











NL











MANUAL DE INSTRUÇÕES PT

Placa de cozinha

Caro(a) cliente,

Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a sua confiança em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso www.ajpinto.pt onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A BRANDT tem o prazer de a/o acompanhar na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



Importante: Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

| ÍNDICE | |
|--|----|
| ~ . | |
| Instruções de segurança | 4 |
| Meio ambiente e conselhos de economia de energia | 6 |
| Identificação | 7 |
| • | |
| Instalação | 9 |
| Desembalar | 9 |
| Encastre | 9 |
| Ligação elétrica | 11 |
| | |
| Utilização | 12 |
| Escolha do recipiente | 12 |
| Seleção da zona | 12 |
| Colocação em funcionamento/ parar | 13 |
| Regulação da potência | 13 |
| Regulação do temporizador | 14 |
| Segurança para crianças | 15 |
| Segurança e recomendações | 16 |
| Manutenção | 18 |
| | |
| Avisos e incidentes | 19 |
| Informações | 21 |
| Serviço após venda | |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO E A CONSERVAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site Internet da marca.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança para crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as Diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Se a superfície estiver fissurada, deligar o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é, no entanto, inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

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.

Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contacto com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa. Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

MEIO AMBIENTE E ECONOMIA DE ENERGIA

Proteção do meio ambiente



Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como um resíduo doméstico.

O seu aparelho contém vários materiais

recicláveis. Assim, é marcado com este símbolo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha adequado.

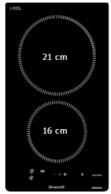
Informe-se junto do seu revendedor ou junto dos serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados mais próximos da sua residência. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, em conformidade com a diretiva europeia sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Alguns materiais da embalagem deste aparelho são também recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores previstos para o efeito.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

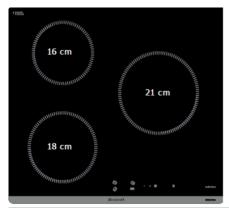
Conselhos de economia de energia

Cozinhar com a tampa do recipiente colocada economiza energia. Se a tampa for em vidro pode controlar perfeitamente a cozedura.

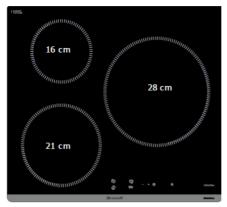
IDENTIFICAÇÃO



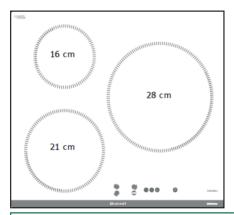














INSTALAÇÃO

Desembalar

Retire todos os elementos de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho constantes na placa de identificação sinalética.

Anote no quadro abaixo as referências ao serviço e norma que figuram nesta placa para uso futuro.

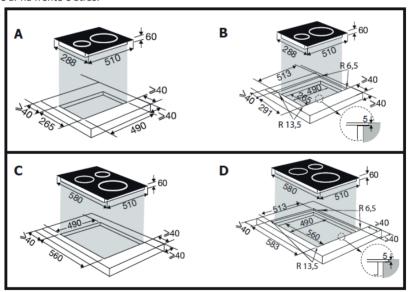
| Ref. | |
|-------|--|
| Tipo: | |

Encastre

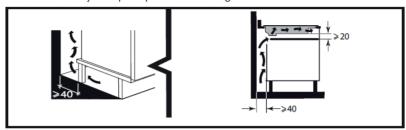
Verifique se as entradas e saídas de ar estão livres. Tenha em conta as indicações em mm para encastrar a placa no móvel e verifique o arejamento para a correta circulação de ar na frente e atrás.



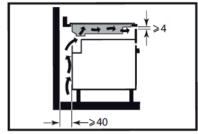




No caso de instalação da placa por cima de uma gaveta



ou por cima de um forno encastrável, respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente.



Cole a junta de estanquicidade em volta do interior da placa.



Coloque a placa no móvel.



Se o seu forno estiver por baixo da placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a utilização simultânea do forno e da placa em modo de pirólise. A sua placa está equipada com um sistema de segurança anti sobre aquecimento. Esta pode ser ativada, por exemplo, em caso de instalação em cima de um forno sem isolamento suficiente, aparecendo a indicação do código «F7» nas zonas de comando. Neste caso, recomendamos aumentar o arejamento da sua placa com uma abertura no lado do móvel (8 cm x 5 cm).

