

TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR EN CS DA DE ES EL FI HU IT NO PL PT RU

SK SV UK HE





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

ÍNDICE

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	
SELEÇÃO DO RECIPIENTE	
SELEÇÃO DE FOCO	
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"	
SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES	31
MANUTENÇÃO	33
Conservação da placa	33
Conservação da EXAUSTOR	33

ÍNDICE

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
SERVICO PÓS-VENDA	37

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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 contato 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-



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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.



MEIO AMBIENTE

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 embalamento 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.



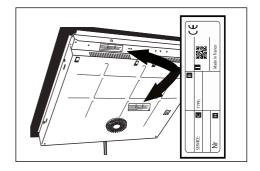
• 1 INSTALAÇÃO

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:
----------	-------

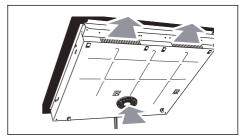


• 1 INSTALAÇÃO

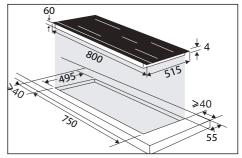
Encastramento em móvel

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.

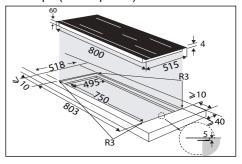
Aplaca requer um encastramento particular. Na verdade, não é uma placa de cozedura clássica. Deve lembrar-se de que o motor do sistema de aspiração deverá estar no local adequado. Isto implica a previsão de um móvel à medida por baixo. Geralmente, colocamos um elemento com duas gavetas e armário para 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





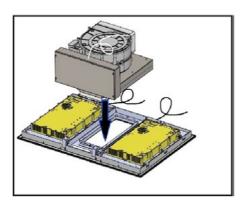
•] INSTALAÇÃO

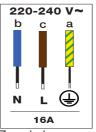
Ligação elétrica

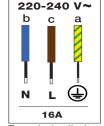
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar ncorporado na canalização fixa.

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.

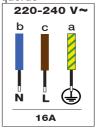




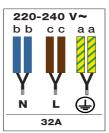


Zona lado esquerdo

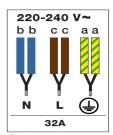
Zona lado direito



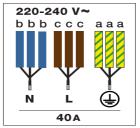
Exaustor



Conjunto zonas direita e esquerda



Conjunto 1 zona + exaustor

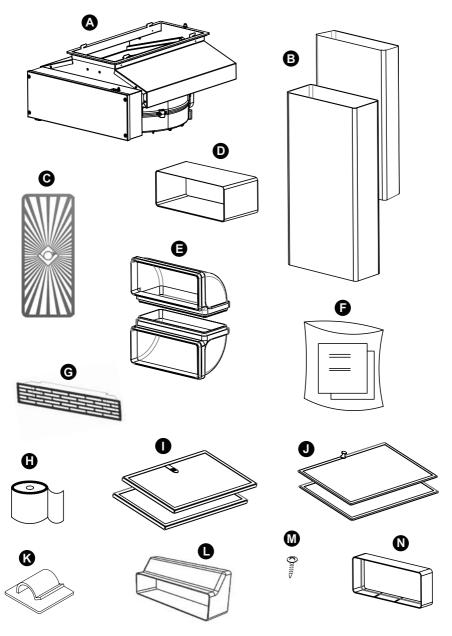


Conjunto zonas direita, esquerda + exaustor



· 1 INSTALAÇÃO

Acessórios para exaustor



· 1 INSTALAÇÃO

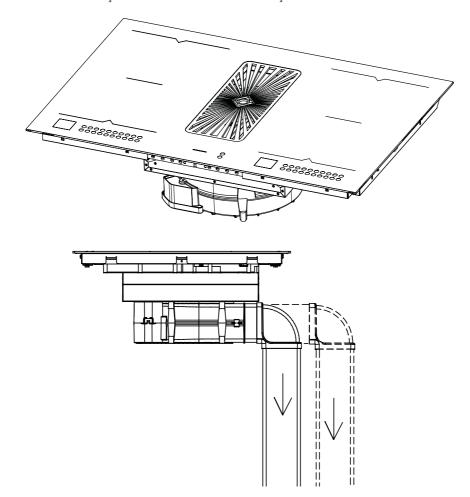
Identificação

- 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

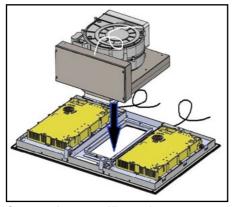


• 1 INSTALAÇÃO

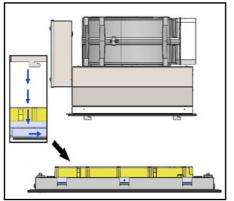
Antes de qualquer operação de instalação, garanta que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

