

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
CS NÁVOD K INSTALACI A POUŽITÍ  
ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ  
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN  
PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

# *TABLE DE CUISSON*

TABLE DE CUISSON GAZ

De Dietrich 

FR 02

CS 25

EA 47

ES 69

PT 91



## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES .....	93
1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO .....	97
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação _ .....	98
• Encastramento .....	98
• Conselhos de encastramento .....	99
• Caso de encastramento por cima de uma gaveta, de um móvel com porta ou gaveta .....	99
• Ligação eléctrica .....	100
• Ligação do gás .....	101
• Mudança do gás .....	103
• Indicação dos injectores .....	105
• Características do gás .....	105
3 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior .....	106
• Ligação dos bicos do gás .....	107
• Recipientes adaptados para os bicos do gás .....	108
4 / MANUTENÇÃO COMUM DO SEU APARELHO	
• Limpar o seu aparelho .....	109
5 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Durante a utilização .....	110
6 / ALGUNS CONSELHOS .....	111
7 / MEIO AMBIENTE .....	112
8 / SERVIÇO PÓS-VENDA .....	112

---

## ***SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES***

---

### **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES**

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.
- Deve ser possível desligar o aparelho da red e de alimentação, quer com uma tomada de corrente eléctrica, quer incorporandoum interruptor nas canalizações fixas, em conformidade com as normas de instalação.
- A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.
- CUIDADO : Em caso de quebra do vidro da placa:
  - desligue imediatamente todos os queimadores e todas as resistências eléctricas e isolar o aparelho de qualquer fonte de energia,
  - não toque na superfície do aparelho,
  - não utilize o aparelho.
- CUIDADO : Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico.

---

## *SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES*

---

- **CUIDADO** : Não recomendamos dispositivos de proteção da placa. Não utilizar proteções para as placas que não tenham sido concebidas pelo fabricante destes aparelhos de cozinha ou que não tenham sido recomendadas pelo fabricante nas instruções de utilização incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não adequadas pode provocar acidentes.
- **AVISO** : Quando não supervisionada, uma cozedura com uma placa de cozinha utilizando gordura ou óleo pode tornar-se perigosa e provocar um incêndio.
- Nunca tente apagar um fogo com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- **CUIDADO**: Risco de incêndio: não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Antes da instalação, certifique-se que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho estão escritas na etiqueta situada na bolsa ou na placa de identificação.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as regras em vigor. Deve ter-se especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.
- A utilização de uma placa de cozinha a gás leva à produção de calor e humidade no local de instalação. Assegure a boa ventilação da cozinha: mantenha os orifícios de ventilação mecânica abertos.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, o aumento da potência da ventilação mecânica, se houver.

---

## *SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES*

---

- Não utilize recipientes que ultrapassem os bordos da placa de cozinha.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.
- Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico.
- AVISO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado sem interrupções.
- Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente a base de amianto.
- Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).
- Não guarde no móvel situado por baixo da sua placa de cozinha produtos de LIMPEZA ou INFLAMÁVEIS (pulverizadores ou recipientes sob pressão, bem como papéis, livros de receitas...).
- 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.
- Antes de proceder a qualquer intervenção, a placa (elétrica ou a gás) deve ser desconectada da tomada de alimentação.