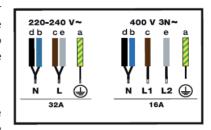
Ligação elétrica

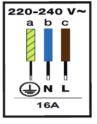
Estas placas devem ser ligadas à rede por intermédio de um dispositivo de corte multipolar conforme as regras de instalação em vigor. Deve ser incorporado um meio de desconexão na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozedura, consoante o número de fios e de cores.

Com a ligação da sua placa, ou depois de um corte de energia prolongado, é indicado um código no teclado (reservado, se for o caso, ao seu serviço de assistência pós-venda, o utilizador da placa não deve levá-lo em conta).

Estas informações desaparecem depois de cerca de 30 segundos.





INSTALAÇÃO

Escolha do recipiente

A maior parte dos recipientes são compatíveis com a indução. Se forem em vidro, ferro fundido, alumínio sem fundo especial, cobre e alguns em inox não magnéticos, não funcionam com a indução.

Conselhos

Sugerimos que escolha recipientes de fundo amplo e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogénea. Nunca coloque um recipiente vazio sem vigilância.

Seleção da zona

Selecione o foco adaptado à dimensão do fundo do seu recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e a zona não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Verifique o quadro abaixo para utilizar os tamanhos adequados.

| Diâmetro zona (cm) | Potência máx. (Watt) | Diâmetro do fundo do recipiente (cm) |
|-----------------------|-------------------------|---|
| 16 | 2500 | 11 à 16 |
| 18 | 3600 | 11 à 18 |
| 21 | 3600 | 12 à 26 |
| 28 | 4000 | 11 à 28 |

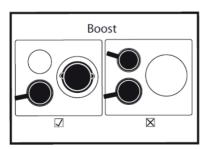
Conselhos

Quando utilizar os 2 focos ao mesmo tempo, a placa gere a repartição da potência a fim de não ultrapassar a total.

Ao usar a potência máxima (Boost) em várias zonas de cozedura ao mesmo tempo, tente favorecer o melhor posicionamento dos seus recipientes de acordo com o modelo da sua placa como mostrado nas figuras.

Assim, evitará uma limitação automática numa das zonas de cozedura se o posicionamento não for o ideal:

- posicionamento recomendado.
- = posicionamento a evitar.



Conselhos de economia de energia

Cozinhar com a tampa do recipiente colocada economiza energia. Se a tampa for em vidro pode controlar perfeitamente a cozedura.

Colocar em funcionamento/ parar

Ligar

Prima a tecla (correspondente à zona desejada.

Aparece um 0 e um sinal sonoro assinala que a zona está ligada. Pode ajustar a potência desejada do foco selecionado. Sem o ajuste da potência, a zona de cozedura apaga-se automaticamente.



Parar

Prima a tecla (correspondente à zona desejada durante algum tempo.

É emitido um sinal sonoro longo e o mostrador apaga-se ou aparece o símbolo "H" (calor residual).

Regulação da potência

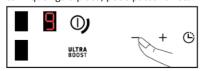
Prima a tecla + ou - para ajustar o nível de potência de 1 a 9 e U (Ultra Boost = potência máxima).



Uma dupla pressão na tecla + permite aceder à potência 5.



Assim que liga a placa, pode passar diretamente à potência 9 premindo a tecla -.



Uma pressão sobre a tecla Ultra Boost permite aceder à potência máxima.

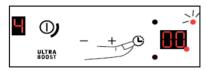


© Regulação do temporizador

Cada zona de cozedura possui um temporizador dedicado ajustável até 99 minutos. O intervalo é de 1 em 1 até 15 e de 5 em 5 até 99. Pode ser ativado a partir do momento em que a zona de cozedura em questão entra em funcionamento.

Com 1 zona em funcionamento:

Premira tecla [©] para selecionar a zona de cozedura a que deseja afetar o temporizador. O temporizador é indicado com a luz LED em realce.



Os zeros do temporizador piscam com o led da unidade do temporizador e da zona ativa.

- a- Led avisadora da zona de regulação em curso
- b- Led indicadora de que o temporizador está em curso de regulação. As teclas + e são ativas para a regulação do temporizador.



O ajuste é feito premindo + ou -. É possível aceder diretamente aos 99 minutos premindo logo de início a tecla -.

