Brandt

ES GUÍA DE INSTALACIÓN Y DE UTILIZACIÓN

Placa de cocción

Brandt

Estimada clienta, estimado cliente,

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir esta placa de cocción BRANDT.

Al elaborar este dispositivo, hemos puesto toda nuestra pasión y nuestro saber hacer para poder satisfacer mejor sus necesidades. Se trata de un aparato innovador que ofrece unas muy buenas prestaciones y cuyo diseño se ha pensado para que sea fácil de usar.

La gama de productos BRANDT pone también a su disposición una amplia selección de hornos, microondas, campanas extractoras, cocinas, lavavajillas, lavadoras, secadoras, frigoríficos y congeladores que podrá combinar con su nuevo placa de cocción BRANDT.

En aras de satisfacer en el mejor de los modos sus necesidades respecto a nuestros productos, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias (datos de contacto al final del folleto).

Y también disponemos de una página web www.Brandt.com, donde encontrará todos nuestros productos así como información útil y complementaria.

BRANDT

www.brandt.com

Con la inquietud de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de aportar a sus características técnicas, funcionales o estéticas todas las modificaciones relacionadas con su evolución.

Importante:

Antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

- Consignas de seguridad — 04
- Respeto del medio ambiente — 05
- Descripción de su aparato — 07

1 / INSTALACIÓN DE SU APARATO
- Elección del emplazamiento — 08
- Empotramiento — 08
- Consejos de empotramiento — 09
- Conexión eléctrica — 09
- Conexión de gas — 10
- Cambio de gas — 12

2 / UTILIZACIÓN DE SU APARATO
- Descripción de su parte superior — 16
- Encendido de la placa — 17
- Recipientes para los quemadores de gas — 18
- Recipientes para la placa eléctrica — 19

3 / MANTENIMIENTO CORRIENTE DE SU APARATO
- Mantener su aparato — 20

4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES
- En curso de utilización — 21

5 / GUÍAS DE COCCIÓN
- Guía de cocción gas — 22
- Guía de cocción eléctrica — 22

6 / SERVICIO DE POSTVENTA Y ATENCIÓN AL CLIENTE
- Intervenciones — 23
- Relaciones con los consumidores — 23

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Puede descargar este manual en la página web de la marca.

> Hemos diseñado esta placa de cocción para una utilización por particulares en un lugar de vivienda.

> Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y utilizarse solamente en un lugar bien ventilado. Consulte esta guía antes de instalar y utilizar su aparato.

> Las cocciones deben realizarse bajo su vigilancia.

> Estas placas de cocción destinadas exclusivamente a la cocción de bebidas y de productos alimentarios no contienen ningún componente a base de amianto.

> Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las reglas en vigor. Se prestará una atención especial a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

> La utilización de un aparato de cocción de gas conduce a la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. **Cerciórese de que exista una buena ventilación en su cocina:** mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instale un dispositivo mecánico

> Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

> No guarde en el mueble situado debajo de su placa de cocción sus productos de **LIMPIEZA** o **INFLAMABLES** (aerosoles o recipientes bajo presión, así como papeles, libros de recetas, etc.).

> Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos el almacenamiento de objetos sensibles a la temperatura (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).

> Las condiciones de ajuste están inscritas en una etiqueta situada en el bolsa, así como en la placa de características.

> Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Postventa y Atención al cliente”. (Esta página también le explica dónde encontrarlos en su aparato).

> Su placa debe estar desconectada de la alimentación (eléctrica y de gas) antes de cualquier intervención.

> Al conectar aparatos eléctricos en una toma de corriente situada a proximidad, cerciórese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas calientes.

> El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

> El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

> Por medida de seguridad, después de su utilización, no olvide cerrar el grifo de mando general del gas distribuido por canalización o el grifo de la bombona de gas butano/propano.

> **Cuando una rueda se vuelva difícil de girar, NO LA FUERCE. Pida urgentemente la intervención del instalador.**

> La marca de conformidad **CE** está colocada en estas placas.

> No utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.

> Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han pueden gozar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos que se corren. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

> Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

> Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

> El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

> No utilice un aparato de limpieza a vapor.

> Para la cocción, nunca utilice hojas de papel de aluminio. Nunca deposite productos embalados con aluminio, sobre su placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente su aparato de cocción.

> **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia sobre una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio.
Nunca intentar apagar un fuego con agua sino apagar el aparato, y luego cubrir la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

> **ADVERTENCIA:** riesgo de incendio: no almacenar nada sobre las superficies de cocción.

> **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. El aparato se calienta cuando está siendo utilizado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

Atención

> ***La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.***

> ***Antes de la instalación, cerciórese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.***

> ***Esta placa se ajusta a la norma EN 60335-2-6 por lo que se refiere a los calentamientos de los muebles y de clase 3 por lo que se refiere a la instalación (según norma EN 30-1-1).***

• *RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE*

> Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

> Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

> Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• *DESCRIPCIÓN DE SU PLACA*