Operações técnicas

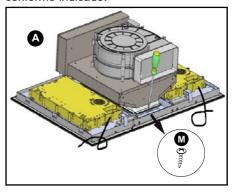
Coloque a placa de cozedura virada ao contrário sobre uma superfície adequada, preservando o vidro de todas as faixas. Retire o exaustor da embalagem e instale conforme indicado.



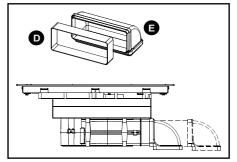
Os ganchos metálicos do exaustor de filtração devem ser inseridos nas ranhuras específicas, conforme indicado.



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

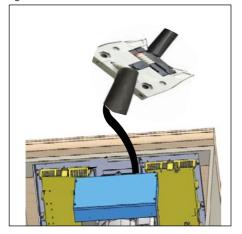


Continue colocando o adaptador (D) e o cotovelo (E) .



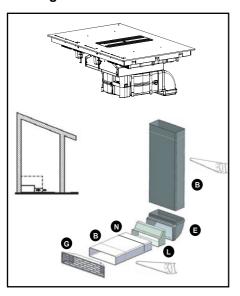
•] INSTALAÇÃO

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

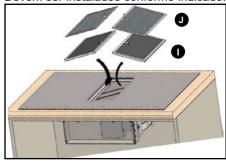


Encastre a placa com o exaustor integrado.

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.



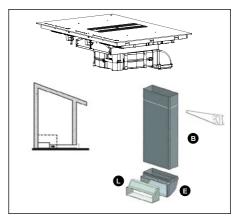
Os filtros de carbono (I) estão situados mesmo abaixo dos filtros de gordura (J) e devem ser instalados antes dos filtros de gordura. É fornecido um kit de canalização (B) com grelha (G) (na extremidade a instalar no móvel) com o produto.



Conselho

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

Em caso de funcionamento por evacuação





• I INSTALAÇÃO

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.

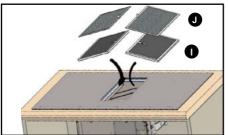
A conduta ligada à saída de ar do ventilador deve ter uma secção constante de 220 x 90 mm. A conduta deve ser fabricada num material aprovado pela regulamentação em vigor. O desrespeito das instruções mencionadas acima pode levar a problemas no desempenho ou ruído, para os quais não será fornecida nenhuma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

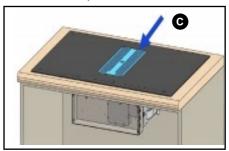
O produto vem equipado com condutas de secção de 220 x 90 mm.

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

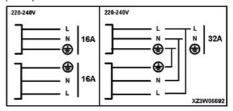
A ligação do produto à alimentação elétrica deve ser efetuada respeitando as regulamentações internacionais e locais em vigor.

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.

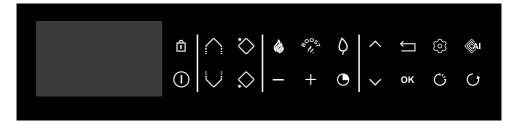
Junto encontrará os produtos dos clipes adesivos (K) para arrumar e ordenar os cabos ao longo das paredes do móvel.

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

PAINEL



Léxico do teclado

On/Off

Bloqueio / "Clean Lock"

Horizone (conforme o modelo)

Escolha da zona de cozedura

→ Ajuste potência / tempo

Temporizador

Navegação (alto / baixo)

OK Validação / OK

Parâmetros

Acesso direto

Potência

Boost

Função

Função ICS

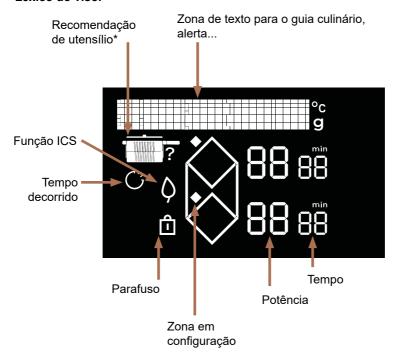
Função Elapsed Time

Assistente culinário

👣 Função Recall

• 2 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

Léxico do visor



* Recomendação de utensílios

Frigideira
Frigideira com tampa
Tacho com tampa
Tacho



$\cdot 3$ utilização do aparelho

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 V e A 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.

