



TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100172_05 03-25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
MEIO AMBIENTE.....	7
PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE	7
Conselho de economia de energia	7
INSTALAÇÃO	8
REMOÇÃO DA EMBALAGEM	8
Encastramento em móvel.....	9
Ligação elétrica	10
APRESENTAÇÃO DO APARELHO	16
PAINEL	16
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	18
Gestão dos parâmetros	18
SELEÇÃO DO RECIPIENTE	18
SELEÇÃO DE FOCO	19
LIGAR-DESLIGAR	20
AJUSTE DA POTÊNCIA	20
Acesso direto	21
CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR	22
BLOQUEIO DOS COMANDOS (segurança para crianças)	22
FUNÇÃO DE COZEDURA	23
Função “Boil”	28
Função “Grill”	28
Função “Blanchir”	28
SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES	31
MANUTENÇÃO.....	33
Conservação da placa	33
Conservação da EXAUSTOR.....	33

ANOMALIAS E SOLUÇÕES	34
Durante a colocação em serviço	34
Quando a placa é ligada	34
Durante a utilização	34
PLACA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA.....	36
SERVIÇO PÓS-VENDA.....	37

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

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

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

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência e conhecimento, se tiverem sido corretamente supervisionadas ou informadas ou formadas na utilização do aparelho em toda a segurança e que compreendam os riscos resultantes.

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 constantemente supervisionadas.

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 crianças).



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.



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.

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.



Se a superfície estiver fissurada, desconectar 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.

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A vossa placa de cozedura serve para funcionar sob uma frequência de 50 Hz ou 60 Hz (50 Hz / 60 Hz), sem nenhuma intervenção particular da sua parte.

O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado em que o número de condutores depende do tipo de ligação desejado (ver o capítulo sobre a instalação)

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.



ADVERTÊNCIA : 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.

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.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico 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 alu-

mínio, 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.

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.

Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor de tachos.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE



Este símbolo indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico. O seu aparelho contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados devem ser colocados num ponto de recolha apropriado. Informe-se junto do seu revendedor ou de serviços técnicos da sua cidade para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais perto do seu domicílio. A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Alguns materiais de 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.

Conselho de economia de energia

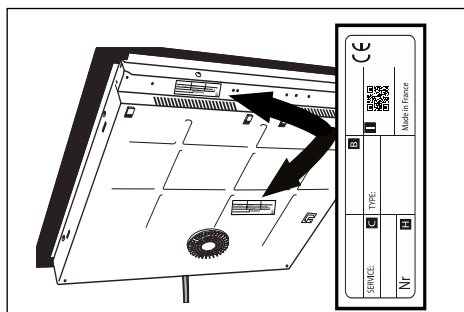
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura.

Verifique e respeite as características do aparelho constantes na placa de identificação. Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

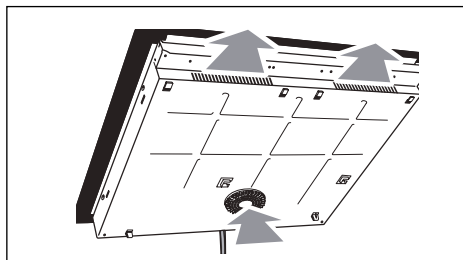
Serviço:	Tipo:
----------	-------



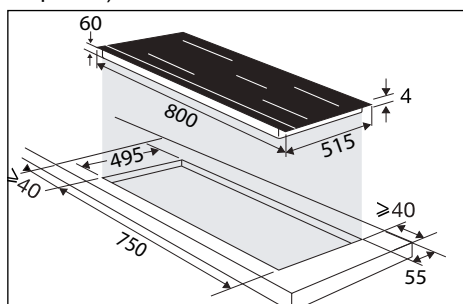
Encastramento em móvel

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas. Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

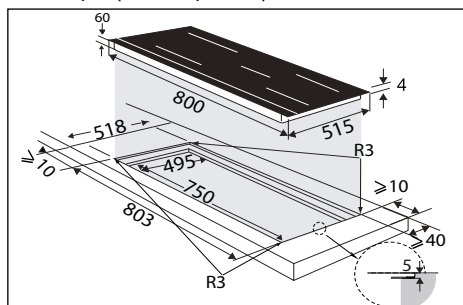
A placa requer um encastramento particular. Na verdade, não é uma placa de cozedura clássica. Deve lembrar-se de que o motor do sistema de aspiração deverá estar no local adequado. Isto implica a previsão de um móvel à medida por baixo. Geralmente, colocamos um elemento com duas gavetas e armário para tachos por baixo da placa de cozedura. No presente caso, a gaveta superior será bloqueada. Além disso, a profundidade do móvel deverá ser reduzida. Assim, nunca poderá ter um forno por baixo deste tipo de aparelho. Mas este é um ponto que o seu especialista em cozinhas saberá explicar em detalhe em função do modelo selecionado bem como em relação aos móveis disponíveis no catálogo.