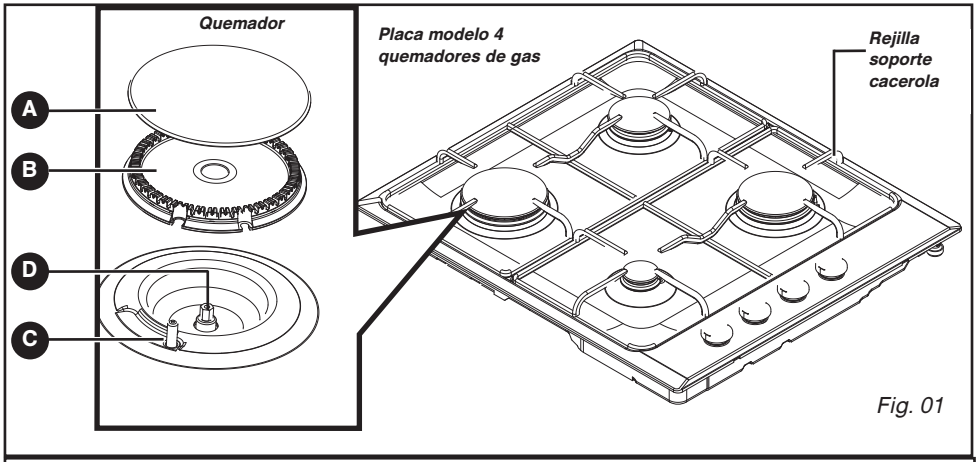


Fig. 01

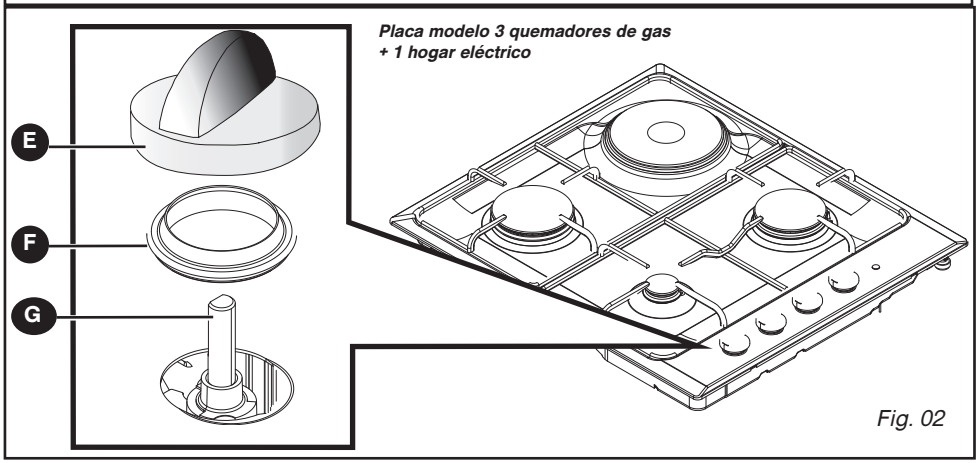


Fig. 02

A Sombrerete de quemador

B Cabeza de quemador

C Bujía de encendido

D Inyector

E Manilla

F Anillo de estanqueidad

G Grifo

Consejo

Esta guía de instalación y del usuario es válida para varios modelos. Puede haber pequeñas diferencias entre los detalles y accesorios de su dispositivo y las descripciones que se incluyen en el presente manual.

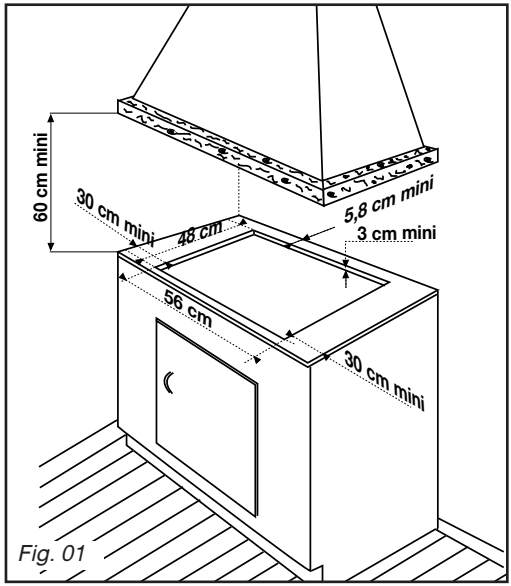


Fig. 01

APARATO			
	Anchura	Profundidad	Espesor
Corte mueble	56 cm	49 cm	siguiente mueble
Dimensiones globales **encima** del plano de trabajo	60 cm	53 cm	5,8 cm
Dimensiones globales **debajo** del plano de trabajo	55 cm	47,5 cm	3,4 cm

• *ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO*

Su aparato debe empotrarse en la plataforma de un mueble soporte de 3 cm de espesor mínimo, fabricado de materia resistente al calor, o revestido de dicha materia.
Para no obstaculizar la manipulación de los utensilios de cocción, no debe haber a la derecha, o a la izquierda, muebles ni paredes a menos de 30 cm de la placa de cocción.
Si se coloca un tabique horizontal debajo de la placa, ésta debe situarse entre 10 cm y 15 cm con relación a la parte superior del plano de trabajo. En todos los casos, no guarde aerosoles o recipientes bajo presión en el compartimento que podría existir bajo la placa (ver capítulo "Consignas de seguridad").

• *EMPOTRAMIENTO*

Ajustarse al esquema *(Fig. 01).*
– Retire las parrillas de soporte de cacerolas, los sombreretes de los quemadores y las cabezas de los quemadores identificando su posición.
– Gire la placa y colóquela con precaución sobre la apertura del mueble para no dañar las ruedas y las bujías de encendido.
– Para cerciorarse de la estanqueidad entre el cárter y el plano de trabajo, pegue la junta de espuma **en el perímetro exterior del cárter,** antes de la instalación de la placa *(Fig. 02*).