---

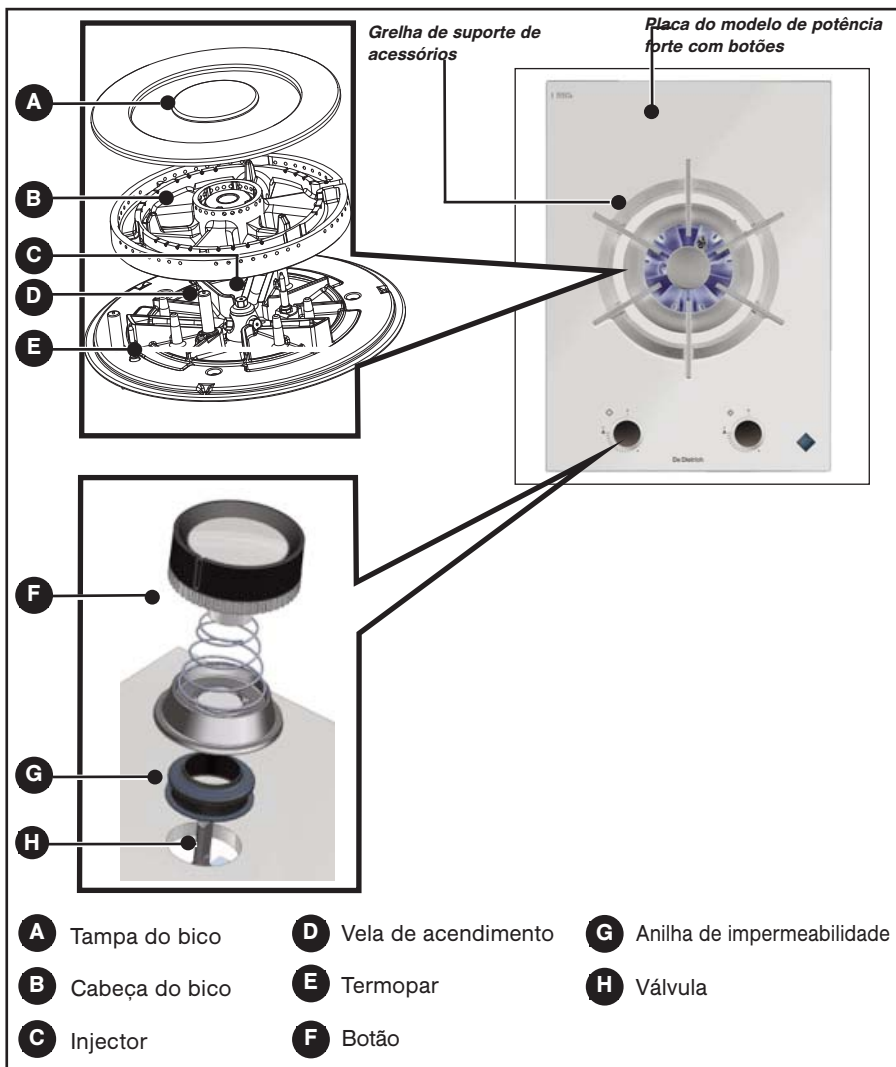
## ***SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES***

---

- Estas placas estão assinaladas CE com a marca de conformidade.
- A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.
- Quando tiver dificuldade em rodar um botão, NÃO O FORCE. Peça urgentemente a intervenção do pessoal da instalação
- Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis da classe 3 no respeitante à instalação (conforme norma EN 30-1-1).
- Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.
- O aparelho não foi criado para ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

# • 1 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

## • DESCRIÇÃO DA SUA PLACA

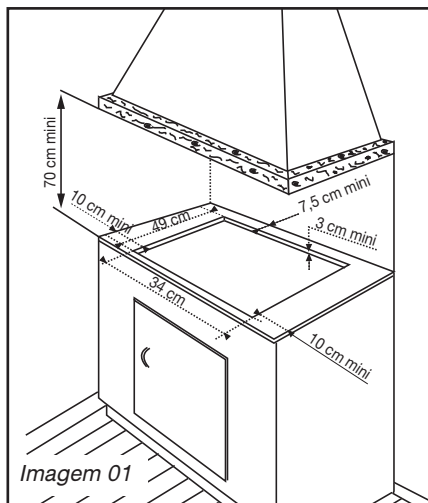


### Conselho

*Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.*



## • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### • 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 "Normas de segurança").

### • ENCASTRAMENTO

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 (*Imagem 02*).