$\cdot 3$ utilização do aparelho

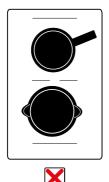
SELEÇÃO DE FOCO

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.





· 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

() LIGAR-DESLIGAR



Prima o botão 🛈.

Aparece um "0" em cada foco disponível durante 8 segundos.

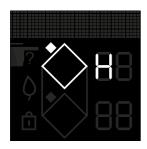
Aplaca de cozedura deteta automaticamente os recipientes.

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

Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco:



Desligamento de uma zona / placa

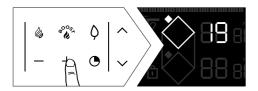


Efetue uma pressão longa no botão da zona \diamondsuit , soa um sinal sonoro longo e o visualizador apaga-se ou aparece o símbolo "H" (calor residual).

Pressione o botão O 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 .



$\cdot 3$ utilização do aparelho

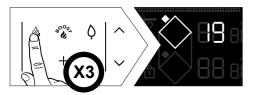
Acesso direto

Há dois botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência préestabelecidos:





Boost: potência máxima





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:

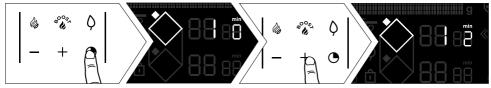
- Visualização de dois losangos para aceder aos ajustes de acesso diretos
- Primeira etapa
- Selecione de efetuando uma pressão longa aqui.
- Ajuste a nova potência entre 1 e 3 (para manter a quente) pressionando o botão + ou -.
- Um bip valida a sua ação.
- Segunda etapa
- Repetir o ajuste precedente
- 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.

· 3 utilização do aparelho

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 horase 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.

Pode 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 🗓 (cadeado), até que o símbolo de bloqueio 🗓 apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra.



$\cdot 3$ utilização do aparelho

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 O Função RECALL

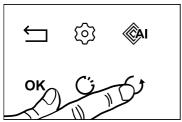
Esta função permite visualizar os últimos ajustes "potência e temporizador" de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

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".





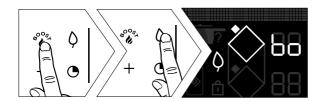
$\cdot 3$ utilização do aparelho

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, Q.



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

- o foco escolhido é o mais adaptado para o recipiente e Q 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

G 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 C.

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



Se quiser que a cozedura termine num tempo definido, pressione o botão ${f C}$ 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.

· 3 utilização do aparelho

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

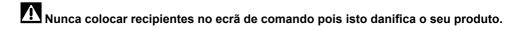
Sob esta função, são reagrupados: Receitas / Ferver / Grill / Blanchir.

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 homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.



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.



· 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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	
	<u>'</u>		



· 3 utilização do aparelho

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 Massa fresca	Penne Penne ECO* Esparguete Esparguete ECO* Tagliatelle Tagliatelle ECO* Conchas Conchas ECO* Integrais
		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.



· 3 utilização do aparelho

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 ✓ / ∧.

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.

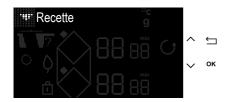


· 3 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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**



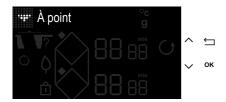
- » Selecionar o menu "Carnes" com a ajuda dos botões ✓ / ∧
- » Validar a escolha de "Carnes" com a ajuda dos botões **OK**



- » 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 V/ 🔨
- » 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.

$\cdot 3$ utilização do aparelho



- »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 -.



· 3 utilização do aparelho

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 cozinhado, 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.

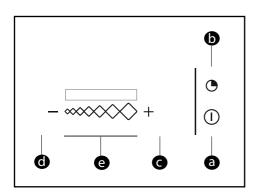
Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir.

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.



· 3 utilização do aparelho



Léxico do teclado

a = Ligação / Desligamento

b = Temporizador

C = Botão +

🛈 = Botão -

 Deslizar para modificar a velocidade Visualização LED

Ligar

Pressione o botão de ligar/desligar ①. O exaustor arranca na velocidade 2. Uma nova pressão do botão Ligar/Desligar ① 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 O 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 \bullet do temporizador permite desligar os LEDs e reiniciar o processo.