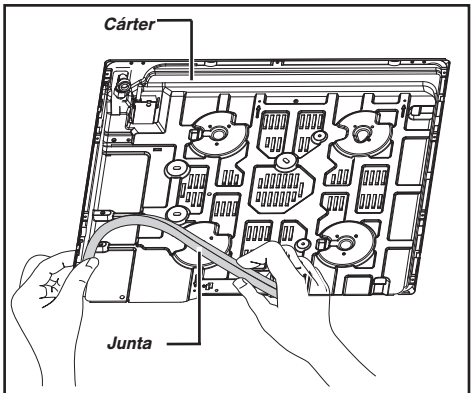


Fig. 02

• CONSEJOS DE EMPOTRAMIENTO

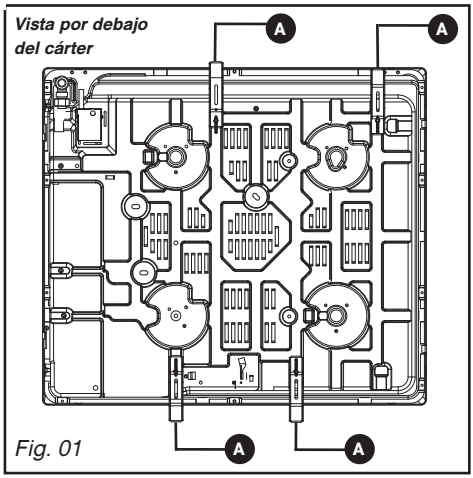


Fig. 01

A Pata de fijación

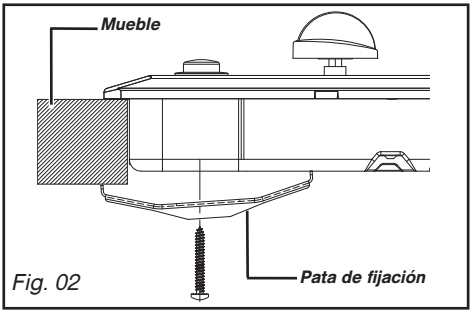


Fig. 02

Coloque su placa de cocción en la apertura del mueble soporte teniendo cuidado de tirar de la placa hacia sí.

Coloque las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las parrillas de soporte de cacerolas.

Conecte su placa al gas (ver capítulo «Conexión de gas») y a la electricidad (ver capítulo «Conexión eléctrica»).

Si lo desea, puede inmovilizar la placa por medio de las cuatro patas de fijación suministradas con sus tornillos *(Fig. 02)* que se fijan en las cuatro esquinas del cárter.

Utilice obligatoriamente los agujeros previstos a tal efecto según el dibujo de arriba *(Fig. 01)*.

Pare de atornillar cuando la pata de fijación comience a deformarse.

No utilizar atornilladora.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Su placa se suministra con un cordón de alimentación (de tipo H05V2V2F - T90, sección 1 mm^2) con 3 conductores (fase + tierra + neutro) ref. SPV: 77X3767 (6470.1516) y debe conectarse a la red 220-240 V~ monofásica por medio de una toma de corriente fase + tierra + neutro normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar que tenga una distancia de apertura de los contactos de al menos 3,5 mm.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

SECCIÓN DEL CABLE A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz Gas y mixto
Cable H05V2V2F - T90	3 conductores de los cuales 1 para la tierra
Sección de los conductores en mm^2	1
Fusible	10 A

Atención

El hilo de protección (verde/amarillo) se conecta al borne de tierra ⏚ del aparato y debe conectarse al borne de tierra ⏚ de la instalación.

El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por un cable o un conjunto especial disponible ante el fabricante o su Servicio de postventa.

Consejo

Con el fin de encontrar fácilmente en el futuro las referencias de su aparato, le aconsejamos anotarlos en la página "Servicio postventa y relaciones con los consumidores" (esta página también le explica dónde encontrarlos en su aparato).

• *CONEXIÓN DE GAS*

• *Observaciones preliminares*

Si su placa de cocción se instala encima de un horno o si la proximidad de otros elementos calentadores corre el riesgo de causar un calentamiento de la conexión, es obligatorio realizarla en un tubo rígido.
Si se utiliza un tubo flexible o un tubo blando (caso del gas butano), no debe entrar en contacto con una parte móvil del mueble ni pasar por un lugar susceptible de estar sobrecargado.

La conexión de gas debe efectuarse de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país de instalación.

• *Gas distribuido por canalización de gas natural*

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:

— Conexión con un tubo rígido de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

— Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ***ondulado de extremos mecánicos*** atornillables (conforme a la norma NF D 36-121) cuya vida útil es ilimitada *(Fig. A)*.

— Conexión con un tubo flexible caucho reforzado ***a extremos mecánicos*** atornillables (conforme a la norma NF D 36-103) cuya vida útil es de 10 años *(Fig. B)*.

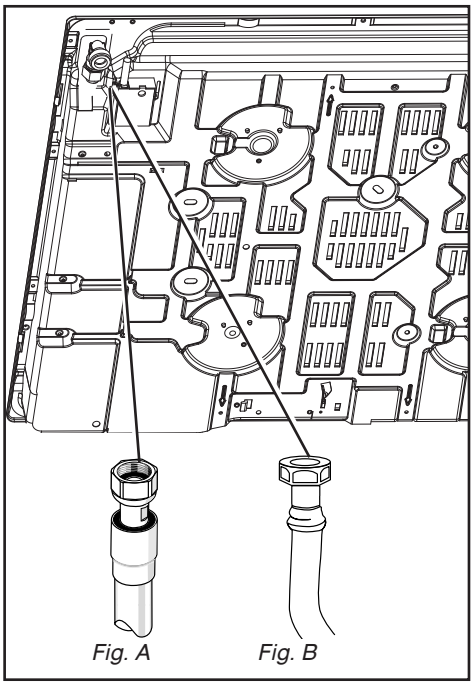


Fig. A *Fig. B*

Atención
Al realizar la conexión de gas de su placa, si tiene que cambiar la orientación del codo montado en el aparato:
① Cambie la arandela de estanqueidad. Atornille la tuerca del codo sin sobrepasar un par de atornillado de 17 N.m.