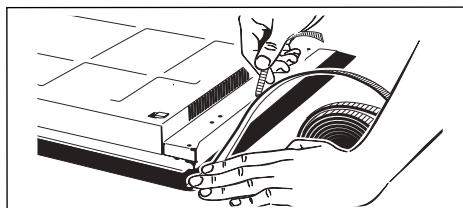
- Encastramento sobre o tampo (ver esquema)



- Encastramento nivelado com a superfície do tampo (ver esquema)



Cole a junta de estanqueidade no perímetro do vidro da placa de cozedura

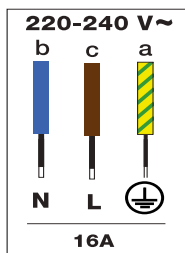
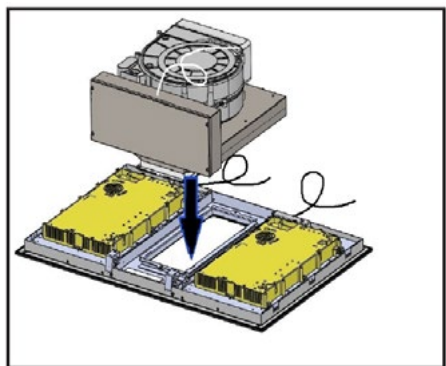


Ligação elétrica

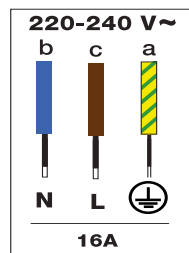
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozedura (conforme o modelo), conforme o número de fios e cores.

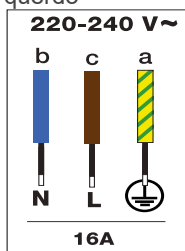
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado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



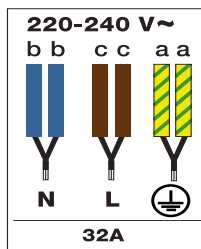
Zona lado esquerdo



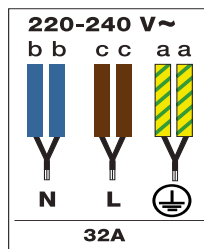
Zona lado direito



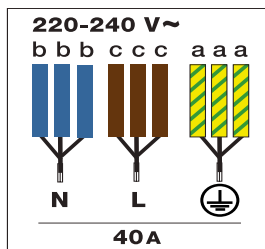
Exaustor



Conjunto zonas direita e esquerda

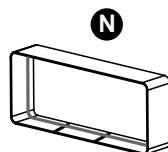
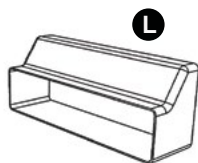
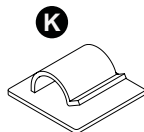
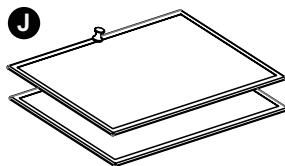
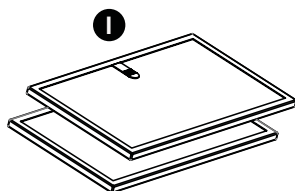
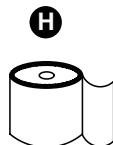
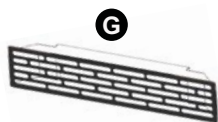
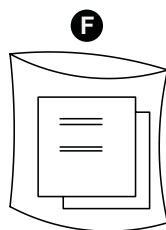
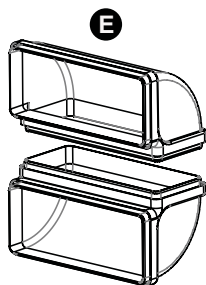
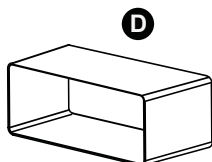
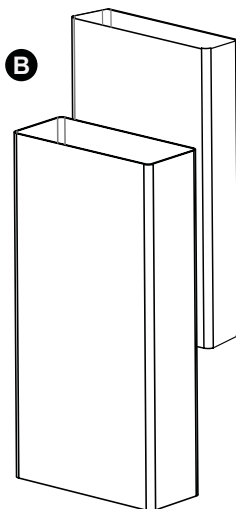
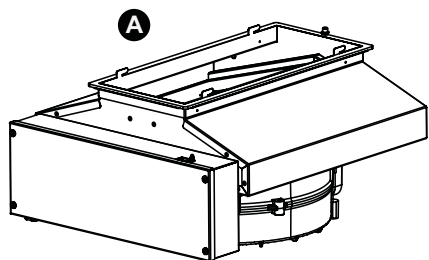


Conjunto 1 zona + exaustor



Conjunto zonas direita, esquerda + exaustor

Acessórios para exaustor



Identificação

A - Motor

B - Canalização

C - Grelha metálica

D - Adaptador

E - Cotovelos

F - Guia de utilização

G - Grelha de evacuação

H - Adesivo

I - Filtros de carbono

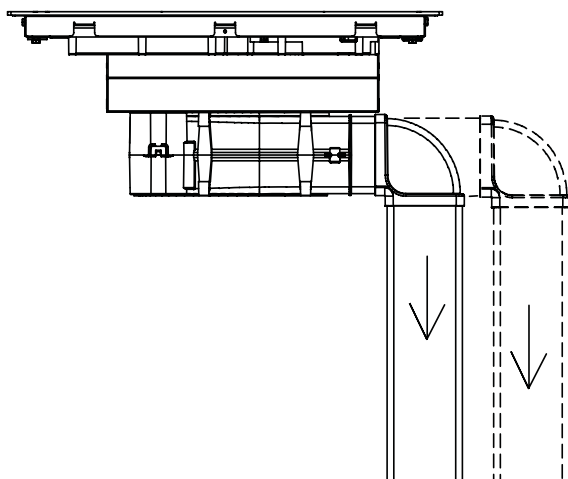
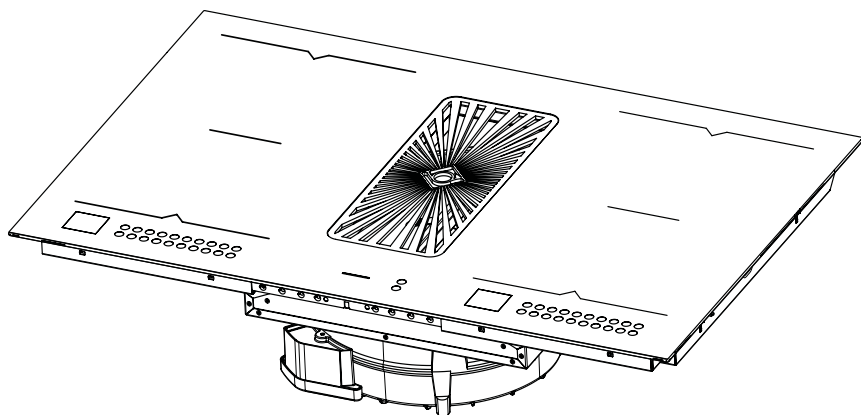
J - Filtro de gordura

