

### TABLE INDUCTION

Notice d'installation et d'utilisation

FR ΕN CS DA DE ES EL FΙ HU ΙT NL NO PLРΤ 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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
• 1 MEIO AMBIENTE	6
• 2 INSTALAÇÃO	7
• 3 APRESENTAÇÃO	10
• 4 UTILIZAÇÃO	11
Seleção do recipiente	11
Seleção do foco	11
Colocação em funcionamento - paragem	11
Ajuste da potência	12
Horizone ou duozone	12
Ajuste do temporizador	12
Temporizador independente	13
Tecla ELAPSED TIME	13
Bloqueio dos comandos	13
Função "ICS"	14
Função "RECALL"	14
Função "SWITCH"	15
Função "BOIL"	15
Segurança e recomendações	15
• 5 MANUTENÇÃO	17
• 6 ANOMALIAS	18
A TARELA ENERGÉTICA	10

## SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

O manual do seu aparelho está disponível para ser transferido no site de Internet da marca.

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 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.

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

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

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

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

utilização da segurança para crianças).

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

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

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

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

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

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



# SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro. Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro 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. 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 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sem nenhuma intervenção particular da sua parte.

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

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.

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

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



### • $m{I}$ 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.



# • 2 instalação

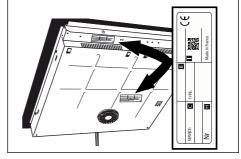
### REMOÇÃO DA EMBALAGEM

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.

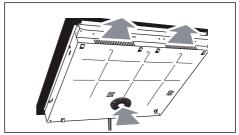
Serviço:	Tipo:
Oci viço.	Tipo.



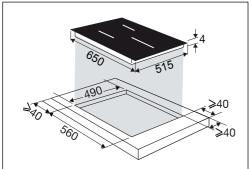
#### **ENCASTRAMENTO**

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas.

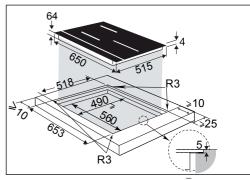
Tenha em conta as indicações relativas às dimensões de encastramento (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha. Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.



#### Encastre plano



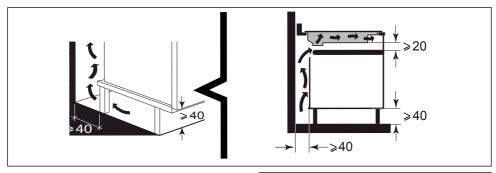
#### Encastre nivelado





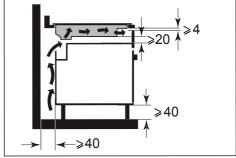
# • 2 instalação

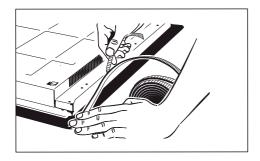
No caso de instalação da placa por cima de uma gaveta,

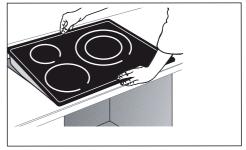


ou por cima de um forno encastrável, respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente.

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

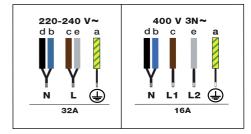
### LIGAÇÃO ELÉTRICA

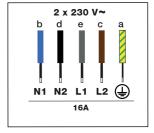
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o cabo da sua placa de cozedura.

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

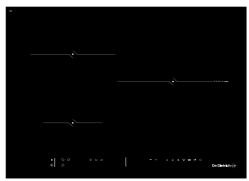
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado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

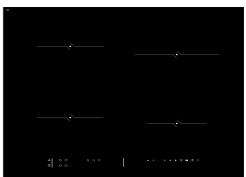


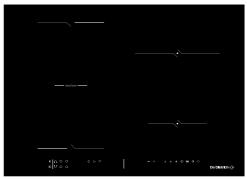


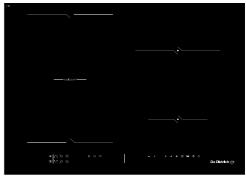


## •3 apresentação











#### Léxico do teclado

- a = Ligação / Desligamento
- Bloqueio / "Clean Lock"
- Escolha da zona de cozedura
- **(i)** = Horizone ou duozone
- = Visor
- 1 = Pré-seleção
- **(h)** = Temporizador
- = Função "Elapsed time"

- = Função "ICS"
- **l** = Função "Recall"
- = Função "Switch"
- m = Função "Boil"

### **4.1 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 recipientes sobre o teclado.

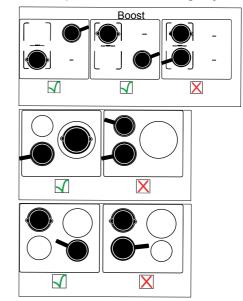
### 4.2 SELEÇÃO DO FOCO

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 max foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16*	2000 / 2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23*	3100 / 3700	12 - 24
28*	3700/5500	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval -
Duozone	3700	travessa para peixe
1/2 zona	2800	11 - 22

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

Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as configurações.

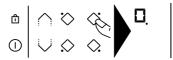


### 4.3 ULIGAR - DESLIGAR

Pressione o botão de ligar/desligar O. Um "0" pisca em cada foco durante 8 segundos.



Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco.



Se um recipiente for detetado, o "0" pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.



Desligamento de uma zona / placa

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

Prima o botão Ligação / Desligamento para a paragem completa da placa.

### 4.4 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

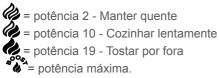
Pressione o botão + ou - para configurar o nível de potência, de 1 a 19, ou de 1 a 14 (Power Management).



Durante o arranque, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto Boost) pressionando o botão "-" da zona.

Pré-seleção de potência:

Tem quatro botões à sua disposição para aceder diretamente aos níveis de potência pré-estabelecidos:





Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura tem de estar desligada.

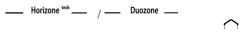
- Selecione la ou la ou la com uma pressão longa.

Configure a nova potência pressionando o botão + ou -.

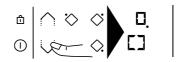
Um bip valida a sua ação após um momento. Nota: As potências devem estar compreendidas entre



#### 4.5 HORIZONE OU DUOZONE



A seleção da zona livre é feita pelo botão 🗸



O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal. Para parar a zona, efetuar uma pressão longa

no botão 

√ , soa um sinal sonoro longo e os visualizadores apagam-se ou aparece o símbolo "H".

Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

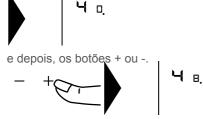
## 4.6 OAJUSTE DO TEMPORIZADOR

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

Para ligar ou modificar, pressione o botão minuterie.







Para facilitar o ajuste do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente aos 99 minutos pressionando desde o início o botão -.

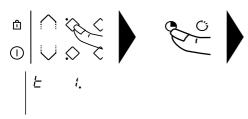
O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.

Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo os botões + e -, ou volte ao 0 com o botão -.

#### Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem fazer a cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada.



- Pressione o botão 🕒
- Configure o tempo com o botão +. Um "t" pisca no ecrã.



- No fim do ajuste, o "t" fica fixo e inicia-se a contagem.

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

### 4.7 C BOTÃO 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 e depois, em 5 segundos, pressione + no temporizador para incrementar o tempo de cozedura que quer obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Nota: se for afixado um tempo no temporizador, não é possível mudar este tempo nos 5 segundos após a pressão de . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

# 4.8 DBLOQUEIO DOS COMANDOS

#### Segurança das crianças

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



Bloqueio

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



#### Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento: "bloqueio" aparece 2 segundos e desaparece em seguida. Desbloqueio

Pressione o botão até que o símbolo de bloqueio desapareça do ecrã 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 (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloqueio" pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloqueio" apagase. Tem a possibilidade de parar o bloqueio Clean Lock a qualquer momento, com uma pressão longa do botão

### 4.9 Punção "ICS"

#### **Intelligent Cooking System**

Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipiente utilizados

Proceda da seguinte maneira:

Posicione o recipiente sobre o foco (ex. Ø28 cm). Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.

Prima o botão **Q**. Aparece o símbolo "ICS" no visor



o foco escolhido é o mais adaptado ao recipiente, "ICS" 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



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

### 4.10 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 no botão  $\mathbf{G}$ .



Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência



temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

### 4.11 ☐ FUNÇÃO "SWITCH"

Esta função permite a deslocação de uma panela de um foco para outro mantendo as configurações iniciais (potência e tempo).

Efetue uma pressão curta no botão  $\rightleftharpoons$ .



os símbolos ==== aparecem no visor. Selecione o foco desejado para deslocar seu recipiente. Os ajustes transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

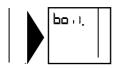
### 4.12 Truncão "BOIL"

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo. Selecione o foco, faça uma pressão curta no botão "Boil"



Por defeito, a quantidade de água proposta é de 2 litros, mas tem a possibilidade de a modificar com a ajuda dos botões + ou -.





Ajuste a quantidade de água desejada (de 0.5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente. A cozedura começa. Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo «Boil» pisca no visor. Deite então as massas e valide tocando no botão "Boil".

Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

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 recipientes de ferro fundido.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

### Conselho de poupança de energia

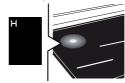
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura

### 4.13 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

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, inicie a cozedura.

Neste caso, o símbolo — aparece acompanhado de 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.

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

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



# • $oldsymbol{5}$ conservação

### **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.



# • 6 ANOMALIAS

#### Durante a colocação em serviço

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

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

A placa liberta um odor nas suas primeiras cozeduras. O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante 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 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 fazem barulho e a placa emite um clique durante a cozedura (ver o conselho "Segurança 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 tabe<u>la energética</u>*

No serve an executable and the serve and the serve and an executable and the serve and the control of the co zon andeo pioch CAR-Antikka I kagy zown ogslek er carrador. DE Arcahil der Koch zown und beder Koch flachen EL THylos Çuvuku nach πepagkur panyal pan scBH: Number oosyko zownake oocode El Namen e Jamen ein carrador. Arahil kookoones end -gebelen PL. Lucha pid La despalee graningh PT Namen de zomes ein al ees pisianno idale CS colonyi výkon DX, totale effek IE. Gesambalaung EL. ovokovýk, psylocyEl. bib jover ES, pobroria bbil II.; pórama idale NL. bbal vermog en FL. coloneka moz PT.; podánda idal SK. colonyi výkon SX. t FR Symbol CS, Zhada DK, Symbol DE, Symbol EL, Tüğlob ER, Symbol DE, Simbol NL, Symbol PL, Carucante PF, Simbol SK, Symbol SK S eller arribden: längd och bredd fö Paque signalét que CS: Výrob Fypový štřtok SY: Měrkekyt Type de plaque CS: Typ vamé vamel dosky@c Typ av hill de zones e s and brar. Počet zón Unit 5 5 5 Б Б Б Б Value Û Гī 3400 175,1 180,2 ±LXOZ911 9 8 7400 175,1 170,2 689 e 9 8 8 7400 182,5 170,2 g 169,2 2400 е 175,1 170,2 168,3 9 g 8 7400 16 180,8 92 60 g 172 172 Symbol æ B ø ø B 181 100 1/4// For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated 7 cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm Heating technology (Induction cooking ones and cooking areas, radent cooking zones, sold plates) For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per slectric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm Number of cooking zones and/or Modelidentification Rating plate Type of hob Total power

PROnormation dening de la plaque do cision, ciocleda parla Cidigodidas emenja vana denkypolomia na gi Okkogadase emenja bengya kay in DEEmagevertauch der Kortmuble in Bi Likonabkom ta sin andeopsia del Millionago managodida per gi Commune emigd bi si kaya benkan bang managodida en a gi Citigodida en gi Likonaphatuk and a ta sin andeopsia del Millionagodida per probability of the companya del singuistica del sin

175,2

171,4

174,0

171,2

174,2

ECelectic red

Energy consumption for the hob calculated perkg



ations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014

Fig. Normation is precrimed to plaques de cubeson domantiques électriques - Lis if 46,2014

Sil normace s'injustic de adentificação sur production - Lis if 46,2014

Sil An Opposiçat for adentificação sur hambitatiquida - Lis if 46,2014

Sil normation para destruction featurabasismos musicani- Listin - 46,2014

Sil normation for commerce measurabasismos musicani- Listin - 46,2014

Sil normation for commerce descripcion - Listin - 46,2014

Sil normation to commerce descripcion - Listin - 46,2014

Sil normation to be to place de cocine demostrare electricas - Listin - 46,2014 mace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 68/2014

nformatie met betinformatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 68/2014 nformácia v prípadformácia v prípada elektrických varných doslek predomácnosť - UE n° 66/2014 nformacje doty capformacje dotyczące do mowy ch płyt grzejnych elektrycznych - UE n° 66.2014 informações relatindormações relativas a placas elétricas domésticas - UEnº 68/2014 nformation om eletiormation om elektriska hällar för hushällbruk - UE n° 66/2014

H 및 및 및 X

19

#### 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 : Karravákuan η λεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektricitelisverbruik - FI : Sāhkönkulutus - PL : Zuzycle 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 tilstand - DE: Aus- Modus - EL: Arnoupyla εκτός λειτουργίας - ES: Modo apagado - IT: Modalità spenta - NL: Uit-modus - FI: Pois päältä -tila - PL: Tryb wylączenia - PT: Modo Desligado - SK: Režim vypnutía - SV: Av-läge	\ U,3VV "	10s

#### FR: \* N/A selon modèle

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