• *Gas distribuido por botella o depósito (gas butano/propano)*

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:

— Conexión con un tubo rígido de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

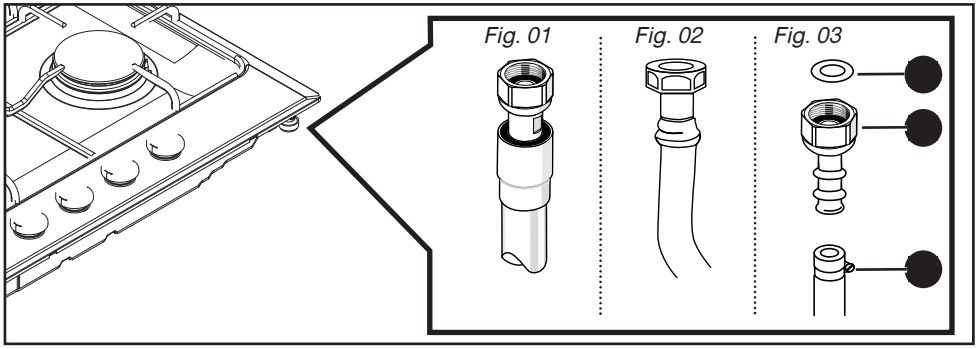
— Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ***ondulado de extremos mecánicos*** atornillables (conforme a la norma NF D 36-125) cuya vida útil es ilimitada *(Fig. 01).*

— Conexión con un tubo flexible caucho reforzado ***a extremos mecánicos*** atornillables (conforme a la norma XP D 36-112) cuya vida útil es de 10 años *(Fig. 02).*

En una instalación existente, se puede utilizar un tubo flexible equipado de sus abrazaderas de apriete (conforme a la norma XP D 36-110) cuya vida útil es de 5 años. En ese caso, es necesario utilizar un tope sin olvidar colocar una arandela de estanqueidad entre el tope y el codo de la placa *(Fig. 03).*

Consejo
Encontrará el tope y la arandela de estanqueidad en su Servicio postventa.

Atención
Atornille el tope con un par que no sobrepase 25 N.m.



- **A** Arandela de estanqueidad (no proporcionada)
- **B** Tope (no proporcionado)
- **C** Abrazadera de apriete (no proporcionada)

Atención
Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya vida útil esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y ser inspeccionables en toda su longitud. Deben remplazarse antes de finalizar su límite de utilización (marcado en el tubo). Cualquiera que sea el medio de conexión elegido, cerciórese de su estanqueidad, después de la instalación, con agua con jabón.
En Francia, debe utilizar un tubo o una tobera que lleva la estampilla NF Gaz

NF GAZ

• *CAMBIO DE GAS*

Atención

Su aparato se suministra prerregulado para el gas natural.
Los inyectores necesarios para la adaptación al butano/propano están en la bolsa que contiene esta guía.

A realizar cada cambio de gas, deberá sucesivamente:
— Adaptar la conexión de gas
— Cambiar los inyectores
— Regular los ralentíes de los grifos.

• Adapte la conexión de gas: remítase al párrafo ***"Conexión de gas".***

• Cambie los inyectores procediendo del siguiente modo:
— Retire las parrillas, los sombreretes y las cabezas de todos los quemadores.
— Desatornille con la ayuda de la clave suministrada los inyectores situados en el fondo de cada bote y retírelos *(Fig. 01).*
— Coloque en su lugar los inyectores del gas correspondientes, de acuerdo con la localización de los inyectores y al cuadro de las características de gas al final del capítulo; para ello:
— Atorníllelos en primer lugar manualmente hasta el bloqueo del inyector.
— Introduzca a fondo la llave en el inyector.
— Trace una línea en la placa del hogar con la ayuda de un lápiz en el lugar indicado *(Fig. 02).*
— Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca del otro lado *(Fig. 03).*

Atención

No superar este límite bajo pena de deterioro del producto.

- Vuelva a montar las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las parrillas de soporte de cacerola.

Consejo

Al realizar cambio de gas, marque la casilla correspondiente al nivel del gas en la etiqueta situada en la bolsa.
Remítase al párrafo "Conexión de gas" correspondiente.

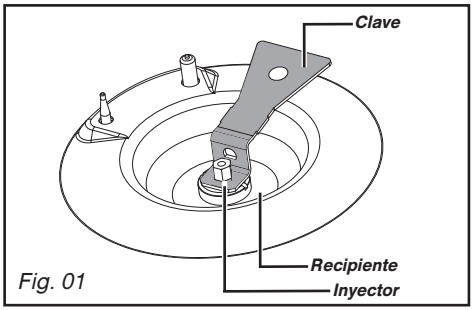


Fig. 01

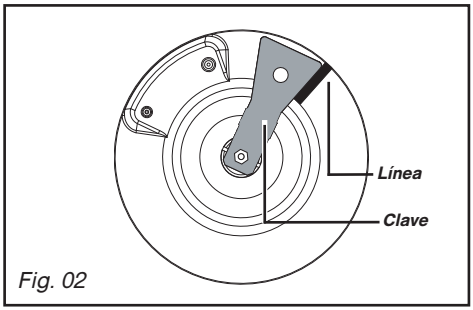


Fig. 02

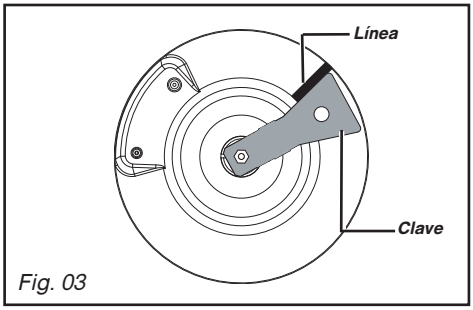


Fig. 03

• **Regule los ralentíes de los grifos**: éstos se encuentran debajo de las palancas *(Fig. 04)*.
— Actúe grifo por grifo.
— Retire las ruedas, los anillos de estanqueidad,tirándolos hacia arriba.

- Paso del gas natural al gas butano/propano

- Con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **atornille a fondo** el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) *(Fig. 05),* **en el sentido de las agujas de un reloj.**
- Vuelva a montar los anillos de estanqueidad, las ruedas controlando su sentido de orientación y cerciórese de que las ruedas estén bien introducidas.

— Paso de gas butano/propano a gas natural

- Desatornille el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) *(Fig. 05)*, con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **2 vueltas en el sentido inverso a las agujas de un reloj.**
- Vuelva a montar la rueda,
- Encienda el quemador, en posición máxima, y pase a posición ralentí.
- Retire de nuevo la rueda, y luego gire el tornillo de ajuste **en el sentido de las agujas de un reloj** hasta la posición más baja antes de la extinción de las llamas.
- Vuelva a montar el anillo de estanqueidad y la rueda.
- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: **no es necesario que la llama se apague** ; si no desatornille el tornillo de ajuste para obtener el buen mantenimiento de la llama durante estas maniobras.

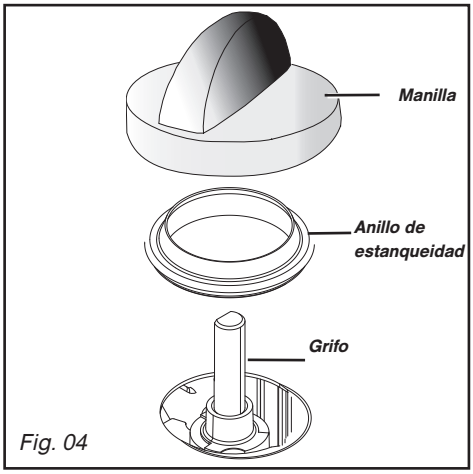


Fig. 04

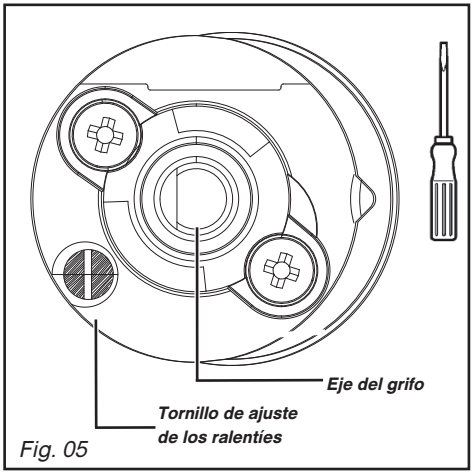
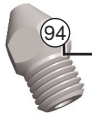


Fig. 05

• *Localización de los inyectores*

LOCALIZACIÓN DE LOS INYECTORES

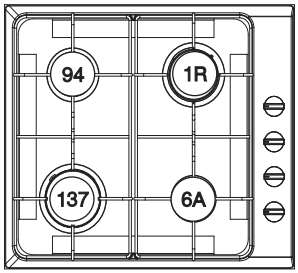
El cuadro de al lado indica las implantaciones de los inyectores en su aparato en función del gas utilizado.
Cada número está marcado en el inyector.



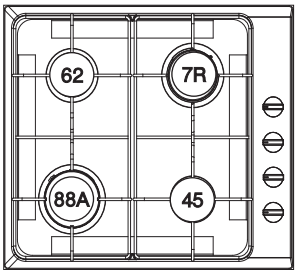
Ejemplo:
marca inyector 94

Modelo 4 quemadores de gas *

Gas Natural

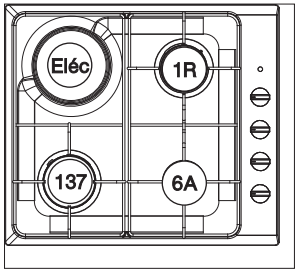


Gas Butano/Propano

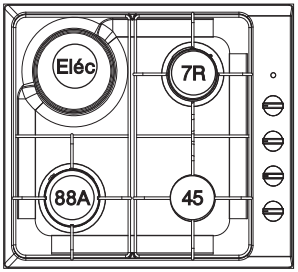


Modelo 3 quemadores de gas * + 1 placa eléctrica

Gas Natural



Gas Butano/Propano

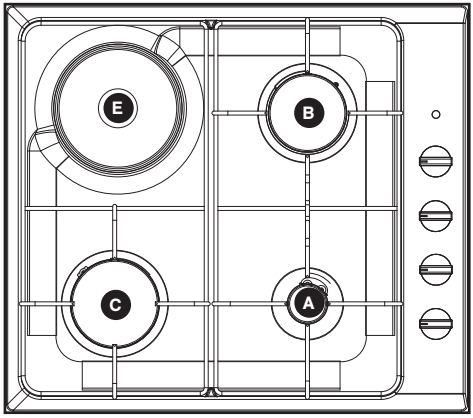


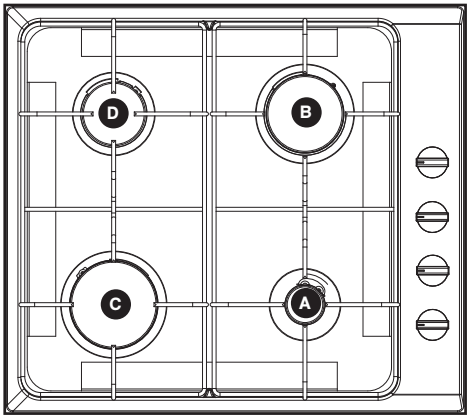
* Ver capítulo “Descripción de la superficie superior”

• *Características de gas*

		FR-GB	FR-GB	FR-GB	FR
Aparato destinado a instalarse en:		**Butano**	**Propano**	**Gas natural**	**Gas natural**
FR .....cat : II2E+3+		G30	G31	G20	G25
GB.....cat : II2H3+					
Caudal horario a continuación: a 15°C a 1013 mbar		28-30mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
QUEMADOR RÁPIDO					
Marca realizada en el inyector		**7R**	**7R**	**1R**	**1R**
Caudal calorífico nominal	(kW)	2,15	2,15	2,25	2,25
Caudal calorífico reducido	(kW)	0,830		0,870	0,870
Caudal horario	(g/h)	156	154		
Caudal horario	(l/h)			214	249
QUEMADOR GRANDE RÁPIDO					
Marca realizada en el inyector		**88A**	**88A**	**137**	**137**
Caudal calorífico nominal	(kW)	3,10	3,10	3,05	3,05
Caudal calorífico reducido (con seguridad)	(kW)	0,830		0,870	0,870
Caudal horario	(g/h)	225	221		
Caudal horario	(l/h)			290	338
QUEMADOR SEMIRRÁPIDO					
Marca realizada en el inyector		**62**	**62**	**94**	**94**
Caudal calorífico nominal	(kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Caudal calorífico reducido (con seguridad)	(kW)	0,620		0,615	0,615
Caudal horario	(g/h)	109	107		
Caudal horario	(l/h)			143	166
QUEMADOR AUXILIAR					
Marca realizada en el inyector		**45**	**45**	**6A**	**6A**
Caudal calorífico nominal	(kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Caudal calorífico reducido	(kW)	0,300		0,350	0,350
Caudal horario	(g/h)	51	50		
Caudal horario	(l/h)			81	94
PLACA 60 cm 4 QUEMADORES DE GAS CON GRAN RÁPIDO					
Caudal calorífico total	(kW)	7,45	7,45	7,65	7,65
Caudal máximo	(g/h)	541	532		
	(l/h)			728	847
PLACA 60 cm 3+1 PLACA ELÉCTRICA 1500 W					
Caudal calorífico total	(kW)	5,95	5,95	6,15	6,15
Caudal máximo	(g/h)	432	425		
	(l/h)			585	681

• *DESCRIPCIÓN DE SU PARTE SUPERIOR*





- **A** Quemador auxiliar 0,85 kW (*****)
- **B** Quemador rápido 2,25 kW (*****)
- **C** Quemador gran rápido 3,05 kW (*****)
- **D** Quemador semirrápido 1,50 kW (*****)
- **E** Placa eléctrica 1,50 kW - diámetro 145 mm

(*****) Potencias obtenidas en gas natural G20

• *Encendido de la placa*

Cada quemador es alimentado por un grifo, cuya apertura se realiza pulsando y girando en el sentido inverso a las agujas de un reloj.

El punto "●" corresponde al cierre del grifo.

Elija el quemador deseado situándose en los símbolos colocados cerca de las ruedas (ej.: quemador trasero derecho ⊣═).

Para encender un quemador, pulse el botón de encendido electrónico girando la rueda hacia la posición máxima .

Mantenga la presión sobre el botón de encendido hasta que el quemador esté encendido.

El ajuste hacia un caudal reducido se efectúa entre el símbolo y el símbolo .

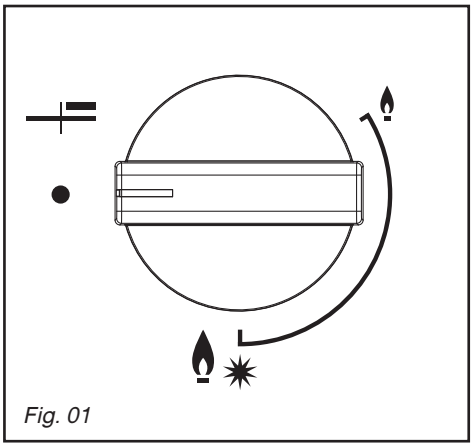


Fig. 01

Consejo

— En caso de extinción de la llama, basta normalmente con volver a encenderla siguiendo las instrucciones del encendido.

— Las llamas del quemador son más pequeñas en los dedos de la parrilla para proteger el esmalte de la parrilla.

— El ruido generado por algunos quemadores está vinculado a su fuerte potencia y a la combustión del gas; eso no degrada de ningún modo la calidad de la cocción.

— En caso de avería de corriente, acerque una cerilla al quemador que previamente habrá abierto.

• *RECIPIENTES PARA LOS QUEMADORES DE GAS*

• *¿Qué quemador utilizar en función de su recipiente?*

Diámetro del recipiente	Quemador	Uso
18 a 28 cm	Grande rápido	Frituras - Ebullición
16 a 28 cm	Rápido	Alimentos a fuego vivo
12 a 24 cm	Semirrápido	Salsas - Recalentado
	Auxiliar	Cocción lenta

Atención

— Ajuste la corona de llamas de modo que éstas no desborden del perímetro del recipiente (Fig. 01).
— No utilice recipientes de fondo cóncavo o convexo (Fig. 02).
— No utilice recipientes que recubran parcialmente las ruedas (Fig. 03).
— No deje funcionar un hogar de gas con un recipiente vacío.