Evite esfregar os recipientes na grade.



• 4 MANUTENÇÃO

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 esfreção 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 pósvenda 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.



5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

DURANTE A COLOCAÇÃO EM SERVICO

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. Inspecione 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 criancas.

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 certo 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.



• 6 PLACA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA

If of command or relative a plant contar a bather law can denote those National control and the control of the

	-	ŀ	l							ŀ	IFS Serrice CS Zeuba DA Serrici DE Surbol El Taulose EN Serrici Es Serrici DE Serrici DE Conscense PE Serrici SV Serrici
	Symbol	-				Value				5	Unit FR Vivour CS Hodina DK Vivoul DE Wet EL Aplanton and ER Vivour II. Vidore N. Wharde El. Whindo PT. Vidor SK Hodina SK Vivour. FR Units CS Letratia DK Ethiol DE Emint El Abouto ER Unit ES Unitatoff Units of III. Enthald R. Letratia PK. Letratia SK. Letratia SK. Letratia
Model identification		3£2X2811	∃6ZXZ8TT ∃£ZXZ8TT								PR Venticate ourside. G settless enoted 10. Additional folk acid among II. The venticate portion (IV. Additional Settless on Airmobil) endicates on models II. Centicate an increase! IV. Benticates and of the settless of the settless and of the desiration of the settless of the settless and of the desiration of the settless of the s
Rating plate		ŒĒ	MACO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	CONTRACT COOK	200000	\bigwedge	$ V\rangle$	XXXX	, CE)¤	R. Parpos aguation CS. Vyonition DV. Specified IE. Typenchiel E. Vine Conjurincy EN. Rainy plan ES. Plan is commontion in El Boham segundical. Limitations and the segundical action of the segundar and the segun
Type of hob		($ \ $		Indudion :					This proposed is the second of the property of the foreign of the second
Total power		Ě	7400) 7400							*	
Number of cooking zones and/or areas) -	4								THY Revised is come records and control C. York from Statement and profit Activities and a control E. And the Windows manufacture Celler III Highly, Count and in require jumping than CEL Market Activities and a second s
Heating techn ology (in duc flon cooking zone s and cooking areas, radiant cooking zones, solid plakes)	a.g.					indudion **					Reference per early of the contraction and a source of personal contraction and a sea of the contractio
	1 0									5	The Power section or all ordination or detailed destination with an sond or custom deletions, amond aux 5 mm has obtained to USU to Underly warmings son metodologic to
Enr election on delan rooms or season	2 6									ō	priorie dilotaria potrypovicto jatotal vyot eket haly dehlavijot varinjoh san zaahvadilenji mu DKFor uutekoppasme eker cambier demiete pla avendalig koenthalaren mar in departemilikappasme kalla mittelli demieter per este mittelli del vestimagini koenthalaren fortumenen erustatien of del derivi kip de akkelin belabel kolozooka, auf Smithal mar erustatien del metalika kolozooka, auf Smithalaren kijot kallaren del metalika kolozooka, auf Smithalaren kijot kallaren del metalika kolozooka, auf Smithalaren kijot kallaren kijot kijot kallaren kijot kijot kallaren kijot kallar
rea per rounded	3									0	Riferional cooking zone or ene dimenser of wells unfootenen pre-electric heads cooking zone or energial mm. (25 Pail soon o zoneste cookin richalere dimense dimense demonstrated and an electrical presentation in the special presentation in the special presentation in the special presentation of contractional services and many of contractional services and services or dehibiting obsessions and other damens with electrical and contractional services and many obsessions and question to the special presentation of contractional services and services are services and services and services and services and services and services are services and services are services and services and services are services are services and services are services and services are services and services are services and services are services are services are services and services are services are services and services are services are services and services are services are services are services are services and services are services and services are services
to the nearest 5 mm	4 Ø									ő	from PLW it syndrouswings of the decisioned graphyst kentrial powiether of syndrous (all a hading pod a princip palehypous), subsignation of some PLW as non our least of control and outside of support of source of some plants of some plants of the plants
	9									6	per destribliupy-valmed kalzon, av rutijk til natimala ib 5 mm.
	e Lxw	40/23	23 40:23	8						0	And the same or as existent to cruthers direct to be under other states or control and the same of the
ror non-circular cooking some or areas: length and width of useful surface area pere lectric heated cooking one or area, rounded to the nearest 5 mm	7 Lxw	40,623	23 40:23	8						ő	prior a table, se, well-up (montes electronic interpretation of the property o
	8 CXW									- 6	subbone de la Benefit et a film. N'et politique mentangia de la bassage graphic de la bassage de la
	1 ECourte acting	D. e. e.								Whkg	D. D
	2 ECekericos	ů, po								Whkg	DN DN
	3 ECeletric coding	ů po								4M	MWG
Energy consumption per cooking zone or area calculated perkg	4 ECourte on	ů.								w	Recommended in the parties are a chain couldest by Edit Speleare ages was considered by the parties of the part
	5 ECentric colony	grido								Whkg	D. D.
	6 ECelebro	ů, p	180,2 180,2	2						w	WAG
	7 ECotetic coding		180.2 180.2	2						Whkg	58
	8 ECelebric coding	dip	H							Whkg	
Engage consumeration for the bob											FRConsormation drivenge de la plaque de ouisson, cabulhé par leg CSSpotheba nergie vanit deskypte podentina leg DAKogoptakons energifetbug benganis pr. leg DEEnergiavetnauch nerginal van de senande energinal production and senande energinal production and senande energinal production and senande energinal production and senanders are senanders are senanders and senanders are senanders are senanders and senanders are senanders are senanders are senanders are senanders are senanders are senanders and senanders are senanders are se

