

Estimado(a) Cliente,

Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.

A atracção é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design De Dietrich assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.

Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a De Dietrich assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em <u>www.de-dietrich.com</u> para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Encontre todas as informações acerca da marca em <u>www.de-dietrich.com</u> Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h. Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04

1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
Escolha do local de instalação	03
Encastramento	
Ligação eléctrica	04
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
Recipientes para a vitrocerâmica	05
Descrição da parte superior da placa	06
• Ligação	
Zona de aquecimento com extensão	07
Seguranças em funcionamento	
3 / MANUTENÇÃO HABITUAL DO SEU APARELHO	
Preservar o seu aparelho	09
Limpar o seu aparelho	09
4 / TABELA DE COZEDURA	
Tabela de cozedura por cozinhados	10
5 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
Aquando da colocação em serviço	11
6 / SERVICO POS-VENDA	11
0 / OLITATION TOO VEHIDA	

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 respectiva evolução técnica.

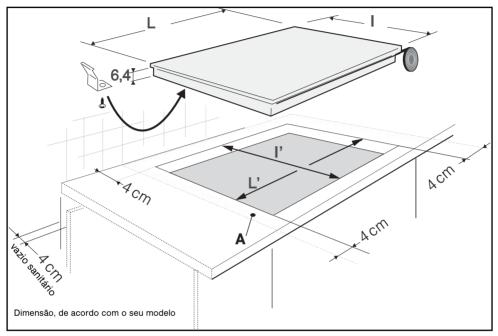
**Importante** 

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.



Tal como apresentado no logótipo, os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

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. Dirija-se à sua Câmara Municipal ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados.



## **Encastramento**

A sua placa de cozinha deve ser instalada de modo a que a ficha da alimentação fique acessível

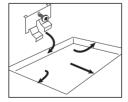
A distância entre as bordas da placa e a parede ou separação deve ser no mínimo de 4 cm.

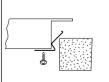
A placa pode ser encastrada directamente na bancada de trabalho:

- -Por cima do forno em posição de levantada (distância mínima de 10 mm).
- -Por cima de uma gaveta ou armário (instale uma tábua por baixo da placa).

Cole a junta com espuma por debaixo do seu aparelho. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixe os clipes na placa (Conforme o modelo).

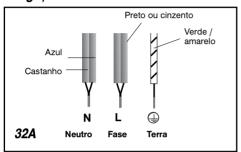


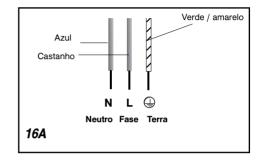


# Ligação eléctrica

A sua placa deve ser ligada à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme a norma CEI 60083, ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme as regras de instalação em vigor. Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece no painel de comando um código luminoso. Estas informações desaparecem após 30 segundos.

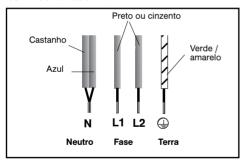
#### • Ligação Eléctrica 220-240V ~





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

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



Durante a ligação eléctrica 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro fica bem ligado.

# Atenção

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

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

Esta placa de cozinha foi concebida exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares e não contém nenhum componente à base de amianto.

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais seiam 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.

## RECIPIENTES PARA A VITROCERÂMICA

#### Os recipientes

Devem estar concebidos para a cozinha eléctrica.

O fundo deve ser plano.

Utilize de preferência panelas em:

- Aco inoxidável com fundo trimetálico espesso ou "sandwich".
- Alumínio com fundo liso espesso.
- Aco esmaltado.

#### Utilização

Uma regulação superior é necessária em caso:

- de quantidades importantes
- de cozeduras com um recipiente sem tampa
- da utilização de uma panela em vidro ou cerâmica.

Uma regulação inferior é necessária em caso:

- de cozedura de alimento com tendência para queimar facilmente (comecar com uma regulação mais fraca, a regulação pode ser aumentada se necessário).
- de derrame (retire a tampa ou a panela, depois baixe a regulação).

## Poupança de energia:

Para acabar a cozedura, coloque na posição 0, deixando o recipiente em posição para utilizar o calor acumulado. (desta forma poupa energia).

Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

## Regulação automática dos focos

Os focos regulam-se automaticamente, acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Assim, a temperatura permanece homogénea e adaptada à cozedura dos seus alimentos.

A freguência de regulação varia consoante a potência seleccionada.

## Conselho

Utilize um recipiente com um tamanho adaptado. O diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona serigráfica.

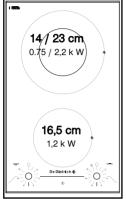
Não deixe um recipiente vazio em cima de uma zona de aquecimento.