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

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

– Cole as juntas com a espuma entregue com

APARELHO				
	Largura	Profundidade	Espessurar	Modelo
Abertura móvel padrão	34 cm	49 cm	consoante o móvel	38 cm
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	38 cm	52 cm	5 cm	38 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	34 cm	48 cm	5,1 cm	38 cm

este aparelho, **no contorno exterior da estrutura**. Esta junta assegura a impermeabilidade entre o vidro e a bancada de trabalho.

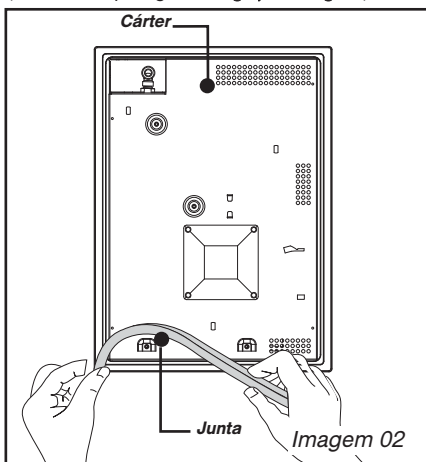
(*Imagem 02*: modelo com botões sensíveis).

– 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.

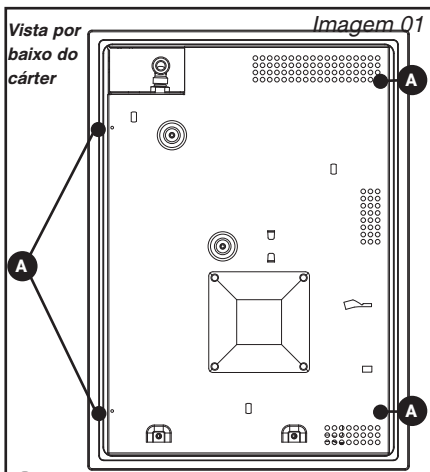
– Ligue o cabo da alimentação da placa a uma tomada eléctrica na sua cozinha (consulte o parágrafo "Ligação eléctrica").

– Ligue o seu aparelho à instalação do gás (consulte o parágrafo "Ligação do gás").

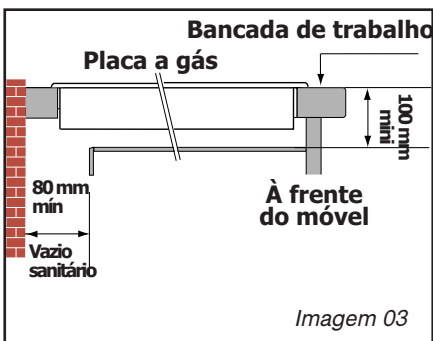
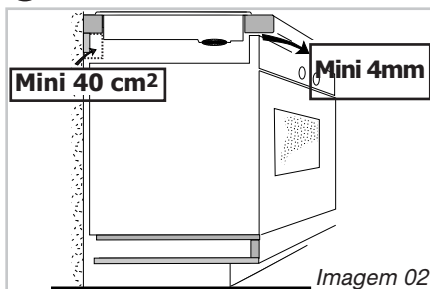


## • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO



**A** Orifícios de fixação



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

– Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se. Não utilize uma aparafusadora.

### **CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA GAVETA, DE UM MÓVEL COM PORTA OU GAVETA**

• Por cima de um móvel vazio ou de uma gaveta (Imagem 02).

O encastramento da sua placa por cima de um forno precisa que este esteja numa posição baixa. Não aconselhamos a instalar a placa por cima de um forno cuja ventilação não seja efectuada na parte dianteira.

Arranje na parede direita ou esquerda do móvel do forno uma entrada de ar de 40 cm<sup>2</sup>.



### **Atenção!**

As seguranças térmicas da placa impossibilitam a sua utilização em simultâneo com um forno no modo de pirólise.

## • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

### • LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A sua placa vem com um fio da alimentação (do tipo H05V2V2F de 1 mm<sup>2</sup>) 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.

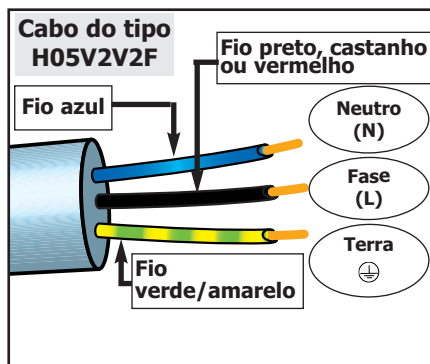
Secção do cabo a utilizar	
	220-240 V- - 50 HZ
Cabo H05V2V2F - T90	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm	1
Fusível	10 A

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



#### Atenção!

*Se o cabo da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível através do fabricante, ou do seu Serviço Pós-Venda.*



# • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

## 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



### **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.**

A ligação do gás tem de ser efectuada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

### • **Gás distribuído por canalização do gás natural**

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-121) cuja duração de vida é ilimitada (*Imagem A*).

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



### **Atenção!**

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

Ⓜ**Mude a junta de impermeabilidade.**

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

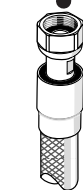
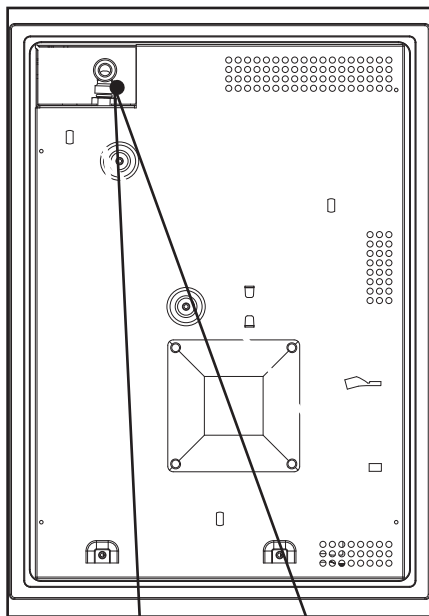


Imagem A

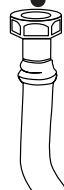


Imagem B

## • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

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

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-125) cuja duração de vida é ilimitada (*Imagem 01*).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma XP D 36-112) cuja duração de vida é de 10 anos (*Imagem 02*).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (conforme com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma extremidade, sem esquecer de colocar uma anilha de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (*Imagem 03*).



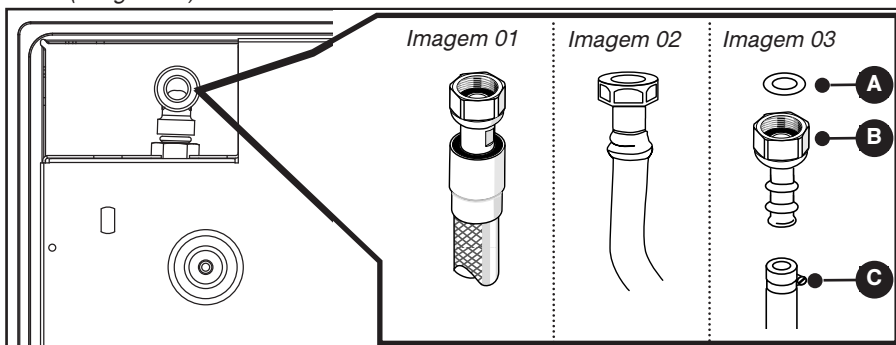
### Conselho

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



### Atenção

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



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

## • MUDANÇA DO GÁS

### **Atenção**

*O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural.*

*Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.*

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injectores
- Regular os redutores das válvulas.

• **Adaptar a ligação do gás** : consulte o parágrafo “**Ligação de gás**”.