Sem pressionar as teclas +/- por 20 segundos, o tempo de cozedura é validado (a led b já não está acesa) e as teclas +/- voltam às configurações de potência da zona ativa (led ligada).

No final da cozedura, o visor mostra 0 e surge um sinal sonoro sons durante cerca de 20 seg. Para o desativar, pressione qualquer tecla.

Para parar o temporizador manualmente, pressione longa e simultaneamente as teclas + e - ou retorne a 0 com a tecla -.

Com várias zonas em funcionamento:

Quando várias zonas estiverem a funcionar (com uma potência >0), a regulação do temporizador faz-se sempre de acordo com a seguinte ordem: anterior esquerdo, posterior esquerdo, posterior direito; no dominó o posterior e depois o anterior.

Premir a tecla 🖰 para selecionar a zona.



A regulação faz-se premindo de seguida + ou -.



Segurança das crianças

A sua placa de cozedura tem uma função de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando o aparelho está desligado ou durante o funcionamento. Por motivos de segurança, os botões ① mantêm-se ativos e autorizam a paragem das zonas de aquecimento, mesmo que estejam bloqueadas.

Bloqueio:

Prima durante algum tempo a tecla $\widehat{\square}$, a LED por cima do bloqueio acende-se e um sinal sonoro confirma a escolha.



A indicação das zonas de cozedura em funcionamento indica em alternância a potência e o símbolo de bloqueio



Desbloqueio:

Prima a tecla 🖸 até desaparecer o símbolo de bloqueio 📮 e um sinal sonoro vai confirmar a sua escolha.

Função CLEAN LOCK:

A função Clean Lock permite o bloqueio temporário da placa durante a limpeza.

Para ativar a função Clean Lock, devendo estar a placa desligada, prima brevemente a tecla 🗓, a LED por cima do bloqueio pisca e um sinal sonoro confirma a sua escolha. Depois de cerca de 1 minuto, o bloqueio é automaticamente desativado. Soa um sinal sonoro duplo e a luz LED apaga-se.

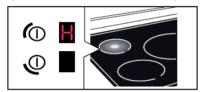
Pode desativar a função Clean Lock a qualquer momento premindo durante algum tempo a tecla 🗓

Segurança e recomendações

Calor residual:

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura que acabou de utilizar mantém-se quente durante alguns minutos.

Aparece o símbolo "H" durante este período.



Evite tocar nas zonas em questão.

Segurança de sobreaquecimento:

Cada zona de cozedura vem equipada com um sensor de segurança que supervisiona a temperatura do fundo do recipiente. No caso de esquecimento de um recipiente vazio sobre uma zona de cozedura acesa, a placa reduz automaticamente a potência transmitida e limita os riscos de deterioração.

Proteção em caso de transbordamento:

Um indicador especial (símbolo –), um sinal sonoro, seguido pela paragem da placa podem ser desencadeados nos casos seguintes:

- Transbordamento sobre as teclas;
- Pano molhado colocado sobre as teclas:
- Objeto metálico colocado sobre as teclas.

Retire o objeto ou limpe e seque os botões, e depois reinicie a cozedura.



Paragem automática/ Auto-stop:

A sua placa de cozedura está equipada com o dispositivo de segurança Auto-Stop, que desliga automaticamente as zonas de cozedura que fiquem ligadas durante um período excessivo (entre 1 e 10 horas consoante a potência utilizada).

No caso de desencadeamento deste dispositivo de segurança, o corte da zona de cozedura é assinalado com a indicação "A" na zona de comando e um sinal sonoro emitido durante cerca de 2 minutos. Basta premir uma tecla qualquer para parar.

Conselhos

Podem ser produzidos sons semelhantes ao mecanismo de um relógio.

Estes ruídos surgem durante o funcionamento da placa. Desaparecem ou diminuem em função da configuração do aquecimento. Podem também aparecer assobios consoante o modelo e a qualidade do seu recipiente. O ruído descrito é normal. Está associado à tecnologia de indução e não indica uma avaria.

Conselhos

Não recomendamos a colocação de qualquer dispositivo de proteção da placa.

MANUTENÇÃO

Para sujidade ligeira, utilize uma esponja suave. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente e depois secar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, transbordo de açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja suave e/ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros, passar a esponja suave e secar.

Para auréolas e restos de calcário, aplicar vinagre de vinho branco quente sobre a sujidade, deixar atuar e secar com um pano macio.

Para colorações metálicas brilhantes ou uma manutenção semanal, utilizar um produto especial para vitrocerâmica.

Nota importante: não utilizar pó nem esfregões abrasivos. Privilegiar os cremes e os esfregões especiais para louça delicada.

AVISOS E INCIDENTES

- Na colocação em funcionamento:

Constata que aparece uma indicação luminosa. É normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver capítulo sobre a ligação).

A placa liberta um odor nas primeiras cozeduras. O aparelho é novo. Aqueca cada zona durante meia hora com uma cacarola cheia de água.

- Na ligação:

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou a ligação estão defeituosas. Inspecione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico não funciona bem. Ligue para o serviço de assistência pós- venda.

A placa não funciona, aparece o símbolo ou "bloc". Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9: tensão inferior a 170 V

Código de avaria F0: temperatura inferior a 5°C

- No decurso do uso:

A placa para de funcionar, o símbolo - aparece e é emitido um sinal sonoro.

Há um transbordo ou um objeto tapa o teclado de comandos. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.

Os circuitos eletrónicos aqueceram. Verifique o arejamento da placa (ver capítulo sobre o encastre).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, o teclado pisca sempre.

O recipiente utilizado não é compatível com a indução ou o tamanho não é adaptado ao foco de cozedura.

- Os recipientes fazem barulho e a sua placa emite um «clique» durante a cozedura (ver capítulo de Segurança e Recomendações).

É normal, com um determinado tipo de recipiente. Deve-se à passagem de energia da placa

na direção do recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o serviço de assistência pós- venda.



Eficiência energética

| | Symbol | _ | | | | > | Value | | | 5 | Jnit FR S | The Speaks of Zabout D, speaks of Zabout ES, speaks of Samuel S amend 19 am |
|---|------------------|------------|----------|----------------|--|---------|---|--|-----------------------|----|--|--|
| Model identification | | ГКЗОХХІВ | TK6FBX1D | | TKEGAXID | | | | | | FR. Id model | OR Remitation make CS identificational Dis Moderntillustric E. Moderntung E. Torroritor provides DN Made dentification (S identification of modes IV, identification of modes NL identification of modes NL identification (|
| Rating plate | | | | 33182 33182 | ###################################### | | BP16360B | 3700 00,000000 | 3700 240V 50/160Hz 78 | | FR. Pl simalife SK: T ₃ | TR Paper Update (a Vytor) Bank DA Typerated (E. Typerated E. Inscrite orporons); DR Raing plate IS: Place decreased ears II: Educate segmental Liberation and paper and a Vytory Bank and Company and Annual |
| Type of hob | | | \ \ | | ISM GROU | E 2 CLA | 2 CLASSE B Made in France Induction ** | ade in France | | | Page 1 | In St. ps absult of your way by Knopledge OF At the Knoth of BE. The Knoth of BE. The or pion is both it Telegral provided PL. Typ by grays PT. The in St. The same day of Ypen NA. |
| Total power | | 3700 | 7400 | K | 7400 740 | 7400 | | | | = | W FR. pu | The property of the state of the control of the state of |
| Number of cooking zones and/or areas | 2 | 2 | 6 | | 6 | 4 | | | | | FR: N Numb alou à | R hander de besen eitus ales di cusan CE Pode un'yn ben bend DA Audels di begeven system enteled CE Anabi der Nochsen underen nother Kontelbern E. Tudge, junior soch impegio punjudum; BR. der der der der general entele S Hander-derbers der bissen gestem der Statemen der Stateme |
| Heafing technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | Bui: | | | - | ! | Ind | induction ** | | | | FRETA DACO (ESSTE PTT-To (Indukt | Filt frouting period grows are set countered to the construction, the period of the construction of the countered to the coun |
| | 4 | 16 | 18 | | 21 18 | 18 | | | | ь | 8 | |
| For circular cooking zone or area. | 2 Ø | 21 | 16 | | 16 18 | 18 | | | | 8 | FR:Po cm daktric oder-fl | RPOut te zone ou sires de cusan droutsines damater de la authorida par zere de culsan debetiga, arroid aux firmi ne plus poches CS U Mohorychvamych zhe ndoplotin primet uithorid polary pontru jenetilly chi debetigat prime de culsan appazare et de -misied commande paramental |
| diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, | 3 0 | | 21 | | 28 16 | 16 | | | | ъ | cm drough arrdon | pojazzy, copyulozoganjem tułycingo 5 mm. EMP or chale codnig zones a ama diamied u useła ulake ama perlechi banda codnig zom cunded tohe revensi 5 mm. EMP act actors o zone de coción I mm. diamien de la popula del de cale boo de coción del trade de la trade de 5 mm. a trade a come a de cama menta rebuir dimente delsa sperida de la persistenta a ser de coma na efficia, Trada a 6 mm. pl. una funda. A trade dels describer camarer un no europascoparel de persistenta haver moli kodozo algorado del policio camarer un no europascoparel de persistenta haver moli kodozo algorado de gelobro camarer un no europascoparel de persistenta haver moli kodozo algorado de persistenta a media persistenta de media. |
| rounded to the nearest 5 mm | 2 | | | | 8 | 21 | | | | ь | om para or områd | or Emmission and the disposal appropriate production of the disposal appropriate appropriate production of the disposal appropriate pro |
| | 8 | | | | | | | | | ь | E | |
| For non-circular cooking zones or areas: lingth and witch of useful | 9 PAN | | | | | | | | | ъ | FR.Po cm powrdh kogeax 5 mm i | Vertication as the decision or distillate distillation as all the distillation of the decision |
| suratos area per escura trassa o cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | 7 LvW | | | | | | | | | ъ | de coo | procedo destructuares departe mais cream 17 Per sonor de a contamiento destructuares de compressiones de l'ampressiones |
| | 1 ECeledric cod | oang 177,2 | 188.2 | 4 | 170,2 188 | 188,2 | | | | W | Whkg | |
| | 2 ECeletric cost | 170.2 | 2 177,2 | = | 177.2 168 | 168,5 | | | | W | Whkg | |
| | 3 ECeletric cost | gupo | 170,2 | # | 172,6 175 | 175,1 | | | | Wh | Whkg | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg | 4 ECeletric cod | Day 1 | | | 147 | 170,2 | | | | W | PRCA Mrg ager 4 PT Con | To Comment of contract and contract c |
| | 5 ECeletric cost | page (| | | | | | | | Wh | Whkg | |
| | 6 ECeletric cos | n n | | | | | | | | W | Whkg | |
| | 7 ECeletric cos | n n | | | | | | | | W | Whkg | |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | ECuerte no | 174 | 55 | | 173 | 176 | | | | Wh | FR.C. Inflig exipty de loog | To comment of experient parts and the latest of a contract of the latest |

