



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



CZ2100148_09 0325

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	4-6
1 MEIO AMBIENTE	7
Proteção do meio ambiente	7
2 Instalação	8-9
Remoção da embalagem	8
Encastramento	8-9
Ligação elétrica	10
3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO	11
4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO	12
Gestão dos parâmetros	14
Funções especiais	15
Sonda	17
Função "RECALL"	23
Bloqueio dos comandos	23
Guia culinário	23
Exemplo de receita passo a passo	28
Geminção	30
Temporizador independente	30
Segurança e recomendações	31
5 CONSERVAÇÃO	32
6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	33
7 TABELA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA	34

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.



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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa. A vossa placa de cozedura serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), 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 alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.

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

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

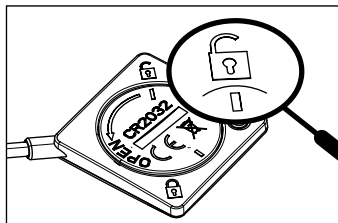
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

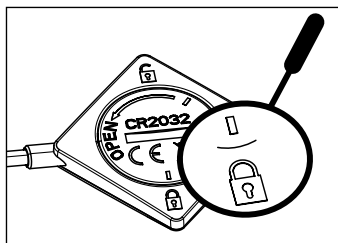
SONDA

A sonda em equipada com uma pilha de tipo CR2032 (utilize apenas as pilhas especificadas).



(fig 1.)

Para desapertar a cobertura, utilize uma moeda e gire-a até alinhar o traço com a trava aberta (fig. 1).



(fig 2.)

Para voltar a colocar a cobertura, insira a mesma alinhando o traço com a trava aberta (fig. 1), e depois girar com uma moeda para alinhar o segundo traço com a trava fechada (fig. 2).

Substituir a pilha quando estiver gasta ou no caso de derrame. A pilha deve ser retirada do aparelho antes de este ser descartado.

A pilha deve ser descartada nos contentores de pilhas ou entregue na loja (conforme a regulamentação em vigor).

- Os diferentes tipos de pilhas ou pilhas novas e usadas não devem ser misturados.
- Se o aparelho tiver de ser guardado sem ser usado durante um período de tempo longo, convém retirar as pilhas.
- Os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito.
- As pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- A sonda não foi feita para entrar num forno.

A Brandt France declara que o aparelho equipado com a função Perfect Sensor está conforme a diretiva 2014/53/UE. A declaração da UE de conformidade completa está disponível na seguinte página:

www.dedietrich-electromenager.com

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.



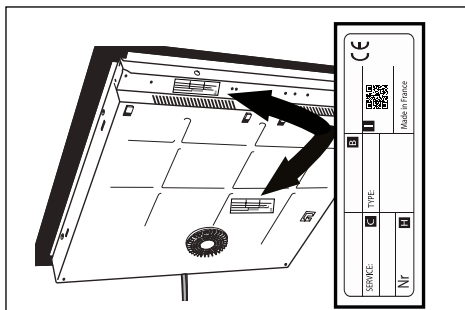
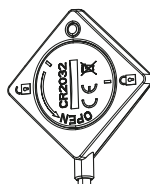
.2 INSTALAÇÃO

REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura, da sonda e do suporte da sonda.

A sua sonda é entregue com uma pilha que deve instalar. Para inserir a bateria, é preciso desapertar a cobertura no verso da sonda com a ajuda de uma moeda, inserir a pilha respeitando a polaridade (+ em cima) e depois, voltar a apertar. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa sinalética.

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.



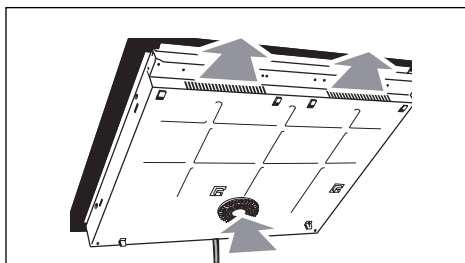
Serviço:

Tipo:

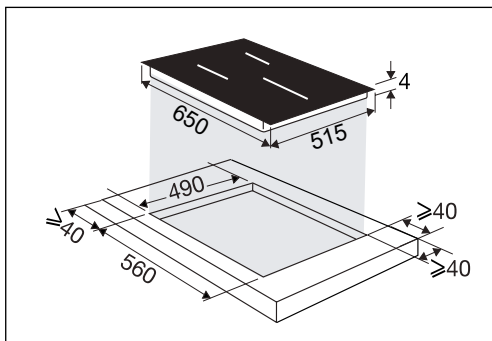
ENCASTRE

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas.