Não deixe recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.



# • Descrição da parte superior da placa

#### **DTV1101**

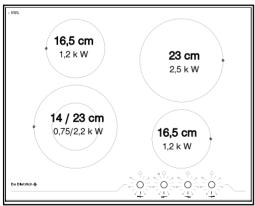


Dimensões Sem nada (L x I) -DTV1101 X : 30 x 50.7

Corte do Encastramento (L' x l')

DTV1101 X: 26.5 x 49

#### **DTV1103**

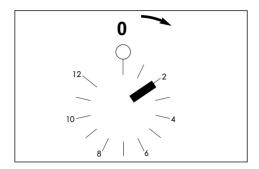


Dimensões Sem nada (L x I) -DTV1103 X : 65 x 51.4

Corte do Encastramento (L' x l')

DTV1103 X: 56 x 49

# • LIGAÇÃO



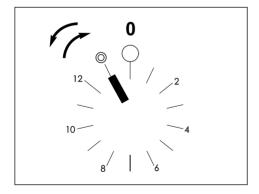
## • ZONA DE AQUECIMENTO COM EXTENSÃO

1 Rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio até ao disjuntor para além da posição 12.

2 Regule então a potência da sua zona de aquecimento.

#### Para apagar as zonas adicionais:

Volte a colocar o manípulo na posição **0** e regule a potência da sua zona de aquecimento.

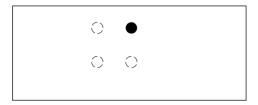


#### 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

## Seguranças em funcionamento

#### · Calor residual

Enquanto uma zona de aquecimento que está a funcionar estiver quente, um sinal luminoso correspondente a esta zona permanece aceso no indicador. Não coloque a mão nessa zona.





#### Atenção

Para evitar queimaduras, não toque nas zonas de cozedura.



# 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 para 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.



Não olhe fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de cozedura.

## Preservar o seu aparelho

A superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é inquebrável. Eis algumas recomendações para aumentar a sua duração de vida:

- Evite choques e atritos com recipientes.
- Evite colocar uma tampa quente deitada em cima da placa. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte superior.
- Não utilize recipientes com fundos rugosos ou com relevo.
- N\u00e3o utilize a sua placa de cozinha como local de trabalho.
- Nunca utilize papel ou folha de alumínio para aquecer algo. O alumínio pode derreter e danificar a parte superior.
- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.

- Nunca aqueça directamente uma lata de conserva. Existe o risco de explosão.

Os defeitos estéticos devidos a uma má utilização da sua placa e que não impeçam o funcionamento não estão abrangidos pela nossa garantia.

E para uma maior segurança na sua cozinha, não guarde os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis num móvel que se encontre por debaixo da sua placa de cozinha.

## Limpeza do seu aparelho

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.	Deite vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio.	
Colorações metálicas bril- hantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergent especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).	
esp	onja sanitária	The post of the po	
· ·	para loiça delicada	pó esponja abrasiva	

# • TABELA DE COZEDURA POR TIPO DE COZINHADO

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO		NOVAMENT DE ER	ALOURAR E AO PONTO ULIÇÃO RVURA CALDOS JENOS	cc	DZER/APUF	RAR	•	NTER NO ENTE
		12	11	10	7	6	4	3	2	1
SOPAS	Caldos									
	CREMES ESPESSOS							•		
PEIXE	Caldo									
	Congelados									
MOLHOS	ESPESSO A BASE DE FARINHA									
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)									
	Molhos preparados	12	11	10	7	6	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									
		12	11	10	7	6	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO ( LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)						•			
	Compotas de frutas									
	CREPES									
	CREME INGLÊS								•	
	CHOCOLATE DERRETIDO									
	Сомротаѕ				_					
	LEITE ADOS									
	Ovos estrelados Massas									
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)								•	
	Guisados									
	ARROZ À CRIOULA									
	ARROZ DOCE									

#### • Durante a 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.	Existe um problema na	Verifique a sua conformidade. Consulte o capítulo sobre a
Só um lado da placa é que funciona.	ligação da placa.	ligação.

### 6 / SERVICO POS-VENDA

РΤ

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.



No caso de quebra, rachas ou fissuras, mesmo que pequenas, do vidro vitrocerâmico, retire os fusíveis ou accione o disjuntor da alimentação da sua placa para evitar riscos de choques eléctricos.

Contacte o Serviço Pós-Venda.

FagorBrandt SAS, locatário-gerente - SAS com um capital social de 20 000 000 Euros RCS Nanterre 440 303 196.