• **Mude os injectores** da seguinte forma:  
— Retire a grelha, a tampa e a cabeça do bico.  
— Desaperte com uma chave plana N°10 o injector central que se encontra no fundo do vaso (consulte **A**) e com a ajuda de uma chave plana N°7 os 3 injectores que se encontram em redor do injector central (consulte **B**) (Imagem 01).

— Instale os injectores do gás correspondente no lugar dos anteriores, colocando-os de acordo com as indicações dos injectores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo. Para isso:

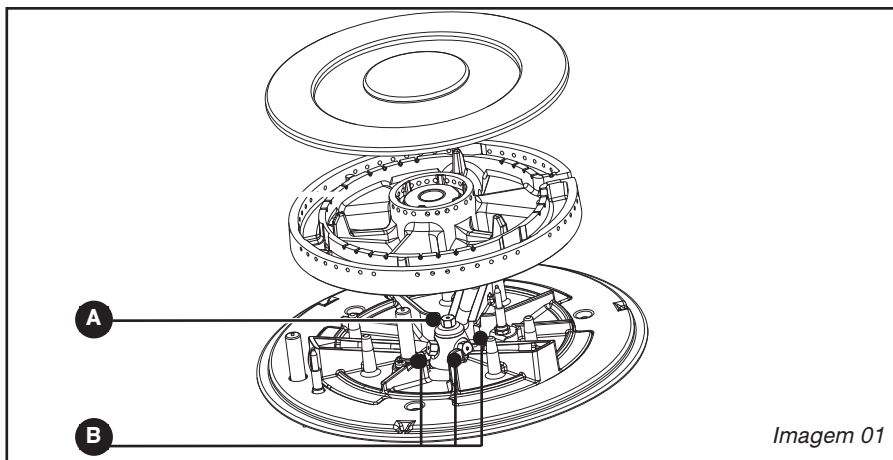
- Aperte-os à mão até que o injector fique bloqueado.
- Aperte bem o injector com a chave.
- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio.
- Volte a colocar a cabeça do bico, a tampa e a grelha.

### **Conselho**

*Cada vez que mudar de gás, marque a casa que corresponde ao novo tipo de gás na etiqueta existente na bolsa. Consulte o parágrafo correspondente em “Ligação do gás”.*

### **Atenção!**

*Aperte o injector sem ultrapassar um binário de 4 N.m.  
Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.*



## • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

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

- Proceda válvula por válvula.
- Retire os botões e as anilhas de impermeabilidade, puxando-os para cima.

### - **Passagem de gás natural para gás butano/propano**

- Com uma pequena chave de fendas, **aperte bem** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (*imagem 05*), **no sentido dos ponteiros do relógio**.

- Volte a instalar as anilhas de impermeabilidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação e certifique-se de que os botões estão devidamente inseridos.

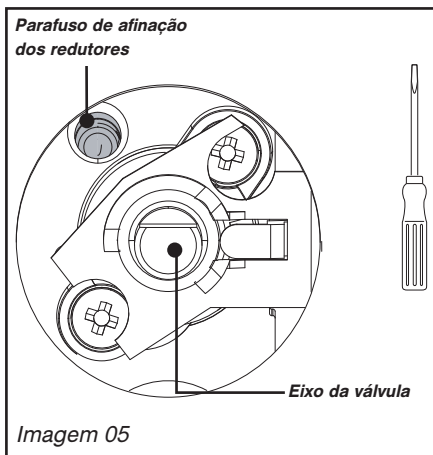
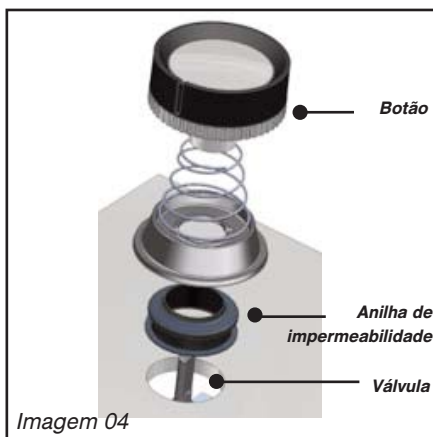
### - **Passagem de gás butano/propano para gás natural**