K - Clipes adesivos

L - Válvula antirretorno

M - Parafuso de fixação do motor

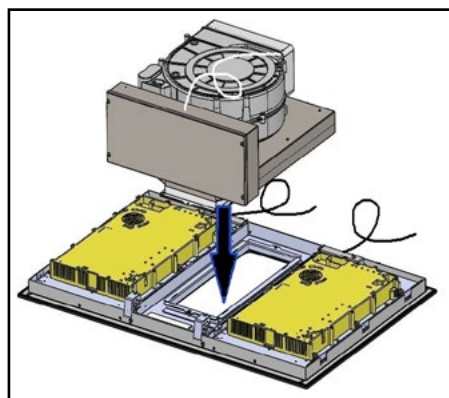
N - Junção



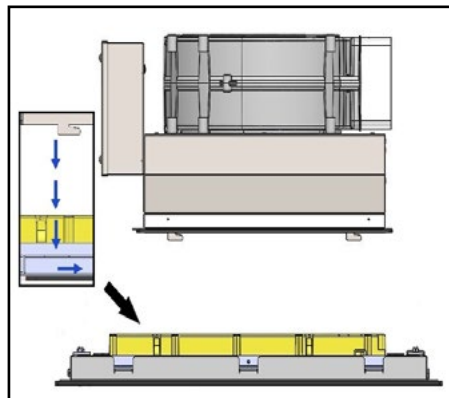
Antes de qualquer operação de instalação, garanta que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

Operações técnicas

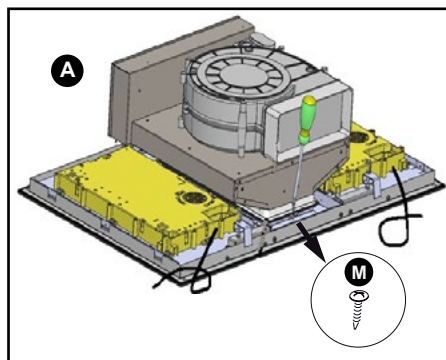
Coloque a placa de cozedura virada ao contrário sobre uma superfície adequada, preservando o vidro de todas as faixas. Retire o exaustor da embalagem e instale conforme indicado.



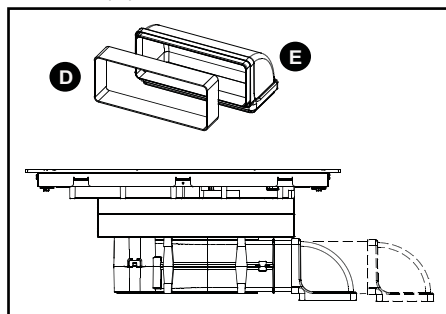
Os ganchos metálicos do exaustor de filtração devem ser inseridos nas ranhuras específicas, conforme indicado.



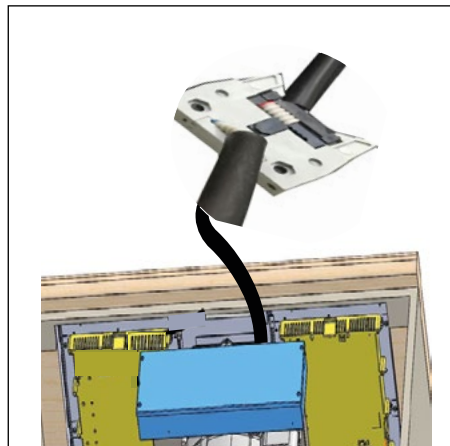
Depois de ter engatado o exaustor (A) à placa de cozedura, fixe com a ajuda do parafuso métrico (M) fornecido, utilizado conforme indicado.



Continue colocando o adaptador (D) e o cotovelo (E) .

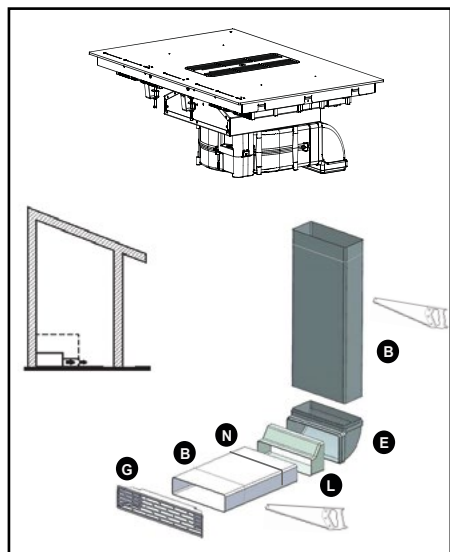


Os comandos situados sob o vidro da placa de cozedura têm um cabo, que deve ser ligado à caixa de comando..