• 6 PLACA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA

4	
5	
2	
83	
◙	
ᆽ	
급.	
=	
등	
≝	
Ö	
롰	
ĕ	
d e	
وو	
ā	
ø,	
ē	
힏	
ŝ	
	١
Ē	
8	
٩	
±	
<u>ā</u> .	
ᇫ	
Ε	
0	
မ	
훙	
-	
늉	
š	
짱	
2	
о.	

	,	1	
	Value	Unit	
Supplie r'sname ortrademark	DE DIETRICH		Till cream of marbook forstoon Gowenn ruppscoarespoa
Model identifier	DP H4840 BT-01		mode: Bogaverberropewogen Pmbl. Upgefallige model enfilted not Piterefication model of Novembreau bremode Silverent breakterings Phrodie, Comod, Heroof, Mil. Identifierund model at General Silvering and International at Embardus.
AnnualEnergyConsumption- AEChood	29	kWh/a	Timbo al di consus enegrio 20 opuerance, patures encepare Permipatribulari del se enega Silvantica enega Silvantica enega Silvantica enega Permipatribulari del se enega Silvantica enega Silvantica enega Educação en Educaçã
EnergyEfficiencyClass	++¥		Titlass of others aceptal Sciency, research research and account of the contract of the contra
FluidDynamicEfficiency- FDEhood	37.8	%	Telibrera historianza 20 cappaneuwerandori aucor Presidoraamien brokuuz. Uhidusiamika bekekinde. Prekdesca du delmiscios historiania selekoleban Prekdesca (Saldoriania presidoriania presidoriania) (Saldoriania presidoriania presidoriania) (Saldoriania presidoriania) (Saldoriania presidoriania) (Saldoriania) (
FluidDynamicEfficiencyclass	V		Titles of efforeab Lickonancia Glomon versopseusonespicmouscy. Proteogrammen Volkuusi olike, Uniterdeminidaandeldaksi kisa, Pisase de dienis Lickonaperatus (Pisase de dienis Lickonaperatus Pisase de dienis Pisase de
Light Efficiency- LEhood	NA.	luxW	Trifferes Larious Schopmonocramoscomes (Facilities) (Vaggianiques defe date, Pfacilities de larioque) (Stabylanger/Bellinos) (Stabylanger) (St
Lighting EfficiencyClass	NA.	ň	Titase of efformation rocks Biomacy readenment concernment Principal Analysis of the Contract
GreaseFilteringEfficiency- GFEhood	75.6	%	Telbrend traged pass Schemersmachungenessasser/Promandationkus Luka Intelesseksiale Piddera & Bragandapodrus Sid diffiningsfikining Piddera & Bragandapodrus Sid on the spatial Scheme Bragandapodrus Sid on the spatial Scheme Bragandapodrus Sid on the spatial Scheme Bragandapodrus Sid
GreaseFilteringEfficiencyclass	o		Titises of efforms of thespool gras Streams independent experimental personance of the service o
Minimum AirFlowin normaluse	350	m³/h	That of traits points arisin; R.S.plicompus wavenmonocors are constructed to the product of the product and training and the product of the product and the product and the product area intrinsical and product and additional adequate and additional adequate and product and product of the product area intrinsical and product and additional adequate and product and product and additional adequate and product and product and product and additional adequate and product and p
Maximum AirFlowin normaluse	200	m³/h	This of the late yourse resisting. Student previous encourage of the international manual and international plans from the internati
Air Howat intensive/boost setting	089	m³/h	That chain coddord as niewo Vood, Stopfer nacroupersta with owners or deposporane as was nead? That had the feet all Vigan Schaus Brownians with a size of profession of the feet and the f
A-weightedSoundPowerEmissionat minimum speed	54	dB(A) re1pW	Tyteus or rounder statekers og to rounde procuration. Ek Somerbaueren versenskynnen, versenskynn
A-weightedSoundPowerEmissionat maximum speed	28	dB(A) re1pW	Total and control student enter all control potent materials. Super-supervisors are not seen sevens, page to misconstructions and the control potent materials. Super-supervisors are not seen sevens, supervisor page to misconstruction. Supervisors and supplies and s
A-weightedSoundPowerEmissionat intensive orboost speed	64	dB(A) re1pW	Total and confidence described to in control control of the protocols of Exemperation Protocols and Protocols and Application (Vision International Protocols and Protocol
Powerconsumption off mode - Po	0.00	≥	Tronsmod evepin mod speric Bionoy www.manouscom powu, worwan-Yenergiankularammaturud Ulluda pathigadida adha Prosenció evergian mod evergian mod evergian mod peric Stora de president principal pathigadida prosental evergian mod peric Stora korp sprogram program
Powerconsumption in standby mode - Ps	0.49	≯	Tronsmod evergien mod seate, i Glorgosuparnesmu, cors person provided in the seate United participated en this Prosum de sergien mod evergien mod evergien mod evergien mod evergien mod everle. (3) sportson gesprodosor provided in the sergient modern of provided seaters in the sergient modern of
Additional Product Information compliant to commission regulation (EU) No 66/2014	nplianttocommissior	regul	ion(EU)No66/2014

