquear?

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

### • Placa bloqueada em funcionamento

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

Quando premir os botões de **potência** ou do **temporizador** das zonas em funcionamento, o indicador luminoso de bloqueio acende-se, apagar-se-á após alguns segundos, Só o botão “paragem” está sempre activo.

Nas zonas de cozedura que não funcionam, o símbolo  e o indicador luminoso acendem-se quando premir os botões “ligar/desligar”. O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos.

### • A placa é bloqueada no modo desligado

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

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

### • Como desbloquear?

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



### Conselho

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

### • **SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO**

#### • **Calor residual**

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um “H” é visualizado durante esse tempo. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

#### • **Limitador de temperatura**

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa, evitando assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

#### • **Segurança “objectos pequenos”**

Os objectos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detectados como recipientes. O mostrador acende-se por intermitência e a potência não é activada.

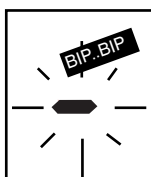


#### **Atenção!**

**Vários objectos de pequena dimensão em cima de uma zona de aquecimento podem ser detectados como sendo um recipiente.**

**O mostrador de potência fica fixo: Uma potência pode ser emitida e aquecer esses objectos.**

#### • **Protecção em caso de derrame**



A paragem da placa, uma visualização especial (símbolo ao lado) e um “bip” sonoro (conforme o modelo) podem ser activados num dos 3 seguintes casos:

- Derrame por cima dos botões de comando.
  - Pano molhado colocado em cima dos botões.
  - Objecto metálico colocado em cima dos botões de comando.
- Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo a cozedura.

#### • **Auto-Stop system**

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “**Auto-Stop system**”, que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido.

Se esta segurança for activada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de “**AS**” ou “**A**” na zona de comando e um “bip” sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para a desactivar, basta premir um botão qualquer do comando.

Um duplo bip sonoro confirmará a sua acção.

• **PRESERVAR O SEU APARELHO**

- . Evite choques com os recipientes: A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.
- . Não coloque tampas quentes sobre a placa de cozinha. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.
- . Evite a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.
- . Evite colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).
- . Evite a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.

**Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.**

- . Não guarde detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.
- . Não aqueça latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar. Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.
- . Nunca utilize folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca coloque produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha. O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.
- . A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).
- . Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

• **LIMPAR A PLACA DE COZINHA**

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO PROCEDER?
Ligeira.	Esponjas sanitárias.	Embeba bem a zona a limpar com água quente e depois limpe.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Embeba bem a zona a limpar com água quente, utilize um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois proceda à limpeza.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).



creme



esponja sanitária especial para loiça delicada



pó






esponja abrasiva



### • Quando da instalação

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
Aparece um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada, a mensagem desaparece decorridos uns 30 segundos.
A instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Consulte o capítulo sobre a ligação.
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Aqueça um tacho cheio de água em cada zona durante 1/2 hora.

### • Quando a placa é ligada

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não recebe alimentação eléctrica. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal.	Contacte o Serviço Pós-Venda.
A placa não funciona, a informação   ou  aparece.	A placa está bloqueada.	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças.

### • Durante a utilização

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  ou F7.	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.
Aparecem vários pequenos  ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em foco de 16 cm).	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
As painelas fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da electrónica. Funcionamento normal.	Nada.



### Atenção!

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

## • TABELA DE COZEDURA POR TIPO DE COZINHADO

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS			COZER/APURAR			MANTER NO QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>SOPAS</b>	CALDOS					●						
	CREMES ESPessos							●				
<b>PEIXE</b>	MOLHO DE ESCABECHE					●						
	CONGELADOS						●					
<b>MOLHOS</b>	ESPESSO À BASE DE FARINHA							●				
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÉS, HOLANDÉS)									●		
	MOLHOS PREPARADOS									●		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>LEGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES							●				
	LEGUMES SECOS							●				
	BATATAS COZIDAS							●				
	BATATAS ALOURADAS							●				
	BATATAS SALTEADAS							●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES									●		
<b>CARNE</b>	CARNES POUCO ESPeSSAS		●									
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●							
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)				●							
<b>FRITOS</b>	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●										
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●										
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>VARIANTES</b>	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									●		