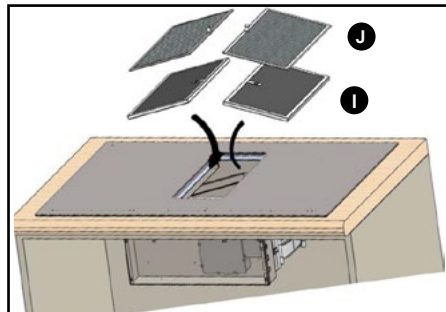


Encastre a placa com o exaustor integrado.

Em caso de funcionamento por reciclagem



A saída de ar do produto deve ser ligada à abertura do móvel para reciclar o ar evacuado na cozinha. São necessários filtros de carbono (I) nesta configuração. Devem ser instalados conforme indicado.



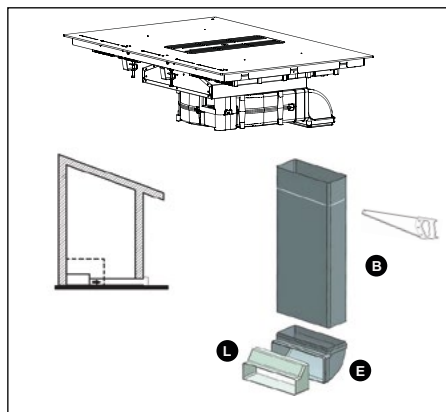
Os filtros de carbono (I) estão situados mesmo abaixo dos filtros de gordura (J) e devem ser instalados antes dos filtros de gordura. É fornecido um kit de canalização (B) com grelha (G) (na extremidade a instalar no móvel) com o produto.



Conselho

Utilize uma serra de metal para efetuar o corte das canalizações.

Em caso de funcionamento por evacuação



A saída de ar do produto deve ser ligada ao exterior da casa. A conduta a instalar entre a saída de ar do produto e o exterior da casa não é fornecida com o aparelho. É imperativo montar a válvula antirretorno (L) fornecida.



Conselho

Em caso de funcionamento com conduta, o número de cotovelos deve ser limitado, pois cada curva diminui a eficácia da canalização em um metro linear. Evite qualquer mudança brusca de direção na canalização.

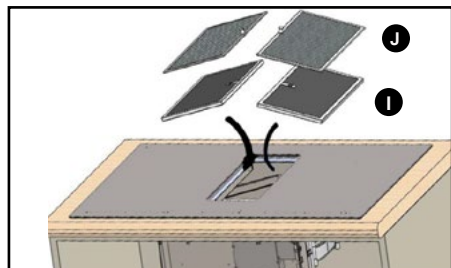
A conduta ligada à saída de ar do ventilador deve ter uma secção constante de 220 x 90 mm. A conduta deve ser fabricada num material aprovado pela regulamentação em vigor. O desrespeito das instruções mencionadas acima pode levar a problemas no desempenho ou ruído, para os quais não será fornecida nenhuma garantia.

Aconselhamos colar condutas e cotovelos entre eles (salvo o adaptador (D) à saída do exaustor) ou utilizar o adesivo (H) fornecido para facilitar uma eventual intervenção pós-venda.

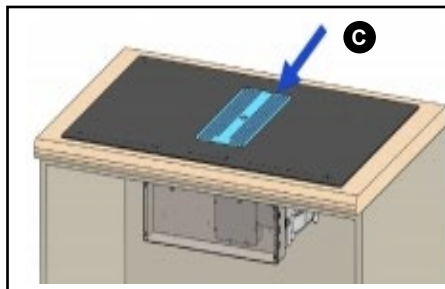
O produto vem equipado com condutas de secção de 220 x 90 mm.

Operações finais

Instale os filtros de gordura (J) nos suportes, deixando-os passar pela abertura central da placa de cozedura.



Para fechar a abertura central da placa de cozedura, coloque a grelha metálica (C) sobre a mesma, conforme indicado.



Ligações elétricas

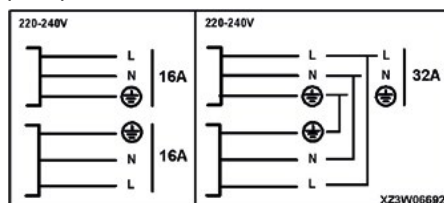
A ligação do produto à alimentação elétrica deve ser efetuada respeitando as regulamentações internacionais e locais em vigor.

A interligação de todas as partes separadas deste aparelho pode ser efetuada por um técnico qualificado conforme as regras de ligação de cabos.

A ligação à alimentação elétrica deve ser feita por meio de uma ficha e pode também ser efetuada pelo utilizador final.

Junto encontrará os produtos dos cliques adesivos (K) para arrumar e ordenar os cabos ao longo das paredes do móvel.

Qualquer responsabilidade em caso de acidente causado por uma disposição incorreta da ligação à terra ou por uma disposição incorreta da mesma é rejeitada pelo presente.



• 2 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

PT

PAINEL



Léxico do teclado

- On/Off
- Bloqueio / "Clean Lock"
- Horizonte (conforme o modelo)
- Escolha da zona de cozedura
- Ajuste potência / tempo
- Temporizador
- Navegação (alto / baixo)
- Navegação (alto / baixo)
- Voltar atrás
- Validação / OK
- Parâmetros