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

- Volte a montar os botões.
- Acenda o bico no máximo e passe para a posição mínima.
- Retire novamente o botão e rode o parafuso de regulação no sentido dos ponteiros do relógio até obter a posição mais baixa antes de as chamas se extinguirem.
- Volte a montar a anilha de impermeabilidade e o botão.

- Execute várias manobras de abertura máxima para a abertura mínima: **a chama não se deve apagar**; caso contrário, desaperte o parafuso de afinação de modo a obter uma boa chama durante estas manobras.

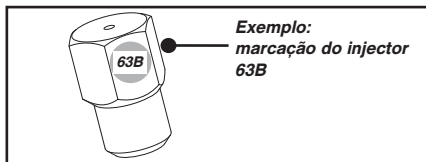
- Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.



# • 2 INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

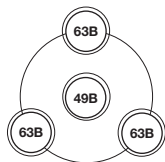
## • Indicação dos injectores

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 injector.

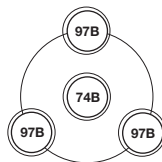


## INDICAÇÃO DOS INJECTORES

### Gás Butano/Propano



### Gás natural



## • Características do gás

Aparelho a ser instalado em: FR.....CAT : I12E+3+ CZ - ES - PT.....CAT : I12H3+ GR.....CAT : I12H3B/P	CZ - ES - FR - GR - PT	CZ - ES - FR - PT	CZ - ES - FR - GR - PT	FR
	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gás natural G20 20 mbar	Gás natural G25 25 mbar
Débito horário abaixo: a 15°C sob 1013 mbar				
<b>BICO CENTRAL</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>49B</b>	<b>49B</b>	<b>74B</b>	<b>74B</b>
Débito calorífico nominal (kW)	1,00	1,00	1,05	1,05
Débito calorífico reduzido (kW)	0,620		0,615	0,615
Débito horário (g/h)	73	71		
Débito horário (l/h)			100	116
<b>COROA EXTERIOR</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>63B</b>	<b>63B</b>	<b>97B</b>	<b>97B</b>
Débito calorífico nominal (kW)	4,60	4,60	5,05	5,05
Débito calorífico reduzido (kW)	2,050		2,050	2,050
Débito horário (g/h)	334	329		
Débito horário (l/h)			481	559
<b>TOTAL DA PLACA DE POTÊNCIA FORTE</b>				
Débito calorífico total (kW)	5,60	5,60	6,10	6,10
Débito máximo (g/h)	407	400		
Débito máximo (l/h)			581	675



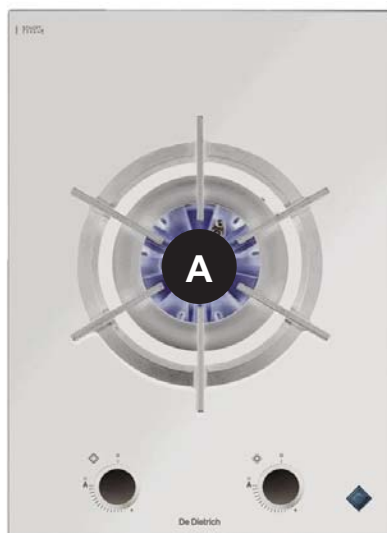
---

# • 3 UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

---

## • DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR

### Modelo de 1 bico com comandos DPG7449B



**A** Bico de potência forte 6,1 kW (\*)

(\*) Potências obtidas com gás natural G20

---



## • 3 UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

---

### • 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 “O” corresponde ao fecho da válvula.



– Escolha o bico desejado consultando os símbolos que se encontram perto dos botões (por ex.: bico central  ou coroa exterior .

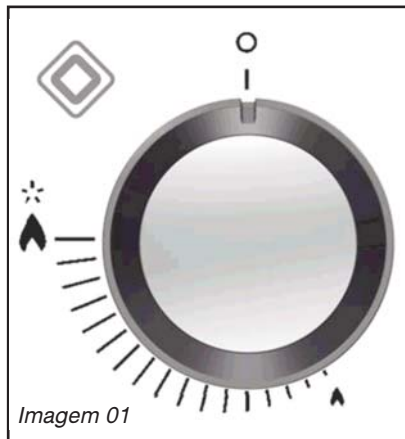
Pode utilizar o bico central juntamente com a coroa exterior.

A sua placa vem com um acendimento dos bicos integrado nos botões.

– Para acender um bico, carregue no botão e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio  até atingir a posição máxima .

– Mantenha o botão premido para que os bicos dêem uma faísca até que a chama se acenda.

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



### 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 normalmente, seguindo as instruções de acendimento.**

# • 3 UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

## • RECIPIENTES ADAPTADOS PARA OS BICOS DO GÁS

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

Bico potência forte	Coroa exterior	Bico central
20 a 30 cm	20 a 30 cm	8 a 14 cm
Wok	Fritos, Ebulição	Apurar

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Imagem 01).

– Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (Imagem 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 (Imagem 03), grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro.

– Só as placas de cozedura com um bico de “potência forte” vêm equipadas com uma grelha de suporte específico do tipo “wok”.

Esta grelha permite utilizar recipientes com fundo côncavo. Associada ao bico de “potência forte”, permite uma melhor repartição das chamas em redor dos recipientes grandes, bem como “woks” (Imagem 04).

🔍 – Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (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 m<sup>3</sup>/h por kW de potência de gás).

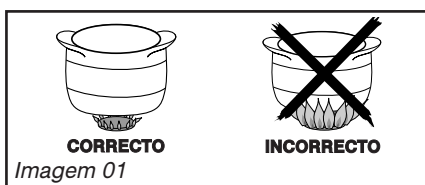


Imagem 01

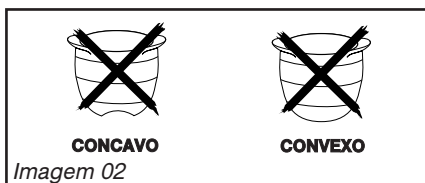


Imagem 02

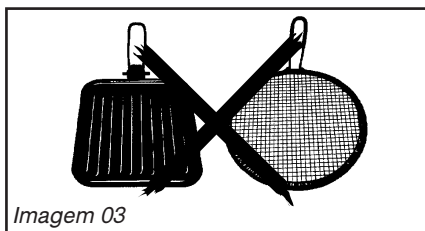


Imagem 03

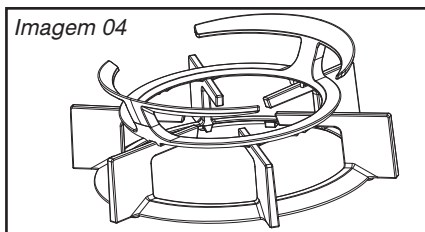


Imagem 04

---

# • 4 MANUTENÇÃO NORMAL DO SEU APARELHO

---

## • 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	m caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxagúe com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Creme de lavagem suave. . Esponja sanitária.
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxagúe. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico	- Esponja sanitária. - Produtos especiais de vidro vitrocerâmico;



### **Atenção**

- *Nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Coloque todos os comandos do 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.*

# • 5 MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES

## • DURANTE A UTILIZAÇÃO

PROBLEMA CONSTATADO:	O QUE SE DEVE FAZER:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acendimento dos bicos: Não aparecem faíscas quando primo os botões.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Verifique a ligação eléctrica do seu aparelho</li> <li>. Verifique o estado das velas de acendimento.</li> <li>. Verifique se os queimadores estão limpos e bem montados.</li> <li>. Se a placa estiver encravada no plano de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas.</li> <li>. Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando primo os botões, aparecem faíscas em todos os bicos (para modelos com botões).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existem faíscas, mas os bicos não se acendem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Verifique se o tubo do gás não está bloqueado.</li> <li>. Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros.</li> <li>. Verifique a abertura de chegada do gás.</li> <li>. Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias.</li> <li>. 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.</li> <li>. Verifique se o injectador não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha.</li> <li>. Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante o acendimento, as chamas acendem e depois vão abaixo quando deixo de premir o botão (para modelos com botões).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Prima bem os botões e mantenha-os premidos durante alguns segundos após o aparecimento da chama.</li> <li>. Verifique se as peças do bico estão bem instaladas.</li> <li>. Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.</li> <li>. Evite correntes de ar fortes na unidade.</li> <li>. Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Evite correntes de ar fortes na unidade.</li> <li>. Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo “Características do gás”).</li> <li>Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural).</li> <li>. Verifique se os parafusos de regulação do mínimo estão bem regulados (consulte o parágrafo “Mudança do gás”).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• As chamas têm um aspecto irregular.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc...</li> <li>. Verifique se a botija tem gás suficiente.</li> </ul>

---

## • 6 *ALGUNS CONSELHOS*

---

Acendimento com segurança do gás	<ul style="list-style-type: none"><li>. Mantenha o botão completamente premido após de aparecer a chama, para engatar o sistema de segurança.</li><li>. 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.</li></ul>
Utilização dos recipientes	<ul style="list-style-type: none"><li>. Utilize sempre recipientes estáveis, com fundo plano e resistentes ao calor.</li><li>. Utilize um recipiente adaptado: A dimensão do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do bico eléctrico.</li></ul>
Manutenção geral	<ul style="list-style-type: none"><li>. Limpe regularmente os seus bicos: É essencial para o seu bom funcionamento e para garantir uma chama estável e regular.</li><li>. Não se esqueça das velas de acendimento. Seque correctamente os bicos e as tampas dos bicos antes de colocá-los no devido lugar.</li><li>. Termine a limpeza passando um papel absorvente por cima do vidro, para retirar toda a humidade que possa existir.</li></ul>
Dicas	<ul style="list-style-type: none"><li>. Quando a água começar a ferver, reduza a potência do bico: Deste modo reduz o risco de transbordar.</li><li>. Coloque um testro nas panelas: É económico</li></ul>



### **Conselho**

— Em qualquer caso, para obter mais informações, leia com atenção todas as páginas do manual.

## • 7 MEIO AMBIENTE

### RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

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



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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 proteção do meio ambiente.

## • 8 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

### INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa. (Imagem 01).

Para obter um encontro com um técnico, pode contactar-nos :

Infesta – Serviços técnicos, Lda.

Rua da Arroteia, 411

4465-587 Leça do Balio

Portugal

Tel.: 229 571 770

info@infesta-st.pt

www.ajpinto.pt

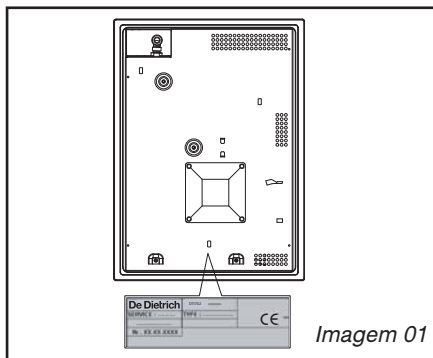


Imagem 01

Pode encontrar toda a informação da marca em :

[www.de-dietrich.com](http://www.de-dietrich.com)

**De Dietrich**

Brandt France - SAS com o capital social de €100.000.000 RCS Nanterre 801 250 531.