Timeincreasefactor	-	9.0		The force in comment of immap (Silcody-apening-person-beneals) part of Silcody-apening-person-beneals part of Silcody-apening-person-
EnergyEfficiencyIndex	EElhood	32.9		Thicks of efforts engine Schools and every september of the minimal strategic libergodelister and efforts engine strategic strategic and every engine strategic strategic and every properties and eve
Measured airflowrateat best efficiency point	QBEP	344.9	m¾h	The dead deminerated public master affores, 160,000 mergera translates accomplic mental mental part and provised (Violence from the control of the control o
Measured airpressureat best efficiency point	PBEP	523	Pa	The account has bord of the admentional. Potente was personed treat a water as well as a completion of the admentional potential and the property of the admentional potential potential and the property of the admentional potential poten
Maximum airflow	Qmax	089	u‰m	Phasobermann; 80 keowearespior? Suntinevia. V. Gasamakein Rabbode eminário; 30 kej especiación de de Phologopia en properción de de de Phologopia en properción de
Measured electric powering ut at best efficiency point	WBEP	132.5	М	Therealet beautiful pate me Andreas (Obsperiors person august rows and Amondomenc). Filters allots debit paramylighed hereigness! (Ethiologies) and references and referenc
Nominalpowerof the lighting system	WL	0.0	≥	Theoremorning of stems of turnacion RSD conservance conservance of Plastad globel behaviorised for L. (Moganes stems or midal pack, PP decorning de sistems de luminacion Schuringer, Shard navid stems a subject RP bisarvance of designs a conservance of the stems of the sistems
Average illumination of the lighting system on the cooking surface	Emiddle	0	lux	Therence and set and a that a transcella perfect our ECO-passed care transcentance produces are not produced by the perfect of

7 SERVIÇO PÓS-VENDA

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

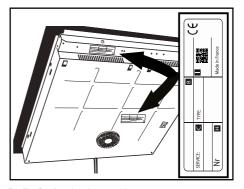
escrever-nos ao seguinte endereço postal:
 Service Consommateurs
 DE DIETRICH
 avenue des Béthunes
 CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
 95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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 : 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	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 : 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