Acesso direto

- Potência
- Boost

Função

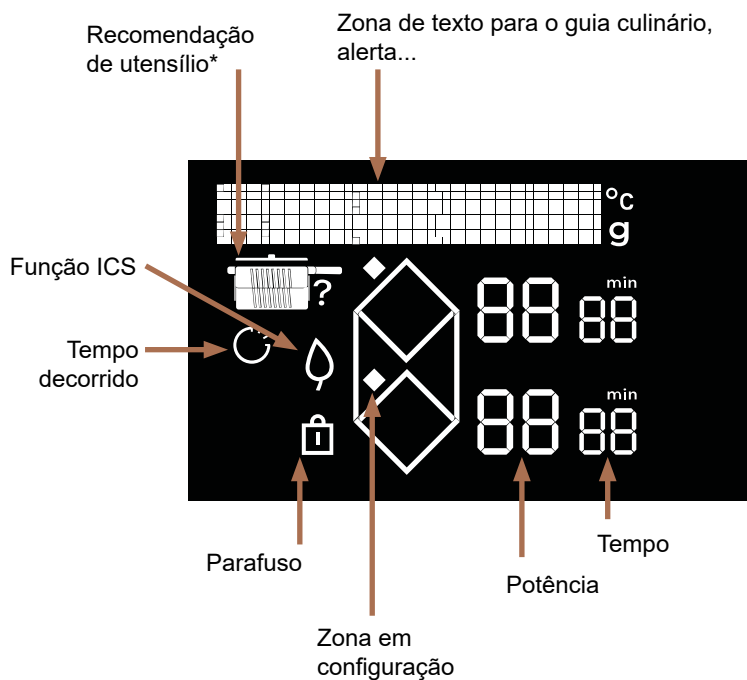
- Função ICS
- Função Elapsed Time
- Assistente culinário
- Função Recall



• 2 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

PT

Léxico do visor



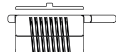
* Recomendação de utensílios



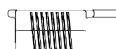
Frigideira



Frigideira com tampa



Tacho com tampa



Tacho

Na primeira ligação da sua placa, pode personalizar diferentes funções.

GESTÃO DOS PARÂMETROS

Pressionar o botão  para aceder aos parâmetros:

- **Idioma** (francês por predefinição)
- **Luminosidade** (5 níveis possíveis)
- **Manutenção** : No caso de um problema, tem acesso ao menu de Manutenção. Durante um contacto com o serviço pós-venda, os códigos de produto indicados no diagnóstico poderão ser pedidos. A opção de “Reiniciar” permite repor as definições do aparelho.

Os botões  e  permitem deslocar-se no menu.

Uma pressão no botão  permite voltar atrás no menu sem modificações.

Uma pressão em **OK** permite validar a sua escolha.

 **Assegurar-se que a potência selecionada é adaptada aos fusíveis do quadro elétrico.**

SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.

 Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

 Evite colocar os recipientes sobre o teclado de comando.

SELEÇÃO DE FOCO

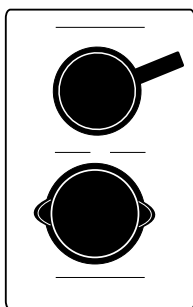
Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente.

Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

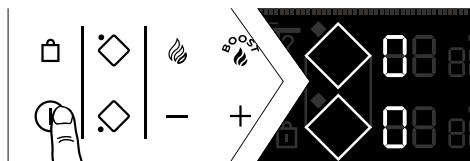
Diâmetro do foco (cm)	Potência máxima do foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
Horizone	4800	18 - Oval - travessas para peixe
1/2 zona	2800	11 / -22



Na utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total da mesma. Quando usa a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, deve privilegiar o melhor posicionamento dos recipientes e evitar as configurações em baixo.



① LIGAR-DESLIGAR



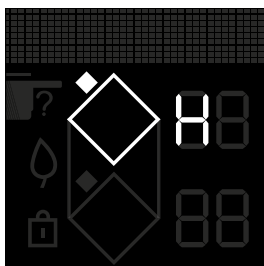
Prima o botão ①.
Aparece um "0" em cada foco disponível durante 8 segundos.
A placa de cozedura deteta automaticamente os recipientes.

Quando é detetado um recipiente, o "0" pisca com um ponto na zona detetada. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco:



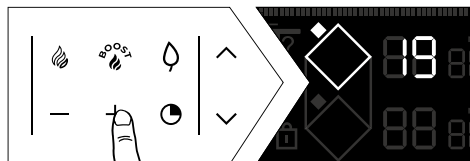
Desligamento de uma zona / placa



Efetue uma pressão longa no botão da zona , soa um sinal sonoro longo e o visualizador apaga-se ou aparece o símbolo "H" (calor residual).
Pressione o botão ① para desligar completamente a placa.

AJUSTE DA POTÊNCIA

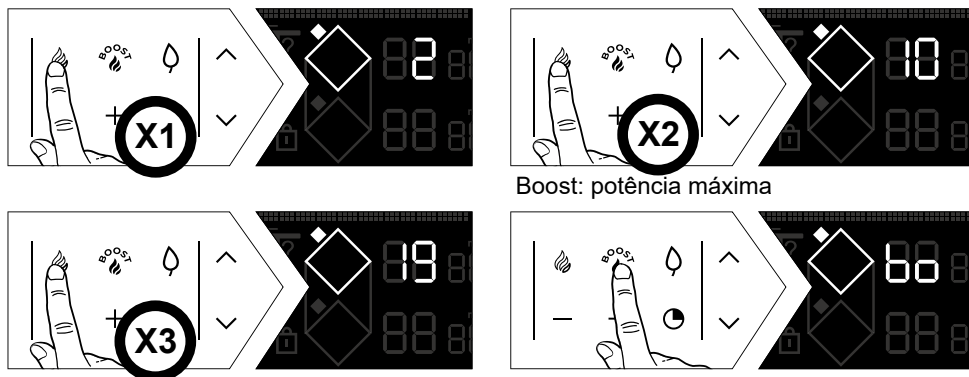
Pressione o botão + ou - para ajustar o nível de potência de 1 a 19.



Durante a ligação pode passar diretamente para a potência máxima (exceto o Boost) pressionando o botão «-» da zona .