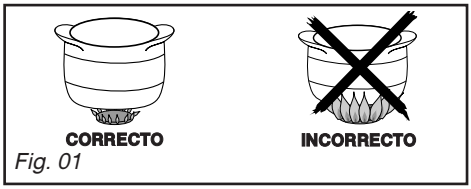


Fig. 01

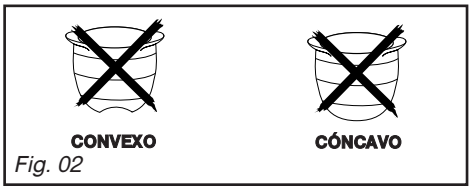


Fig. 02

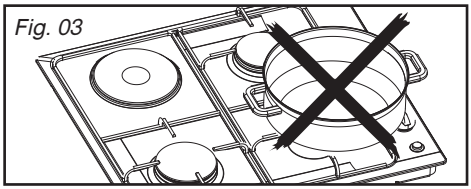


Fig. 03

Consejo

Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de su vivienda, o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora de ventilación mecánica).
Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m^3/h par kW de potencia de gas).
Ejemplo: 60 cm - 4 quemadores de gas
Potencia total: 1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 kW
7,7 kW x 2 = 15,4 m^3/h de caudal mínimo.

- ***RECIPIENTES MÁS ADAPTADOS A LA PLACA ELÉCTRICA (según modelo)***

Utilice recipientes con fondo plano que se apoyen perfectamente sobre la superficie del hogar:
— de acero inoxidable con fondo trimetal grueso o "sandwich",
— de aluminio con fondo (liso) grueso,
— de acero esmaltado.

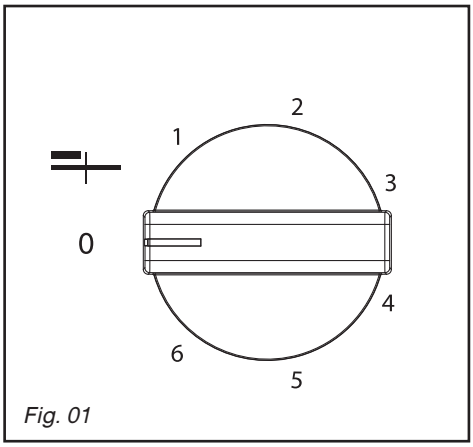


Fig. 01

- ***PUESTA EN MARCHA DE LA PLACA ELÉCTRICA (según modelo)***

Posicione la rueda en la marca que conviene a la cocción deseada *(Fig. 01)* (ver cuadro de las cocciones al final del manual). El indicador de puesta en tensión del hogar se enciende. Durante la primera utilización, deje calentar la placa en vacío, a la potencia máxima, durante 3 minutos, para endurecer el revestimiento.

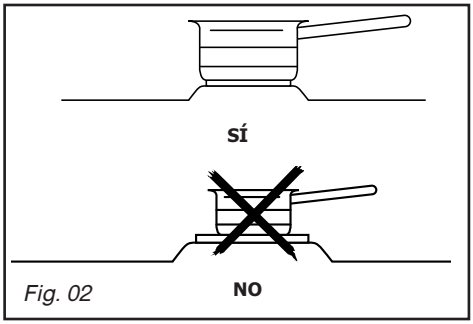


Fig. 02

Consejo

— Utilice un recipiente de tamaño adaptado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro del hogar eléctrico *(Fig. 02)****.***
— Efectúe los finales de cocción colocando la rueda en posición parada "O" con el fin de beneficiarse del calor acumulado en la placa.
— Utilice una tapa en su recipiente lo más a menudo posible para reducir las pérdidas de calor por evaporación.

Atención

No deje funcionar un hogar eléctrico sin recipiente (salvo durante la primera utilización), o con un recipiente vacío.

Atención

La placa eléctrica sigue estando caliente un determinado tiempo después de la puesta en posición "O" de la rueda. No tocar esta zona, riesgo de quemaduras.

• *MANTENER SU APARATO*

MANTENIMIENTO	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS/ACCESORIOS A UTILIZAR
De las bujías y de los inyectores	En caso de obstrucción de las bujías de encendido, límpielas con la ayuda de un pequeño cepillo a cerdas duras (no metálico). El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de recipiente. No lo obstruya durante la limpieza, lo que perturbaría los rendimientos de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector.	. Pequeño cepillo de cerdas duras. . Imperdible
De las parrillas y de los quemadores de gas	En el caso de manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva, y luego aclare con agua clara. Limpie cuidadosamente cada pieza del quemador antes de reutilizar su placa de cocción.	. Crema para fregar suave. . Esponja sanitaria.
De la placa eléctrica	La placa calentadora está protegida por un revestimiento negro, por lo tanto hay que evitar el empleo de cualquier producto abrasivo. Después de cada uso, límpiela con un paño graso. Si la placa se oxida, retire la herrumbre (con una tela esmeril por ejemplo), y reconstituya el revestimiento negro con un producto renovador de alta temperatura del comercio.	. Producto renovador del comercio.
Del esmalte o del acero inoxidable	Para limpiar el esmalte de la placa, utilice una crema de restregar. Saque brillo con un paño seco. No deje sobre el esmalte residuos de líquidos ácidos como zumo de limón, vinagre, etc. Para limpiar el acero inoxidable de la placa, utilice una esponja y agua con jabón o un producto del comercio especial para acero inoxidable.	. Crema para fregar suave. . Producto del comercio especial para acero inoxidable.

Atención

El mantenimiento de su placa de cocción se facilita si lo efectúa antes de su enfriamiento completo. Sin embargo, nunca limpie su aparato durante su funcionamiento. Ponga en cero todos los mandos eléctricos y de gas.

Consejo

— De preferencia a una limpieza de los elementos de la placa a mano más que en lavavajillas.

— No utilice esponjas abrasivas para limpiar su placa de cocción.

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

• *EN CURSO DE UTILIZACIÓN*

CONSTATA QUE:	*QUÉ DEBE HACER:*
• Encendido de los quemadores: No hay chispas durante la pulsación del botón de encendido.	. Verifique la conexión eléctrica de su aparato . Verifique la limpieza de las bujías de encendido. . Verifique la limpieza y el correcto montaje de los quemadores. . Si la placa está embridada en el plano de trabajo, verifique que las patas de fijación no estén deformadas. . Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedas no salgan de su alojamiento.
• Durante la pulsación del botón de encendido, hay chispas en todos los quemadores a la vez.	Es normal. La función de encendido es centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.
• Hay chispas, pero los quemadores no se encienden.	. Verifique que el tubo de llegada de gas no esté pellizcado. . Verifique que la longitud de llegada de gas sea inferior a 2 metros. . Verifique la apertura de la llegada de gas. . Si tiene gas en botella o en cisterna, verifique que ésta no esté vacía. . Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga la rueda hundida en posición de apertura máxima hasta la llegada del gas a los quemadores. . Verifique que el inyector no esté obstruido, si es el caso, desobstrúyalo con un imperdible. . Encienda su quemador antes de colocar su cacerola.
• En ralentí, el quemador se apaga o bien las llamas siguen siendo importantes.	. Evite las corrientes de aire violentas en la pieza. . Verifique la correspondencia entre el gas utilizado y los inyectores instalados (ver la localización de los inyectores en el capítulo “Cambio de gas”). Recordatorio: las placas de cocción se suministran de origen en gas de red (gas natural). . Verifique el correcto ajuste de los tornillos en ralentí (ver párrafo “Cambio de gas”).
• Las llamas tienen un aspecto irregular.	. Verifique la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados debajo de los quemadores, el ensamblaje de los quemadores, etc. . Verifique que quede suficiente gas en la botella.
• Durante la cocción, las palancas se vuelven calientes.	. Utilice pequeñas cacerolas sobre los quemadores cerca de las ruedas. Los grandes recipientes deben colocarse en los quemadores más grandes, más alejados de las palancas. . Instalar la cacerola en el centro del quemador. No debe desbordar sobre las ruedas.

• *GUÍA DE COCCIÓN DE GAS*

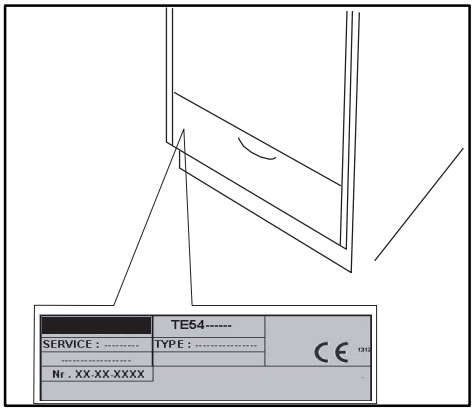
	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-AUXILIAR RÁPIDO	
SOPAS	Caldos	8-10 minutos	X			
	Sopas espesas			X		
PESCADOS	Caldo	8-10 minutos	X			
	Asados	8-10 minutos	X			
SALSAS	Holandesas, bernesa				X	X
	Bechamel, aurore	10 minutos			X	X
VERDURAS	Endibias, espinacas		X			
	Guisantes cocinados	25-30 minutos	X	X		
	Tomates provenzales	15-20 minutos	X	X		
	Patatas cocidas		X	X		
	Pastas		X			
CARNES	Chuleta		X			
	Guiso, Osso-bucco	90 minutos	X			
	Escalope a la sartén	10-12 minutos	X			
	Tournedos	10 minutos	X			
FRITURA	Patatas fritas		X			
	Buñuelos		X			
POSTRES	Arroz con leche	25 minutos			X	X
	Compotas de frutas		X		X	
	Crepas	3-4 minutos	X	X		
	Chocolate	3-4 minutos				X
	Crema inglesa	10 minutos			X	
	Café (pequeña cafetera)					X

• *GUÍA DE COCCIÓN ELÉCTRICA*

	PREPARACIONES	VIVO 6	FUERTE 5	MEDIO 3-4	COCCIÓN LENTA 2	MANTENER CALOR 1
SOPAS	Caldos	X → X				
	Sopas espesas	X → X		X		
PESCADOS	Caldo	X → X				
	Congelados	X → X				
SALSAS	Espesas			X		
	a la mantequilla				X	
VERDURAS	Endibias, espinacas		X			
	Verduras secas			X		
	Patatas al agua		X			
	Patatas cocidas		X	X		
CARNES	Chuleta	X				
	Parrilladas		X			
FRITURA	Patatas fritas		X			
VARIANTE	Compotas				X	
	Crepas	X				
	Crema inglesa				X	
	Chocolate fundido					X
	mermeladas			X		
	Leche		X			
	Pastas	X → X				
	Arroz con leche				X	
	Mantener caliente					X

• *INTERVENCIONES*

Las intervenciones que pueda ser necesario realizar en su aparato, las deberá realizar un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características situada en la caja del aparato (abra la sub puerta o tire del cajón).



PIEZAS ORIGINALES

Siempre que se realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente ***piezas de recambio certificadas originales.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

NIF : B75108597
BRANDT ESPAGNE HOME, S.L.U
Plaza Carlos Trias Bertran, 4
28020 Madrid
Tlf. 91 418 4533
www.electro-brandt.es

Este símbolo presente en el producto o en la guía de instrucciones indica que su aparato eléctrico y electrónico no puede tratarse como un residuo doméstico. Existen sistemas de recogida previstos para el reciclaje de este tipo de aparatos en la Unión Europea.

Para más información, por favor contacte a las autoridades locales o al proveedor que le vendió el producto.