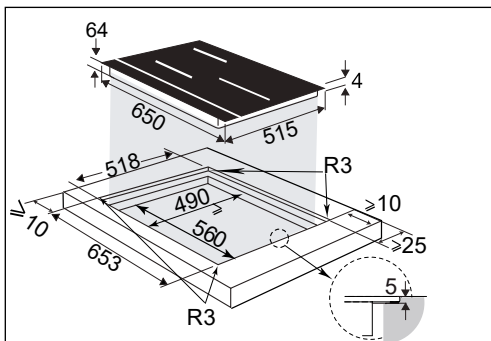
Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.



Encastre em plano

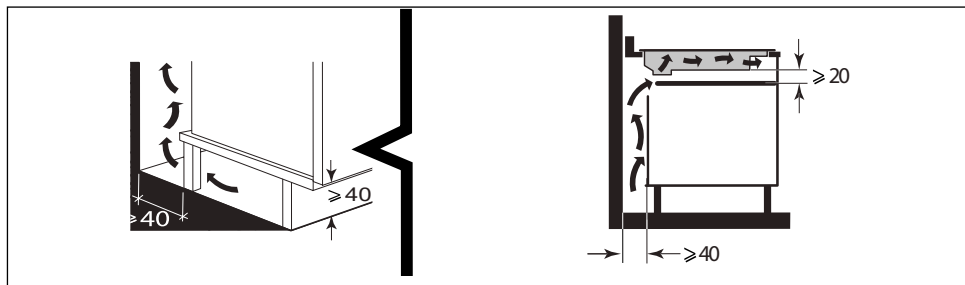


Encastre nivelado



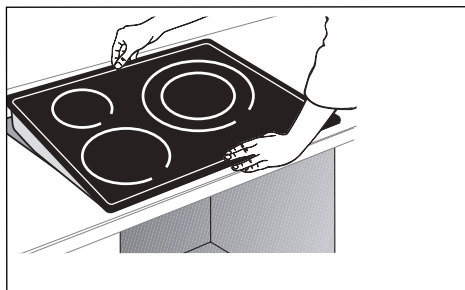
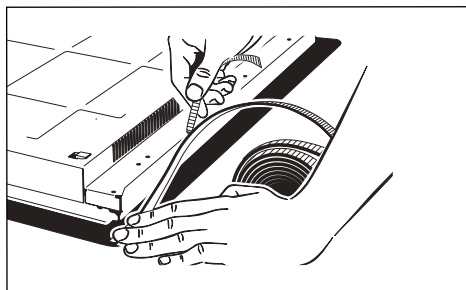
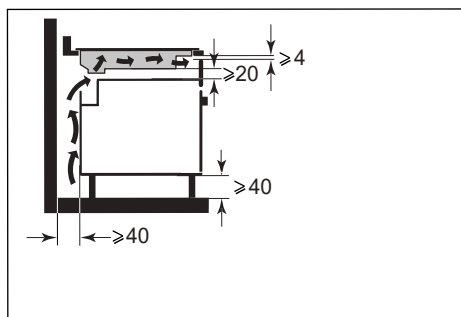
.2 INSTALAÇÃO

No caso de instalação da placa por cima de uma gaveta,



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

Cole cuidadosamente a junta de estanqueidade a toda a volta do vidro da mesa antes do encastre.



Importante

Se o forno estiver sobre a placa de cozedura, as seguranças térmicas da placa podem limitar a utilização simultânea da mesma e do forno em modo de pirólise, com a visualização do código “F7” nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8 cm x 5 cm).

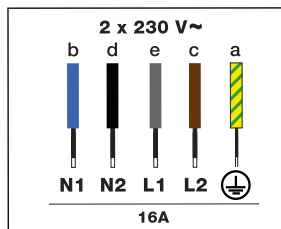
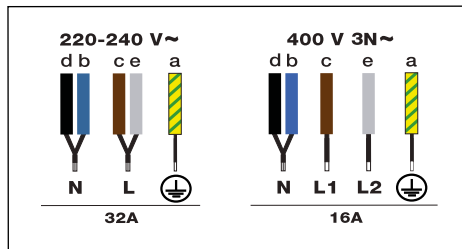
.2 *INSTALAÇÃO*

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 incorporado na canalização fixa.

Identifique o cabo da sua placa de cozedura:

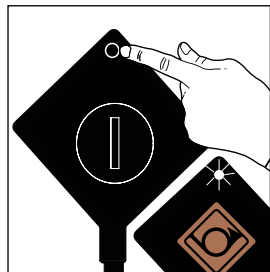
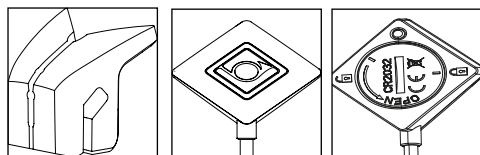
- a) verde-amarelo
- b) azul
- c) castanho
- d) preto
- e) cinzento



.3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

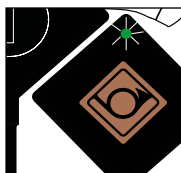


Esta tabela de cozedura é fornecida com a sua sonda de temperatura conectada e o seu suporte específico podendo posicionar-se facilmente sobre qualquer tipo de recipiente. Esta sonda pode ser usada em todos os fogões.



1 - Ligue a sonda com uma pressão longa e verá um flash branco.

2 - A sonda pisca a verde, faça uma breve pressão de 1 segundo.



3 - A sonda pisca a azul. Comunica com a placa e pode seleccionar uma função de cozedura.

O LED da sonda emite um flash **branco azulado**: ligação da sonda.

O LED da sonda pisca a **verde**: ligação em curso.

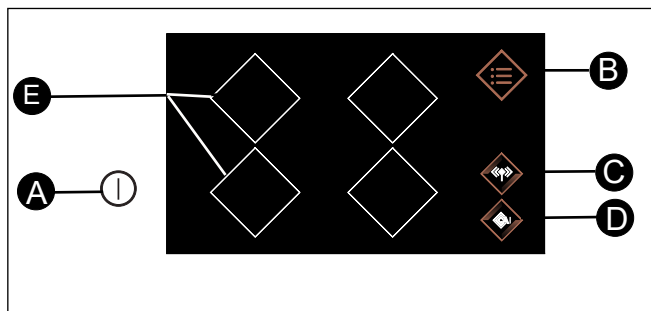
O LED da sonda fica **azul** : a sonda está conectada.

O LED da sonda pisca a **vermelho**: pilha demasiado fraca / perda de comunicação / paragem da sonda.

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Descrição do ecrã inicial

O seu teclado é inteiramente tátil. Um simples toque no ecrã permite aceder aos comandos quando a placa está em funcionamento.



- A Ligar/desligar a placa.
- B Menu
- C Cozedura com sonda
- D Assistente culinário
- E Zonas de cozedura

Pressione o botão , e aparecem 4 losangos. Os losangos ficam fixos se não for detetado nenhum recipiente, ou em pontilhado e depois fixo se for detetado um recipiente. Aparece um zero na zona de cozedura.

Pressionar a zona de cozedura abre um menu de ajustes da potência e do temporizador. Agora, pode ajustar a potência fazendo deslizar o dedo na horizontal na banda de potência. É apresentada a potência escolhida.

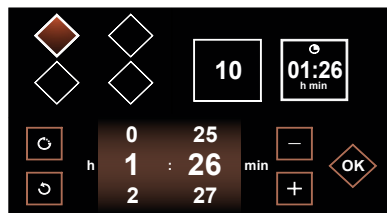
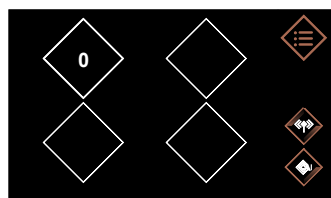
Também pode ajustar a potência pressionando os botões de funções rápidas:

 **Derreter** ou  **manter quente**
ou  **lume brando** ou  **tostar**.

Uma pressão em  permite ajustar o tempo de cozedura desejado.

Pode ajustar o temporizador vendo os minutos e as horas na vertical ou pressionando os botões + e -. Uma pressão em OK valida a sua configuração.

Depois de a potência e o tempo de cozedura terem sido ajustados, os últimos aparecem no losango que simboliza o foco.



 este botão permite repor o temporizador a zero



4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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  Elapsed time.

Aparece uma janela com o tempo decorrido.

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

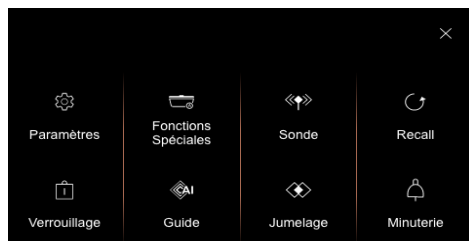
Para que a placa detete um novo recipiente, coloque-a na zona desejada e pressione o losango que simboliza o foco no ecrã. Aparece um zero. Pode regular a potência desejada pressionando o losango. Se não seleccionar uma potência, a zona desliga-se automaticamente após alguns segundos. Pode deslocar um recipiente de uma zona para outra durante a cozedura tendo o cuidado de levantar este recipiente e não fazê-lo deslizar; a sua placa deteterá automaticamente a deslocação e os ajustes atribuídos serão conservados (se

um número piscar, será necessário validar por um toque no ecrã na zona em questão). Para desligar um foco, faça uma pressão longa no losango, soa um sinal sonoro e os ajustes desaparecem do losango, ou aparece o símbolo (calor residual). Para parar completamente a placa, pressione o botão.

Uma pressão no botão Menu



mostra todas as funções à sua disposição.



> o  no ecrã permite fechar a visualização. E controlar outros focos.

> a  no ecrã permite voltar ao ecrã anterior

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Os parâmetros



Uma pressão em **Geral** permite:

- Ajustar a intensidade da visualização da placa fazendo deslizar o dedo no slider (de 1 a 10).
- Conectar a sua placa ao exaustor se tiver um.
- Escolher a língua do texto da placa de cozedura.

Uma pressão em **Controlo gestual** permite:

- Ativar ou desativar o Motion Control (assistente gestual).

- O **motion control** permite com gestos simples da mão, seleccionar um foco e ajustar a potência de cozedura sem tocar na banda de comando. Isto permite nomeadamente não sujar nem deixar rastros de dedos sobre a placa. Quando o Motion Control for ativado, o botão aparece assim: . Para o desativar, pressione este botão.

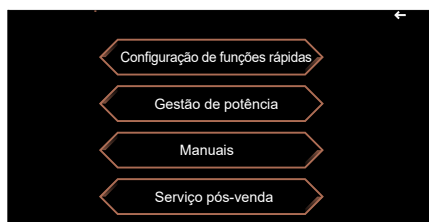


Pressionando a seta à direita, acede a um tutorial que permite testar os diferentes gestos a realizar para utilizar o motion control. Cada etapa deve ser validada por uma pressão em



- Ativar ou desativar o modo expert:
- O **modo Expert** permite também ajustar o temporizador com gestos.

Uma pressão em **Parâmetros Avançados** permite:



- modificar os níveis de potência definidos nas funções rápidas:



Fundir potência entre 1 e 3 (potência 2 por definição)



Manter quente potência entre 4 e 9 (potência 7 por definição)



Cozedura lenta potência entre 10 e 16 (potência 14 por definição)



Tostar potência entre 17 e 19 (potência 19 por definição)

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Aceder a **Power Management** que permite limitar a potência total da placa para se adaptar à instalação elétrica.

Por predefinição, a potência da sua placa de cozedura está ajustada ao seu nível mais elevado.

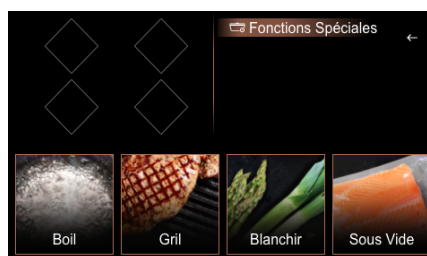
Deve ter atenção para que o valor do disjuntor da sua instalação elétrica esteja bem calibrado (ver tabela abaixo).

Potência da placa em kW	Fusíveis/ Disjuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 Assegure que a potência selecionada está adaptada aos disjuntores do quadro elétrico.

Uma pressão em **Manuais** permite obter no seu smartphone o manual do seu produto digitalizando o código QR.

Funções especiais:



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).

Valide, pressionando .

A cozedura começa.

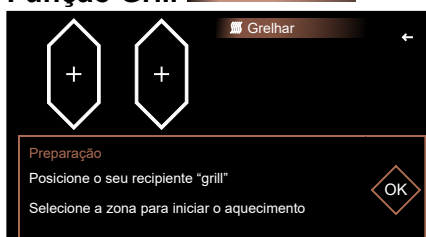
Soa um sinal sonoro quando a água atinge a ebulição e aparece uma mensagem no ecrã que pede para acrescentar ingredientes. Quando for feito, pressione  para validar. O tempo e a potência aparecem.

Pode ajustá-los da forma mais conveniente para si.

Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

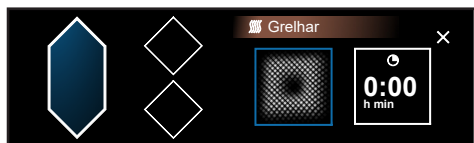
NOTA : É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final. Para esta função, não utilize o recipiente de ferro fundido, nem tampa. Também pode utilizar esta função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

Função Grill



4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Associada à grelha De Dietrich esmaltada, esta função permite tostar rapidamente os alimentos na zona ao lado e propõe ajustes melhores para encontrar os sabores da cozedura de churrasco.



Posicione o seu grill na zona selecionada e valide pressionando em .

Após a duração do pré-aquecimento, coloque os alimentos no grill e ajuste o tempo de cozedura.

O acessório de grelha não é fornecido com a placa e está disponível junto do revendedor.

Função blanchir Branquear

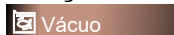
Esta técnica permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura.

Isto permite conservar a cor viva dos legumes, mas também a textura.

Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.

Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.

Função de cozedura a vácuo

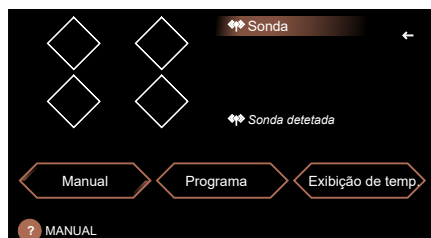


Esta função permite cozinhar a baixa temperatura os alimentos numa saqueta hermética sem ar, para preservar a qualidade do sabor e os nutrientes. Este método de cozedura é muito saudável pois não requer o acrescento de gordura.

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

«» Sonda

Para fazer funcionar a sonda, é preciso ligá-la (pressionar o botão da caixa vários segundos), ligar a placa e depois pressionar «» e a mensagem **pesquisa de sonda** aparece durante alguns segundos e depois, **a sonda é detetada**.



Tem acesso a 3 modos:

- **Manual**

Com este modo, seleciona a temperatura indicada desejada.



A temperatura de início bem como a temperatura solicitada aparecem no foco utilizado. Quando é alcançada a temperatura indicada, são emitidos sinais sonoros e a temperatura é mantida. Para parar a cozedura, faça uma pressão longa no foco.

- **Programa** (derreter/ vácuo/ tostar/ reaquecer/ ferver/ cozer lentamente/ fritar)
- **Afixar a temperatura** Pode ver em tempo real a temperatura indicada pela sonda onde quer que esteja (numa preparação sobre a placa ou num assado ou a sair do forno, por exemplo).

A sonda também pode ser utilizada em determinadas receitas (Capítulo de guia culinário).

- Vertical



- intermédia (ajustável)



- Em viés



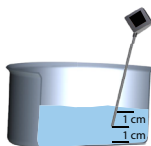
Posicionamento da sonda

A sonda não foi feita para entrar num forno. Há 3 posições aconselhadas à sua disposição:

É desaconselhada a utilização da sonda sem o suporte. Num alimento sólido, a sonda deve ser inserida na parte mais espessa do alimento. O extremo da sonda deve ser colocado a meia altura do alimento. Durante a configuração da temperatura, a placa ajusta automaticamente a potência necessária, que pode provocar uma variação de ebulição.

Para todas as funções, exceto a função de derreter:

- a sonda deve estar a 1 cm no mínimo do fundo do tacho.
- a sonda deve estar mergulhada no mínimo em 1 cm no alimento a cozinhar.



Se tal não for possível, adaptar o diâmetro

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

do tacho e o foco à quantidade a cozinhar.

Recomenda-se mexer regularmente o conteúdo do recipiente durante a cozedura.

Modo manual

Esta função permite cozinhar alimentos escolhendo diretamente a temperatura desejada com a ajuda dos botões +/- ou da roleta. A temperatura é regulável entre 40 e 180°C.

Derreter

Esta função permite derreter alimentos a uma temperatura regulável entre 40 e 170°C. A temperatura recomendada é de 50°C. Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar na posição vertical e a ponta da sonda deve tocar no fundo do tacho. Deve-se misturar bem durante a cozedura para homogeneizar a mistura. Esta função está disponível apenas nos focos de 16 cm, 21 cm ou 1/2 Horizonte da sua placa de cozedura.

Cozedura a vácuo (sous-vide)

Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 45 e 80°C. A temperatura recomendada é de 60°C.

Reaquecer

Esta função permite reaquecer alimentos a uma temperatura ajustável entre 65 e 80°C. A temperatura recomendada por defeito é de 70°C.

Lume brando

Esta função permite cozinhar lentamente alimentos a uma temperatura ajustável entre 80 e 90°C.

A temperatura recomendada por defeito é de 80°C.

Esta função permite fazer ferver a água a uma temperatura de 100°C. Pode cobrir parcialmente o recipiente com a ajuda de uma tampa. Recomendamos que o faça desde o início da cozedura.

Esta função não é indicada para ferver leite. Neste caso, utilizar a função de cozedura lenta.

Lume forte

Esta função permite tostar alimentos a uma temperatura ajustável entre 40 e 85°C. A temperatura recomendada por defeito é de 60°C.

É emitido um sinal sonoro quando é atingida a temperatura recomendada por defeito e o foco para de aquecer. Soa um sinal sonoro para virar a +10°C.

Fritar

Esta função permite fritar a uma temperatura ajustável entre 130 e 190°C, e a temperatura recomendada por defeito é de 180°C.

Advertência:

Temporizador:

- Pode programar um temporizador com a função de sonda. Neste caso, o tempo é visualizado de forma alternada com a temperatura
- O temporizador é acionado quando é alcançada a temperatura indicada.
- A sonda é usada apenas num único foco à vez.

No final da utilização, não se esqueça de desligar a sonda efetuando uma pressão longa na sonda, o LED acende-se a vermelho durante alguns segundos.

A sonda desliga-se automaticamente 1

Ferver



4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

minuto depois de se apagar a placa.

Para não degradar a sua sonda, não deve colocar a caixa eletrônica da sonda diretamente por cima do vapor da cozedura.

A temperatura de ebulição da água pode variar em função da altitude e das condições atmosféricas da sua situação geográfica.

Uma perda de comunicação pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Informações técnicas sobre a sonda:

Parâmetro	Especificações	Notas
Tensão	2.5 - 3V	Pilha CR2032
Autonomia	300 h	com pilha nova
Cor do indicador	Branco Verde Azul Vermelho	Ligar A aguardar ligação Conectado Desligar
Temperatura de utilização	0 - 85°C	Caixa da sonda
Gama de medição da temperatura	5° - 180°C	
Frequência de funcionamento	2402 - 2480 MHz	
Alcance da sonda	2 metros	
Potência máxima	< 10 mW	



.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente de base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Manual	Carnes brancas	Filetes de frango de 150 g	80°C	8 a 12 min	Achatar os peitos (1/1,5 cm de altura)
	Carnes vermelhas	150 a 200 g	35 a 45°C (cru)	30s a 2 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
		150 a 200 g	50 a 55°C (a sangrar)	1 min a 3 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
		150 a 200 g	60 a 65°C (no ponto)	1 min 30 a 4 min (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
		150 a 200 g	70 a 75°C (bem passado)	2 min a 8 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 minutos após a cozedura
	Batatas fritas congeladas	200 g / 1,5 l de óleo	160° e depois, 180°	11 min 2 min 30 seg	Mergulhar 11 minutos e depois retirar, voltar a mergulhar 2 min e 30 seg quando atingir os 180° para terminar a cozedura
	Molho béchamel	500	85 a 87 °C	1 min a ferver	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar que se cole ao fundo do tacho
	Cremes de chocolate	1300	87 a 92°C	8 a 10 min	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar que se cole ao fundo do tacho
	Caramelo	«a seco» (100 g)	até aos 150°C (coloração)	3 a 5 min (potência 10)	Escurece muito rápido, deve manter-se vigilante,
	Caramelo	à água (100 g de açúcar/ 60 ml de água)	até aos 145°C	8 a 12 min (potência 10)	Vigiar a ebulição. Quando para, fica castanho muito rapidamente.
	Purés de fruta	400 - 1000	105 - 110	conforme a quantidade	EXPERT (contar 1 a 1,2% de pectina/ kg de fruta)
Derreter	Chocolate preto	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mexer frequentemente
	Chocolate de leite		45 / -50		
	Chocolate branco		45 - 50		
	Manteiga	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
	Manteiga clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	não misturar para decantar bem a caseína da manteiga
	Queijo para fondue	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	a quantidade de vinho acrescentado à cozedura afeta o tempo que leva a fudir (50 cl para 1 kg de queijo)
Reaquecer	Puré	200 - 800	65 - 75	Conforme a quantidade	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 a 15 min	atenção, conforme a viscosidade da sopa, o tempo pode variar.
	Frascos/conservas	300 - 1000	65 - 75	4 min a 10 min	teste realizado em conservas de Cassoulet
	Pequenos potes	125 - 300	60 - 70	Conforme a quantidade	Testar a temperatura antes do consumo



.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente de base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Lume brando	Pot au feu	1000 - 4000	70 - 80	02:30 a 03:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar. Adicionar batatas descascadas antes da última meia hora.
	Blanquette de vitela	1000 - 4000	70 - 80	02:00 a 03:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	02:00 a 04:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Ensopado	1000 - 4000	70 - 80	02:00 a 04:00	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Frango à basco	1000 - 4000	70 - 80	1h15m a 1h30m	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar.
	Compota	1000 - 4000	105	20 min a 1h conforme a fruta, verificar a textura)	A temperatura de gelificação de uma compota é de 105°C (termómetro de açúcar). Podemos baixar a temperatura a cerca de 90°C adicionando pectina (15 kg para 1 kg de fruta)
	Molho de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Atenção à acidez do tomate em cozedura, num molho à base de tomate fresco, adicionar um pouco de açúcar em pó na cozedura.
Cozedura a vácuo (sous-vide) expert	Peixe	Salmão 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 l e 5 l de água, atenção ao tempero, pois a cozedura a vácuo tem tendência a dobrar a potência do sal.
	Peixe	Peixe branco 250-300 g	56°C	15 min	
	Legumes	Verdes 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Legumes	Raiz 150 g	85°C	60-80 min	
	Carne branca	Filete de frango 150 g	64°C	25 min	
	Carne branca	Coxa de frango 200 g	68°C	120 min	
	Carne vermelha	Bife de vaca 150 g 300 g	56,5°C da água do caldo	30 min para 2,5 cm de espessura / 2h00 para 5 cm de espessura / até 4h00.	
	Ovo perfeito	50 g/ 1l de água	64°	45 min	1 l de água
Ferver	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de água salgada	90-100	12 a 20 min conforme o arroz	Arroz à crioula: ferver a água da cozedura, verter o arroz (lavado com água fria previamente), cobrir e deixar cozer em lume brando (atenção, alguns tipos de arroz requerem mais tempo de cozedura: arroz venere)
	Massas	100 - 500 (secos) = 1 l a 5 l de água salgada	90-100	10 a 12 min de cozedura	Deixar ferver a água, verter a massa e cozer até ferver. Verificar a cozedura conforme o tipo de massa utilizado.

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente de base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Lume forte	Salmão	120	52	14 a 16 min	Sonda no centro Cozedura na pele, sem voltar e com tampa
	Carne de vaca (cru) Tornado de 3 cm	160	52	12 min	Sinal sonoro para virar a meio da cozedura
	Carne de vaca em sangue Tornado de 3 cm	180	57	14 min	Sinal sonoro para virar a meio da cozedura
	Carne de vaca (no ponto) Tornado de 3 cm	160	68	13 min	Sinal sonoro a meio da cozedura
	Filete de pato com pele	300	63	22 a 25 min	Adaptar o conteúdo à quantidade a cozinhar. Cozedura com tampa
	Peito de aves	130	105	24 a 30 min	Sonda no centro Cozedura sem tampa com sinal sonoro para virar
Fritar	Batatas fritas	200	180	10 a 15 min	1500 ml de óleo

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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  / Recall.

Bloqueio dos comandos Bloqueio

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para criança que bloqueia a placa.

Por razões de segurança, só a tecla “Ligar/Desligar”  está sempre ativa e permite o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

Pressione , uma pressão longa em  bloqueia a placa por uma duração indeterminada. As zonas de cozedura em funcionamento continuam a aquecer mas não tem acesso aos botões de potência ou de temporizador.



Este símbolo aparece no ecrã.

Desbloqueio:

Quando a placa está bloqueada, pressione o cadeado  até que um bip duplo confirma a sua manobra, e a placa fica desbloqueada.

Clean Lock:

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza. Uma pressão curta em  bloqueia a placa durante 60 segundos.

Guia culinário

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 ao guia culinário. 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.

A maioria dos utensílios é compatível com a indução. Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e alguns inox não magnéticos não funcionam com a placa de indução.



Sugerimos que escolha recipientes de fundo espesso e plano. O calor conseguirá espalhar-se melhor e a cozedura será mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.



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



.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função da dimensão do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, a focalização não funcionará, mesmo que o material do recipiente seja adequado para a 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	3700	18 - Oval - travessas para peixe
1/2 Horizone	2800	11 - 22

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Propomos uma seleção de receitas em que receberá orientações em cada etapa da sua realização.

 Receitas

 Ingredientes

Receitas passo a passo

Pratos	Sobremesas
Bibimbap coreano	Chocolate à vienesa
Blanquette de vitela	Creme de chocolate
Bœuf bourguignon	Creme de pasteleiro
Bolinhas de vaca com molho de tomate	Pêras cozidas com chocolate
Coq au vin	Maçãs caramelizadas
Fondue savoyarde	
Marmita do pescador	
Ovos mexidos com trufas	
Osso buco	
Paelha de frutos do mar	
Pot au feu	
Caldo de cogumelos	
Frango à basca	
Ragú de vitela	
Ramen de frango	
Ratatouille do chef	
Risotto de cogumelos	
Salteado de peru com azeitonas e limão	
Vitela marengo	



.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

Ingredientes	Tipo
Carnes	
Carne de vaca	Fino / médio / grosso
Carne picada	Fresco/congelado
Borrego	Costeletas
Porco	Costeletas médias / grossas
Pato	Magret / tiras
Aves	Peito / coxa
Frutos do mar	
Lombo	
Posta	
Filete	
Peixes inteiros	Pequeno / Redondo < 350g / Prato > 350g
Canivetes	Escalfar / Escalfar ECO*
Camarões	Grelha, Escalfar / Escalfar ECO*
Ameijoas/ conquilhas	
Vieiras	
Legumes	
Tomate	
Curgete	
Beringela	
Pimento	
Cebola	
Cogumelos	Cortados/ inteiros
Batatas cozidas	
Espinafres	

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

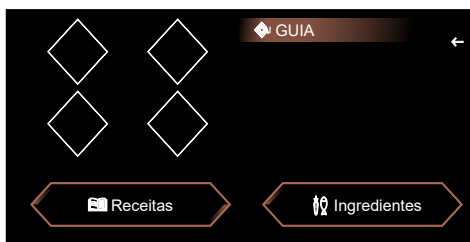
Ingredientes	Tipo	Quantidade
Sobremesas		
Chocolate derretido		
Crepes		
Panquecas		
Brioche/ rabanada		
Caramelo		
Ovos		
No prato		2 / 4
Omelete		2 / 4 / 6
Mexidos		2 / 4 / 6
Cozidos		2 / 4 / 6
Mal cozidos		2 / 4 / 6
Na concha		2 / 4 / 6
Codorniz		
Massa/arroz		
Massa fresca		100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Massa seca	Penne	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Penne ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Esparguete	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Esparguete ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Tagliatelle ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Conchas	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Conchas ECO*	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
Arroz	Branco	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Integral	100 / 150 / 200 / 300 / 400g
	Venere	100 / 150 / 200 / 300 / 400g

* 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.



4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Exemplo de receita de peito de vitela passo a passo.



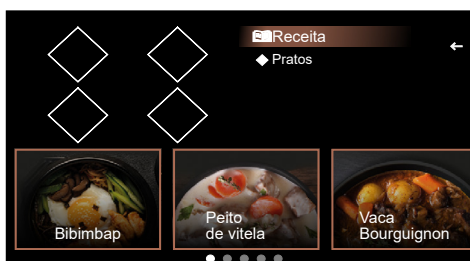
1 > Vá a receitas



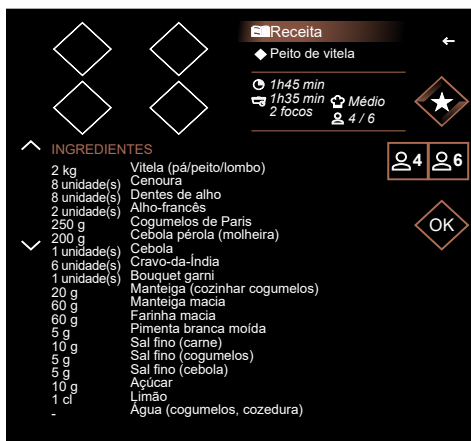
4 > Pressionar "ver" para saber os detalhes da receita



2 > e depois, Pratos



3 > Por fim, aceda à sua escolha



5 > aparece a receita e irá então validar cada etapa até iniciar a cozedura

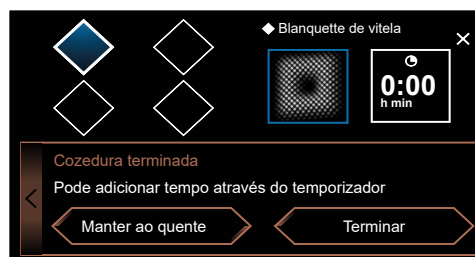
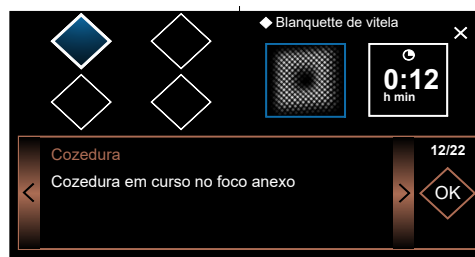
4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



Bom apetite!

Numa receita, uma pressão em  permite guardar a receita nos Favoritos. Para a reutilizar, basta selecionar no início da cozedura, o botão de Favoritos.

6 > Posicione o recipiente como sugerido pelo visor



7 > Pode agora seguir o estado da cozedura até ao fim, e o visor dará a oportunidade de manter a quente ou terminar a cozedura.

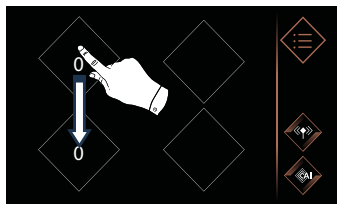
4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



Geminação

A placa propõe juntar zonas de cozedura para utilizar recipientes de grande dimensão.

Dica: Para juntar rapidamente duas zonas de cozedura, faça deslizar o dedo da zona de cima para a zona de baixo.

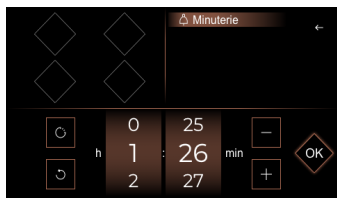


Isto abre automaticamente o menu de Juntar e basta validar pressionando OK.

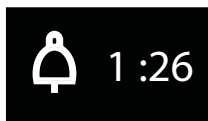


Temporizador independente

Esta função permite ajustar uma contagem decrescente sem fazer a cozedura.



Depois de definido o tempo aparece à direita do ecrã inicial.



No fim do tempo desejado, soam sinais sonoros, 0:00 pisca e depois, apaga-se.

Nota: Para uma reposição a zero rápida do tempo, pressione

4 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  aparece durante este período.

Não toque na zona em causa.

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

Aparagem 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 de um sinal sonoro.

Sistema "Auto-Stop"

No caso de se esquecer de desligar um foco, 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 de «Auto-Stop» 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.



Podem produzir-se sinais sonoros semelhantes aos de uma agulha de um relógio.

Estes ruídos intervêm somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Também podem aparecer assobios 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.



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 Sonda

- Limpar a sonda antes da primeira utilização
- Utilizar apenas produtos neutros, sem produtos abrasivos, esfregonas abrasivas, solventes nem objetos metálicos.
- Não lavar a sonda no lava-loiça.
- O suporte da sonda não pode ser lavado no lava-loiça.

6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

DURANTE A COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

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 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.



7.

CZ5703900 00 ML

FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-förordning 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 : Tijdsperiode 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 *	60s

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