Acesso direto

Há dois botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência pré-estabelecidos:



O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal. Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura deve ser desligada, o visor deve ser ligado:

- Visualização de dois losangos para aceder aos ajustes de acesso diretos

• Primeira etapa

- Selecione  efetuando uma pressão longa aqui.

- Ajuste a nova potência entre 1 e 3 (para manter a quente) pressionando o botão + ou -.

- Um bip valida a sua ação.

• Segunda etapa

- Repetir o ajuste precedente

- Ajuste a nova potência entre 4 e 11 (para cozedura lenta) pressionando o botão + ou -.

- Um bip valida a sua ação.

• Terceira etapa

- Repetir o ajuste precedente

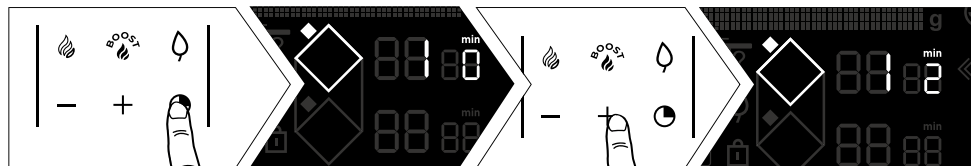
- Ajuste a nova potência entre 12 e 19 (para cozedura lenta) pressionando o botão + ou -.

- Um bip valida a sua ação.

CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.

Para a ligar ou modificar, pressione o botão  temporizador.



Para facilitar o ajuste do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente às 8 horas pressionando desde o início o botão -.

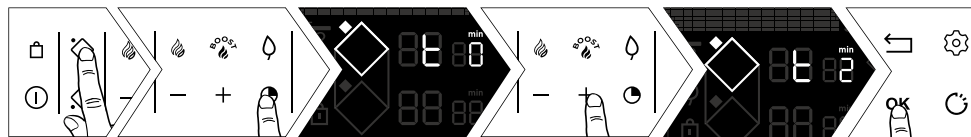
Uma pressão em “-” reduz as horas em horas até às 2 horas e depois, em 99 minutos.

O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para desligar, pressione qualquer botão de comando da zona de cozedura em causa. Por defeito, o bip para depois de alguns instantes. Para parar o temporizador durante a cozedura, pressione simultaneamente os botões + e -.

Temporizador independente

Esta função permite temporizar um evento sem iniciar a cozedura selecionando uma zona não utilizada.

Podem parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.



BLOQUEIO DOS COMANDOS (segurança para crianças)

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão “desligar” e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

Bloqueio

Pressione o botão , até que o símbolo de bloqueio  apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra.

Placa bloqueada em funcionamento

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:
O símbolo  começa a piscar.

Desbloqueio

Pressione o botão  até que o símbolo de bloqueio  desapareça do visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra.

Função “CLEAN LOCK”

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza. Para ativar o Clean lock:

Efetue uma pressão curta no botão .

Soa um sinal sonoro e o símbolo  pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão .

FUNÇÃO DE COZEDURA

Função RECALL

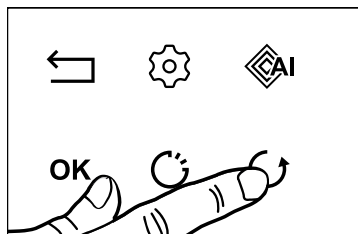
Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada.

Pressione o botão ligar/desligar e depois, faça uma pressão curta em .

Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

A função Recall não funciona “após desligar a placa”.



• 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

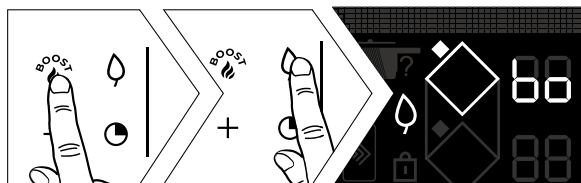
PT

Função ICS (Intelligent Cooking System)

Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipientes usados. Proceda assim:

Coloque o recipiente sobre um foco (ex: Ø28 cm).

- Pressione o boost e depois, .



NOTA: A placa deve estar fria para utilizar esta função.

- o foco escolhido é o mais adaptado para o recipiente e  desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.

- o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este

Função ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, pressione o botão .

O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado.



Se quiser que a cozedura termine num tempo definido, pressione o botão  e depois, em 5 segundos, pressione + no temporizador para incrementar o tempo de cozedura que quer obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha. Esta função existe com ou sem a função do temporizador.



Nota: se aparecer um tempo no temporizador, aguarde 5 segundos para poder modificar o tempo de cozedura.

Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo.

Função de assistente culinário

Sob esta função, são reagrupados: Receitas / Ferver / Grill / Blanchir.

A placa dispõe de um guia culinário que propõe uma seleção de receitas. Este modo de cozedura seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.

A placa deve estar ligada, deve fazer uma pressão em  para aceder às diferentes funções.

Durante a utilização da sua placa no modo Receita, recomendamos que utilize os utensílios recomendados a seguir. Em função da receita, o tipo de utensílio será recomendado no ecrã.

 **Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.**

 **Nunca colocar recipientes no ecrã de comando pois isto danifica o seu produto.**

Seleção de receitas

Para obter resultados de cozedura ideais, convém utilizar recipientes inox para todas as receitas tirando a receita dos crepes e panquecas que foram otimizadas com um utensílio de fundo anexo.

Propomos uma seleção de alimentos para os quais a placa recomenda e programa automaticamente uma potência e uma duração de cozedura em função do tipo ou da quantidade desejada.