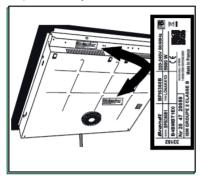
mormations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 66/2014

| The Informations concernant the plaques do caleson connectiques therefores - UE of the 2014 of 2015 of 2015

SERVIÇO APÓS VENDA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado depositário da marca.

Aquando da vossa chamada, mencionar a referência completa do aparelho (modelo, tipo, nº de série): estas indicações estão no certificado de garantia e na placa sinalética.



Peças de origem: Aquando de uma intervenção de manutenção, solicitar a utilização exclusiva de <u>peças certificadas de origem</u>.

FR: Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Informacion me EU-forordning 2023/826 - DE : Informacion zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Informacion sobre el reglamento UE 2023/826 - II : Informazion sul regolamento UE 2023/826 - DE : Informacion zur EU-verordning 2023/826 - PI : Informacion zur EU-verordnung 2023/826 - PI : Inform

| | EN : Electricity consumption - CS : Spotfeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Korrovákuση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektrictelisverbruik - FI : Sāhkōrkiultus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de eletricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elforbrukning | til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - |
|--|--|---|
| FR: Mode arrêt EN: Off Mode - CS: Režim vypnutí - DA: Slukket Ilistand - DE: Aus- Modus - EL: Λεπουργία εκτός λεπουργίας - ES: Modo apagado - Π: Modalità spenta - NL: Ult-modus - FI: Pois pâăltă -tila - PL: Tryb wylączenia - PT: Modo Desligado - SK: Režim vypnutia - SV: Αν-läge | C U,3VV | 10s |

FR: * N/A selon modèle

EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængig af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhænkelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependiendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell