



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



CZ2100171_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

ÍNDICE

• 1 MEIO AMBIENTE	7
• 2 INSTALAÇÃO	8
Remoção da embalagem	8
Encastramento	8
Ligação elétrica	10
• 3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO	11
Léxico do teclado	11
Léxico do visor	12
• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO	13
Gestão dos parâmetros	13
Gestão da potência	14
Seleção do recipiente	14
Seleção do foco	13
Colocação em funcionamento - paragem	15
Ajuste da potência	15
Horizone (conforme o modelo)	16
Ajuste do temporizador	16
Bloqueio dos comandos	17
Função SWITCH	17
Função ICS	17
Função "RECALL"	17
Função ELAPSED TIME	18
Função de assistente culinário	19
Função de favoritos	25
Seguranças e recomendações	25
• 5 MANUTENÇÃO	26
• 6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	27
• 7 TABELA DE CONCEÇÃO ECOLÓGICA	28
• 8 SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	29

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, desligar 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 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.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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.

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.



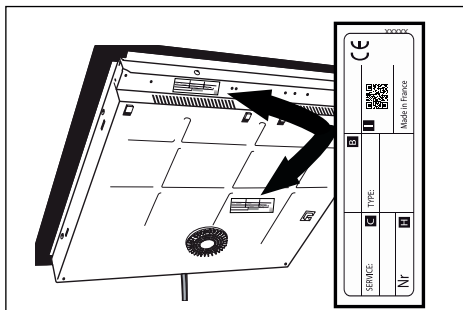
.2 INSTALAÇÃO

REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura.

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.

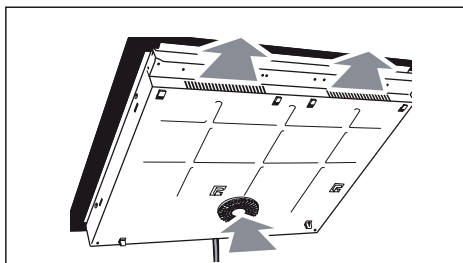
Serviço:	Tipo:
----------	-------



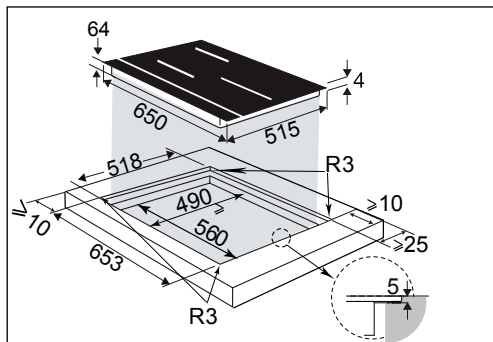
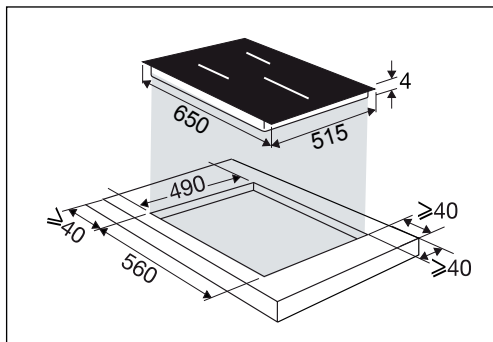
ENCASTRE

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.

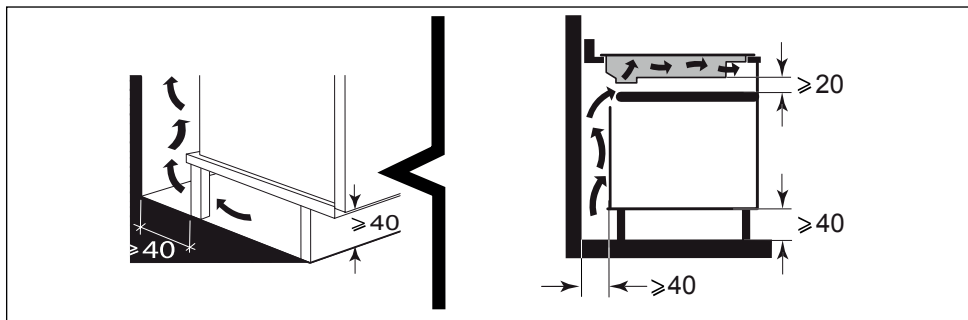


Encastre plano Encastre nivelado

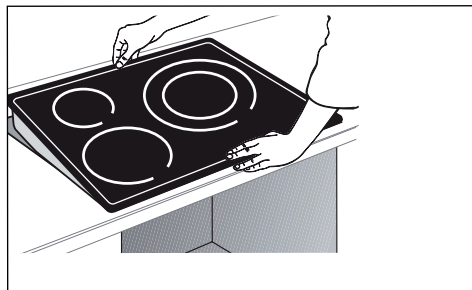
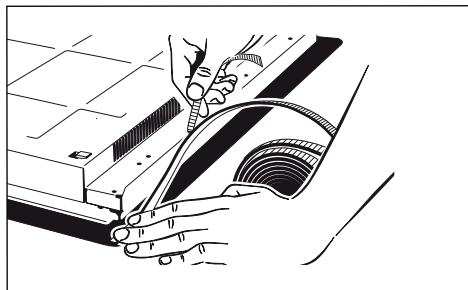
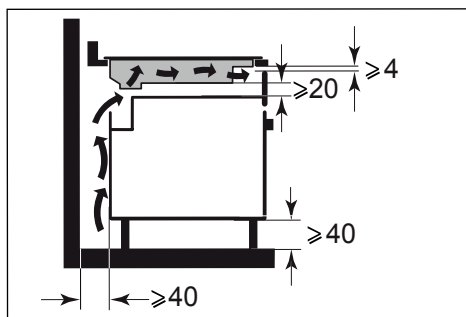


.2 INSTALAÇÃO

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

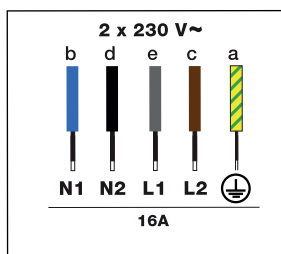
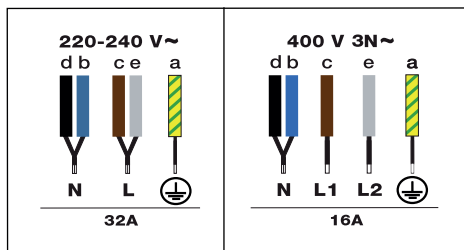
LIGAÇÃO ELÉTRICA

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 pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.



.3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO



Léxico do teclado



: Parâmetros



: Validação / OK



: Voltar atrás



: Navegação (alto / baixo menus)



: On/Off



: Bloqueio / “Clean Lock”



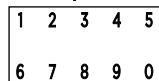
: Escolha da zona de cozedura



: Horizone (conforme o modelo)



: Ajuste potência / tempo



: Teclado numérico de seleção de potência/tempo



: Temporizador

Acesso direto



: Manter ao quente



: Lume brando



: Lume forte



: Boost

Funções



: Função Switch



: Função ICS



: Função Recall



: Função Elapsed Time



: Assistente culinário

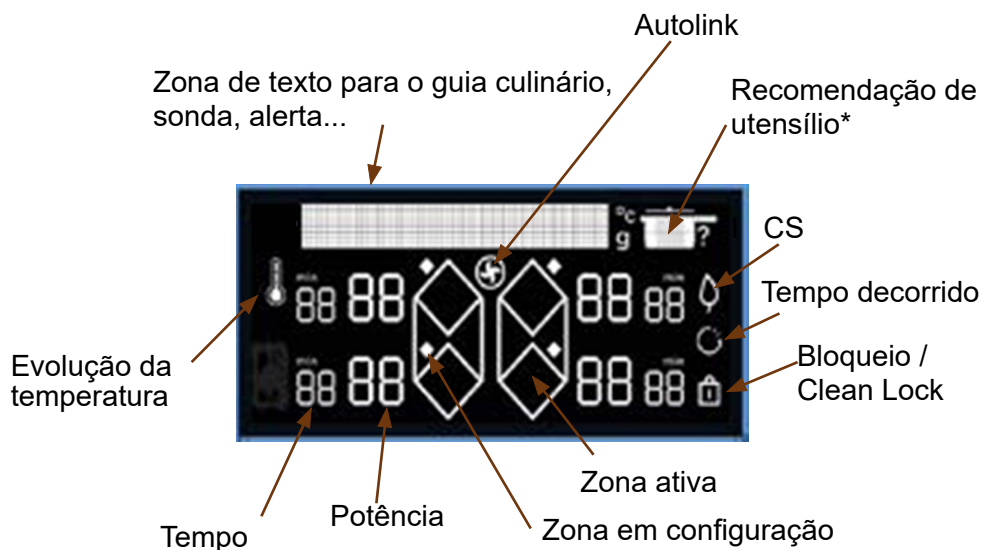


: Favoritos

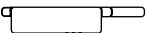
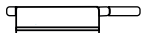


.3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

Léxico do visor



* Recomendação de utensílio:

-  Frigideira
-  Frigideira com tampa
-  Tacho
-  Tacho com tampa

4 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)
- **Autolink** : A placa comunica de forma autónoma os seus níveis de potência no exaustor, que ajusta automaticamente a velocidade e acende ou apaga a luz. Não é necessário efetuar nenhuma configuração no exaustor. O exaustor fica automaticamente na velocidade 1 durante cerca de 2 minutos após desligar a placa de cozedura e depois, apaga-se.

A função é desativada por predefinição, pode ativá-la selecionando ON no menu com os botões “alto e baixo” (colocar símbolo)

- **Limitação de potência** (4 níveis de potência disponíveis, ver o capítulo de Gestão de potência)
- **Modo de demo**: Por defeito, o aparelho está parametrizado no modo normal de aquecimento. No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o aparelho não aquecerá. Pode sair do modo Demo fazendo uma pressão longa no botão de parâmetros.
- **Manutenção** : No caso de um problema, tem acesso ao menu de Manutenção. Durante um contacto com o serviço pós-venda, os códigos de produto indicados no diagnóstico poderão ser pedidos. A opção de “Reiniciar” permite repor as definições do aparelho.

Os botões  e  permitem deslocar-se no menu.

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

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

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

4.1 GESTÃO DE POTÊNCIA

A potência total da sua placa deve adaptar-se à potência da sua 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 (kW)	Fusíveis/ Disjuntor (A)
7,4	32
5,7	25
4,6	20
3,6	16

 **Assegure-se de que a potência selecionada está adaptada aos disjuntores do quadro elétrico.**

4.2 ESCOLHA 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. O calor conseguirá espalhar-se melhor e a cozedura será mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.**

 **Não coloque recipientes sobre o teclado e o ecrã de comando.**

4.3 SELEÇÃO DE FOCO

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, 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).

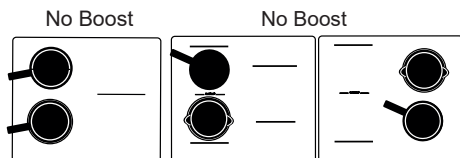
Diâmetro do foco (cm)	Potência máxima do foco (Watts)	Diâmetro do fundo do recipiente (cm)
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	3700 / 4600(*)	15 - 32
30	5500	15 - 32
Horizone	3700 / 4600(*)	18 - Oval - travessa para peixe
1/2 zona	2800	11 - 22

(*) conforme os modelos

 **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 abaixo:

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



4.4 ① LIGAR-DESLIGAR

Pressione o botão ligar/desligar ①. Um "0" aparece em cada foco disponível durante 8 segundos. A placa de cozedura deteta automaticamente os recipientes. Quando é detetado um recipiente, o "0" pisca com um ponto na zona detetada. Agora, pode ajustar a potência desejada sem solicitar uma potência. A zona de cozedura apaga-se automaticamente.



Se não for detetado nenhum recipiente, seleccione o foco .



Desligamento de uma zona / placa

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



Pressione o botão On/Off para parar completamente a placa.

4.5 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão + ou - ou utilize a teclado numérico para ajustar o nível de potência que vai de 1 a 19. Neste caso, pode tocar diretamente nos dígitos correspondentes à potência desejada. Uma pressão no botão "0" desligará o foco.

Durante a ligação, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto o Boost) pressionando o botão "-" da zona, ou com o teclado numérico.



Acesso direto:

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

-  = potência 2 - Manter quente
-  = potência 10 - Cozinhar lentamente
-  = potência 19 - Tostar por fora
-  = potência máxima.



Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST. Proceda da seguinte maneira: A placa de cozedura deve ser ligada.

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Selecione  ou  ou 
através de uma pressão
longa no mesmo.



Ajuste a nova potência pressionando o
botão + ou - .

- Um bip valida a sua ação após um
momento.

Nota: As potências devem estar
compreendidas entre

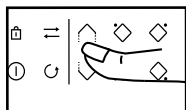
1 e 3 para 
4 e 11 para 
12 e 19 para 

4.6 HORIZONE (CONFORME O MODELO)

O foco Horizonte pode ser usado em
2 zonas separadas ou em 1 zona
completa. A seleção da zona completa



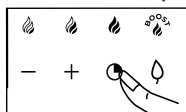
é feita pelo botão .



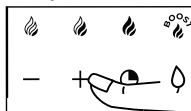
O ajuste da potência e do temporizador
efetua-se como para um foco normal.

4.7 AJUSTE 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.



e depois, os botões + ou -.



ou utilize o teclado numérico. Neste
caso, é possível marcar diretamente
os dígitos correspondentes ao tempo
desejado, um depois do outro. Uma
pressão no botão "0" anulará o
temporizador.

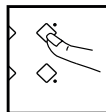
Para facilitar o ajuste do tempo
demasiado longo, pode aceder
diretamente às 8 horas pressionando
desde o início o botão -. Um novo apoio
em "-" reduz as horas em 1 hora até 2
horas e depois, em 99 minutos.

O final da cozedura é indicado pelo
aparecimento do número 0 e por um
sinal sonoro. Para desligar, pressione
qualquer botão de comando da zona de
cozedura em causa. Por defeito, o sinal
sonoro para depois de alguns instantes.
Para parar o temporizador durante a
cozedura, prima ao mesmo tempo e
longamente os botões + e -, ou volte
ao 0 com o botão -, ou marque "0" no
teclado numérico.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um
evento sem fazer uma cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada.



- Pressione o botão .

Ajuste o tempo com o botão + ou -. Um
"t" pisca no ecrã.



4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



- 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.

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

Placa bloqueada em funcionamento

Quando pressionar 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 manobra.

Função “CLEAN LOCK”

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o Clean lock:

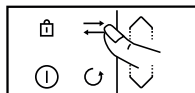
Efetue uma pressão curta no botão  Soa um sinal sonoro e o símbolo  pisca no visor.

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 .

4.9 FUNÇÃO SWITCH

Esta função permite a deslocação de um tacho de um foco para outro mantendo os ajustes iniciais (potência / tempo).

Faça uma pressão curta no botão ,



os símbolos **=====** aparecem na linha de texto. Selecione o foco no qual deseja deslocar o seu recipiente. Os ajustes são transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

4.10 FUNÇÃO ICS Intelligent Cooking System

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

Proceda da seguinte maneira:



4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.

Pressione o botão . O símbolo  aparece no visor.



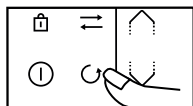
- o foco escolhido é melhor adaptado ao recipiente e  desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.

- o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este. NOTA: A placa deve estar fria para utilizar esta função.

4.11 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 .



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.

4.12 FUNÇÃO ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido. Para utilizar esta função, pressione o botão .



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

Se quiser que a cozedura termine num tempo definido, pressione o botão .

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

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

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

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

4.13 FUNÇÃO DE ASSISTENTE CULINÁRIO

Sob esta função, são reagrupados: Receitas / cozedura em sous-vide / fervura / grelha / blanchir 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 em função da receita.

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.

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/ conchas	
Vieiras	



.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Legumes	
Tomate	
Curgete	
Beringela	
Pimento	
Cebola	
Cogumelos	Cortados/ inteiros
Batatas cozidas	
Espinafres	

Ingredientes	Tipo	Quantidade
Sobremesa		
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		

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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.

- A **função sous vide** permite fazer a cozedura com baixas temperaturas dos alimentos em bolsas sous vide preservando a qualidade culinária e dietética. É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.
- A **função Boil** 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 premindo OK.

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 isto tiver sido 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.

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

A função **Gril** Esta função permite utilizar o acessório de grelha De Dietrich na zona ao lado para grelhar alimentos evitando cozer em demasiado e o excesso de gordura. O acessório de grelha não é fornecido com a placa e está disponível junto do revendedor.

A função **Blanchir** permite preparar os legumes na água a ferver durante alguns minutos e depois, mergulhá-los em água gelada para interromper a cozedura (início a frio).

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

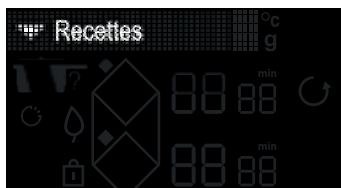
Selecione a quantidade de água em que mergulha os legumes.

Posicione o recipiente com os ingredientes sobre um foco.

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Exemplo de receita de uma peça de carne de vaca:

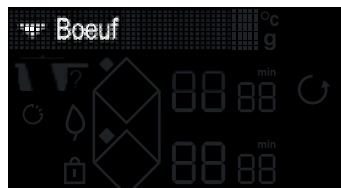
- » Acender a placa ①
- » Efetuar uma pressão em 



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



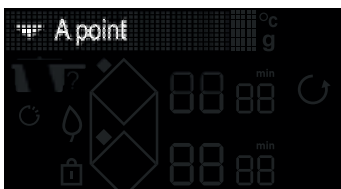
- » Selecionar o menu "Carnes" com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha "Carnes" com a ajuda dos botões **OK**



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



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

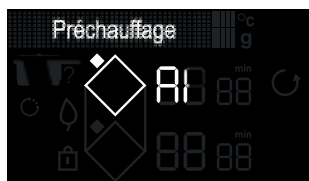


- » Selecionar o acabamento da cozedura desejada com a ajuda dos botões **▼ / ▲**
- » Validar a escolha do acabamento com os botões **OK**

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

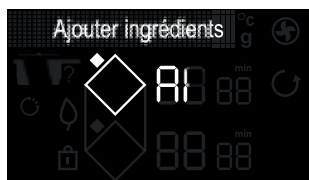


» O visualizador da placa recomenda o recipiente que permita um resultado de cozedura ideal, bem como a zona adequada para efetuar a cozedura.

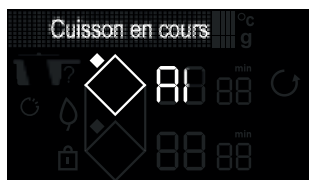


» Depois de colocar o utensílio na zona, validar com o botão **OK**

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

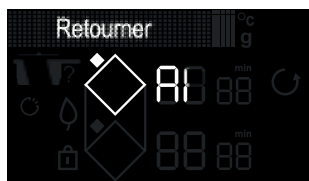


» No fim do pré-aquecimento, o visor da placa convida a colocar a peça de carne de vaca.



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

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



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

» Depois de a ter virado, 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 acrescentar tempo à cozedura.

Nota: Antes do fim da cozedura, se “min” piscar, pode ajustar o tempo de cozedura pressionando **0** e depois, em + ou -.

4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

4.14 FUNÇÃO DE FAVORITOS

A função “FAVORITOS”  permite memorizar 5 funções de assistente culinário que use com frequência. No final de uma cozedura com a função de assistente culinário e antes de desligar o aparelho, pode acrescentar a receita efetuada aos favoritos selecionando a opção com os botões de visualização e validando com **OK**.

A sua função de assistente culinário e as suas modificações eventuais, estão agora memorizados nos favoritos.

Pode relembrar os favoritos pressionando o botão  e vendo com os botões  / .

NB: Se os 5 favoritos já tiverem sido utilizados, qualquer nova memorização substituirá a primeira”.

4.15 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, inicie a cozedura.

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

Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um cozinheiro, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada). Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização “AS” na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

.4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



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.

.5 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 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 E SOLUÇÕES

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. 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 F0 : temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor liga-se 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.

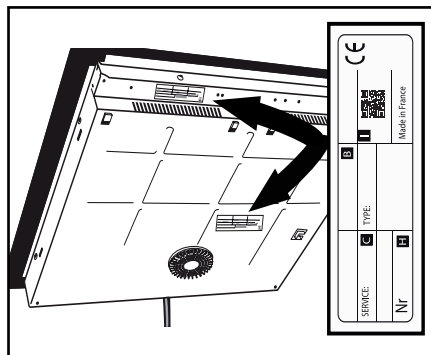
Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.



• 8 *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*

INTERVENÇÕES

Qualquer trabalho no seu aparelho deve ser realizado por um profissional qualificado que seja uma marca registada. Quando telefonar, para facilitar o tratamento do seu pedido, queira ter consigo as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Esta informação pode ser encontrada na chapa de identificação.



B: Referência de vendas

C: Referência de serviço

H: Número de série

I: Código QR

FR : Information réglementation UE 2023/826

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

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

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