Receita	Família	Ingrediente	Acabamento (se necessário)
	Carnes	Vaca	Fino Médio Grosso
		Carne picada	Fresco Congelado
		Borrego	Costeletas
		Porco	Costeleta média Costeleta grossa
		Pato	Magrê Tiras
		Aves	Branco Coxa
	Frutos do mar	Lombo Posta Filete	
		Peixe inteiro	Pequeno Redondo Plano
		Canivetes	Escalfar Escalfar ECO*
		Camarões	Escalfar Escalfar ECO* Grelhar
		Mexilhões	
		Vieiras	
	Legumes	Tomate Curgete Beringela Pimento Cebola	
		Cogumelos	Cortados Inteiros
		Cozedura rápida de batatas	
		Espinafres	

Seleção de receitas

Receita	Família	Ingrediente	Acabamento (se necessário)
	Sobremesas	Chocolate derretido Crepes Panquecas Brioche/rabanada Caramelo	
	Ovos	No prato Omelete Mexidos Na concha Mal cozidos Cozidos Coalhar	
	Massa/arroz	Massa seca	Penne Penne ECO* Esparguete Esparguete ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Conchas Conchas ECO* Integrais
		Massa fresca	
		Arroz	Branco Integral Venere

* As receitas ECO fazem referência à cozinha passiva, que permite poupar energia usando o calor residual. Graças à tampa, o calor fica concentrado no interior do tacho depois de desligar a placa, o que permite efetuar a cozedura durante um tempo predefinido pela função ECO.



Função “Boil”

A função permite ferver uma quantidade de água e de manter a sua ebulição sem derramar para cozinhar massas, por exemplo.

Posicione o recipiente sobre um foco.

Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros) através dos botões ∇ / $\wedge$.

A placa propõe o foco que estiver melhor adaptado.

Valide pressionando **OK**

A cozedura começa.

Soa um sinal sonoro quando a água atinge a ebulição e aparece uma mensagem no ecrã que pede para acrescentar os ingredientes. Quando isto for feito, pressione **OK** para validar.

O tempo e a potência aparecem. Pode ajustá-los da forma mais conveniente para si. Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Para esta função, não utilize o recipiente de ferro fundido, nem tampa. Também pode utilizar esta função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

Função “Grill”

Esta função permite utilizar o acessório grill De Dietrich na zona combinada para grelhar alimentos, evitando o excesso de cozimento e de gordura. O acessório grill não está incluído com a placa, está disponível no seu revendedor.

Função “Blanchir”

Esta técnica permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura.

Isto permite conservar a cor viva dos legumes, mas também a sua tectura. Esta função permite preparar os legumes levando-os à ebulição 5 minutos no máximo.

Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.

Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.

3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

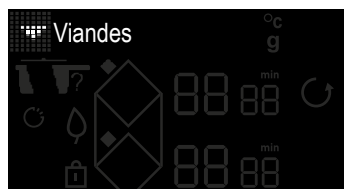
PT

Exemplo de receita de uma peça de carne de vaca:

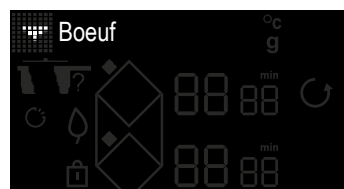
- » Acender a placa ①
- » Efetuar uma pressão em 



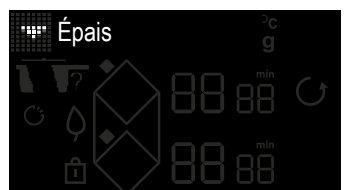
- » Selecionar o menu "Receitas" com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha "Receitas" com a ajuda dos botões **OK**



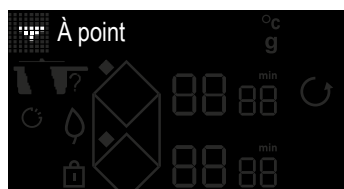
- » Selecionar o menu "Carnes" com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha de "Carnes" com a ajuda dos botões **OK**



- » Selecionar o menu "Carne de vaca" com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha "Carne de vaca" com a ajuda dos botões **OK**



- » Selecionar a espessura da peça de carne de vaca com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha da espessura com os botões **OK**



- » Selecionar o acabamento da cozedura desejada com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha do acabamento com o botão **OK**.

3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

PT



» O visualizador da placa recomenda o recipiente que permita um resultado de cozedura ideal, bem como a zona adequada para efetuar a cozedura.

» Valide com a tecla **OK**.

» Pressione a tecla **ON / OFF**.



» Após a colocação do utensílio na zona, validar com o botão **OK**

» Inicia-se uma fase de pré-aquecimento em vazio.

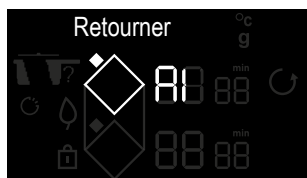


» No fim do pré-aquecimento, o visor da placa convida a colocar a peça de carne de vaca.



» Depois de colocar o ingrediente, pressionar o botão **OK**

» O tempo de cozedura da primeira face da peça de carne começa a descontar.



» No fim do tempo, o visor convida a dar a volta à carne.

» Depois de dar a volta, pressione o botão **OK**

» Começa a segunda fase da cozedura.



» No fim da cozedura, a placa emite uma série de sinais sonoros..

» Uma pressão em  permite adicionar tempo à cozedura.

Nota: Antes do fim da cozedura, se "min" piscar, pode ajustar o tempo de cozedura pressionando  e depois, em + ou -.

SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

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

Um "H" aparece durante este período.

Evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura

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

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:

- Derrame por cima dos botões de comando .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando.

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

Neste caso, o símbolo  aparece acompanhado por um sinal sonoro.

Sistema "Auto-Stop"

No caso de se esquecer de desligar um cozinheiro, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada "Auto-Stop" que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização "AS" na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

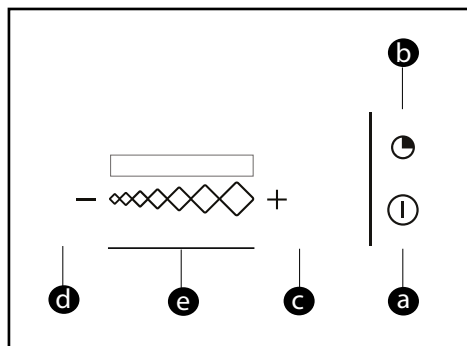


Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir.

Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.



Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Temporizador
- c** = Botão +
- d** = Botão -
- e** = Deslizar para modificar a velocidade Visualização LED

Ligar

Pressione o botão de ligar/desligar . O exaustor arranca na velocidade 2. Uma nova pressão do botão Ligar/Desligar  permite desligar o exaustor, seja qual for o nível de potência.

Modificação da velocidade

Faça deslizar o dedo no deslizador  para modificar a velocidade do ventilador. Os LEDs iluminam-se em função da velocidade do exaustor.

Retorno automático de velocidade:

Na velocidade máxima, o exaustor efetua um retorno automático à velocidade inferior depois de 9 minutos.

Temporizador

Pressione o botão  do temporizador para manter a ventilação durante 10 minutos na velocidade selecionada.

Após 4 horas de funcionamento contínuo, ou depois de 4 horas sem ter feito uma ação com um botão, o exaustor desliga-se automaticamente.

Saturação dos filtros

Depois de 30 horas de funcionamento e quando todos os LEDs piscarem ao mesmo tempo, os filtros de gordura ficam saturados, e devem ser limpos ou trocados. Uma pressão longa do botão  do temporizador permite desligar os LEDs e reiniciar o processo.



Conselho

Evite esfregar os recipientes na grade.

CONSERVAÇÃO DA PLACA

Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilizar pó nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

CONSERVAÇÃO DA EXAUSTOR

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou de conservação, o aparelho deve ser sempre desligado da alimentação elétrica.

Se o cabo de alimentação sofrer danos, apenas pode ser substituído pelo serviço pós-venda ou por pessoal experiente.

Não tente modificar ou reparar o aparelho, pois isto pode representar um perigo grave. As operações de conservação ou reparação devem ser efetuadas por pessoal experiente.

Em caso de anomalia, o aparelho deve ser desligado da alimentação elétrica.

As operações de limpeza e conservação não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.

Uma conservação precisa é a garantia de um bom funcionamento e de um bom desempenho do aparelho com o passar do tempo.

O filtro de gordura pode ser limpo à mão, ou na máquina de lavar a loiça.

A limpeza dos filtros é feita em função da utilização, mas pelo menos uma vez a cada dois meses.

A substituição dos filtros de carbono é feita em função da utilização, mas pelo menos uma vez a cada seis meses.

A parte inferior do suporte do filtro da grade está equipada com um tampão de drenagem para ajudar a drenar a água acumulada

Recomenda-se a limpeza do aparelho e da grelha com água tépida e sabonete suave. Os produtos abrasivos devem ser evitados.

DURANTE A COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

Constata que aparece uma indicação luminosa. Isto 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 o capítulo sobre a ligação).

A placa liberta um cheiro durante as primeiras cozeduras. O aparelho é novo. Faça aquecer cada zona durante uma meia hora com um tacho cheio de água.

QUANDO A PLACA É LIGADA

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

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

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. **Contate o Serviço Pós-Venda.**

A placa não funciona, aparece a informação “bloqueio”. Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9 : tensão inferior a 170 V.

Código de avaria D1 : temperatura inferior a 5°C.

DURANTE A UTILIZAÇÃO

A placa não funciona, o visor apresenta — e soa um sinal sonoro.

Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.

Os circuitos eletrónicos aqueceram-se (consulte o capítulo acerca do encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.

O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes emitem um ruído e a placa emite um “clique” durante a cozedura (ver

o conselho “Seguranças e recomendações”). É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o 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.



IT	Informazioni relative al piano cottura elettrico per uso domestico - UE n° 66/2014
NL	Informa tie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 66/2014
PL	Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 66/2014
PT	Informação relativa à placa de electricidade doméstica - UE n° 66/2014
SK	Informácie o elektrických varných doskách pre domácnosti - UE n° 66/2014
SV	Information om elektriska tillåtar för hushållsbruk - UE n° 66/2014

[illegible]

Product Fiche compliant to commission delegated regulation (EU) No 65/2014

36

RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> consultar o nosso site:

www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

Service Consommateurs

DE DIETRICH

5, avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OZEN L'AUMONE

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

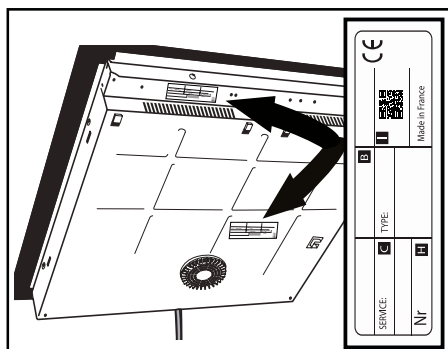
PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem..



INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no 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.



B: Referência de vendas

C: Referência de serviço

H: Número de série

I: Código QR



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-forordning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - FI : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - PL : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de eletricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning	FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámec pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsduur om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä -tila - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge	< 0,5W *	70s

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 : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell