

# GUIA DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

## PLACA DE INDUÇÃO DTI1013

**De Dietrich** 



Estimado(a) Cliente,

Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objetos de valor podem produzir.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design De Dietrich assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.

Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a De Dietrich assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas.

Convidamo-lo(a) a conhecer a restante gama em [www.ajpinto.pt](http://www.ajpinto.pt)

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respetivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à respetiva evolução técnica.



#### **Importante**

Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

Conselhos de segurança	4
Respeito pelo ambiente	5
Descrição do aparelho	5
1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	6
Escolha do local	6
Encastre	6
Ligação elétrica	7
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	9
Descrição	9
Recipientes para indução da parte superior	10
Que zona de aquecimento utilizar em função do seu recipiente	10
Descrição dos comandos	10
Ligar	11
Desligar	11
Regulação da potência	11
Regulação do temporizador	11
Utilização do sistema de “segurança para crianças”	12
Seguranças em funcionamento	12
3 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO	14
Preservar o seu aparelho	14
Manutenção do aparelho	14
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	15
Aquando da colocação em serviço	15
Aquando da colocação em funcionamento	15
Durante a utilização	15
5 / TABELA DE COZEDURA	16
Tabela de cozedura por tipo de cozinhado	16
6 / SERVIÇO APÓS VENDA	17

## CONSELHOS DE SEGURANÇA

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico.

Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente à base de amianto.

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho. Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

### • Calor residual

A zona de aquecimento pode ficar quente durante alguns minutos após a sua utilização. Um “H” é visualizado durante esse tempo. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

### • Sistema de segurança para crianças

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia a utilização da mesma durante o funcionamento ou em modo desligado (ver capítulo: Utilização do sistema de segurança para crianças).

Não se esqueça de desbloquear o sistema antes de reutilizar a placa.

### • Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes ativos.

O funcionamento da placa está conforme com as normas sobre perturbações eletromagnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (diretivas 2004/108/CE).

Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.

Relativamente a este ponto, apenas podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto.

No que respeita ao pacemaker cardíaco ou eventuais incompatibilidades, informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico de família.

O seu aparelho está conforme as Diretivas Europeias 2006/95/CE (Diretivas Baixa Tensão) e 2004/108/CE (Compatibilidade Eletromagnética).



### **Perigo elétrico**

Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho elétrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa, de modo a evitar choques elétricos.

Para tal, retire os fusíveis ou acione o disjuntor.

Não volte a utilizar a sua placa de cozinha antes da substituição da parte de cima do vidro.

### • RESPEITO PELO AMBIENTE

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.

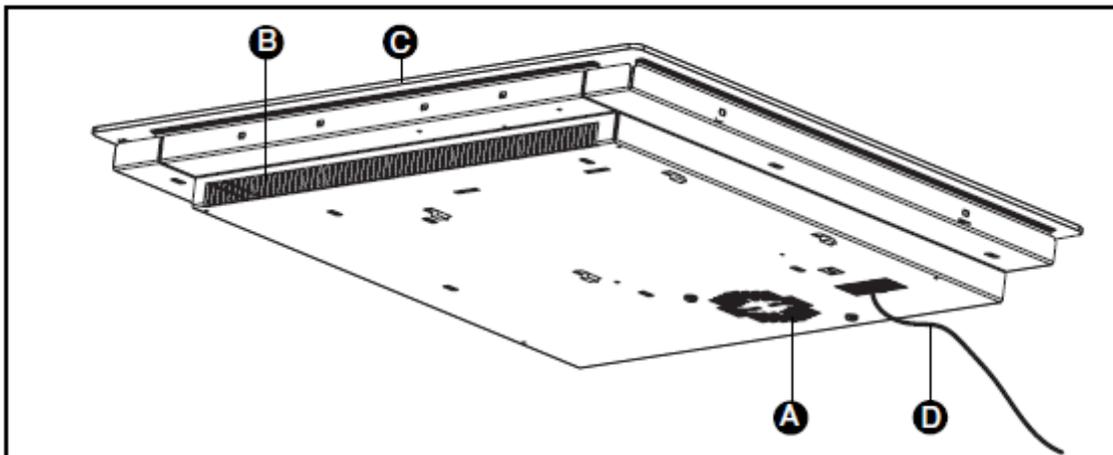
O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos.



Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Obrigado pela sua colaboração na proteção do meio-ambiente.

### DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO



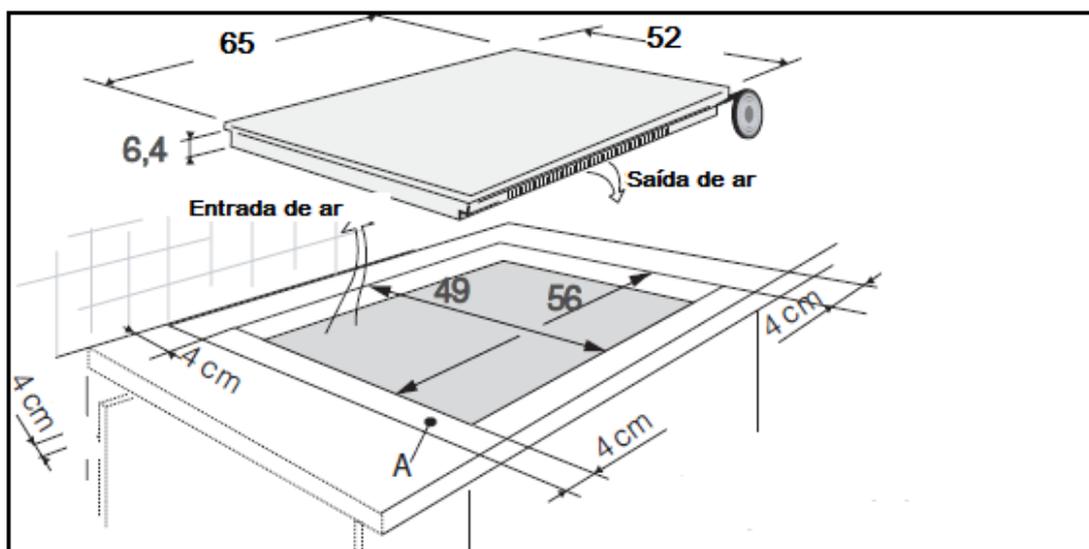
A- Entrada de ar

B- Saída de ar

C- Vidro vitrocerâmico

D- Cordão de alimentação

## 1/ INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### • ESCOLHA DO LOCAL

A distância entre o rebordo da placa e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm (zona A).

A placa pode ser encastrada sem qualquer restrição, certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (ver capítulo “descrição do seu aparelho”).

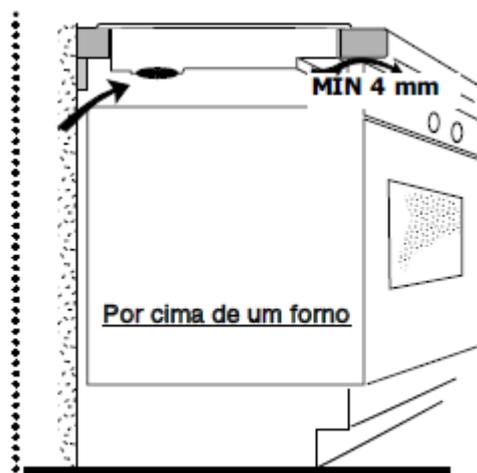
Por cima de um forno ou de um eletrodoméstico encastrável, aconselha-se o encastre ao lado.

### • ENCASTRE

Seguir o esquema acima.

Cole a junta de espuma por baixo do aparelho, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixe os cliques na placa (Conforme o modelo).



### Conselho

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno, os dispositivos de segurança térmica podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise.

Esta placa está, pois, equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento.

Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, pequenos traços poderão ser visualizados 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 (8cm x 5cm), e/ou instalando também o kit de isolamento para forno, disponível junto do Serviço Pós-Venda.

## • LIGAÇÃO ELÉTRICA

Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

Estas placas devem ser ligadas à rede elétrica através de uma tomada de corrente em conformidade com a publicação CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor.

A placa deve ser colocada de maneira a deixar sempre a ficha elétrica acessível.

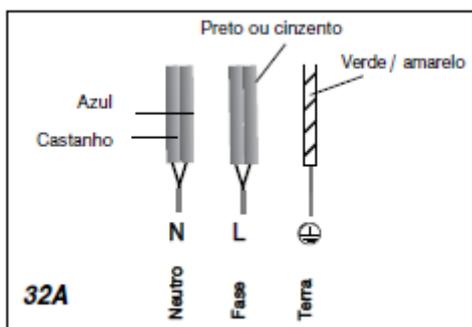
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (Esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço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



### ATENÇÃO

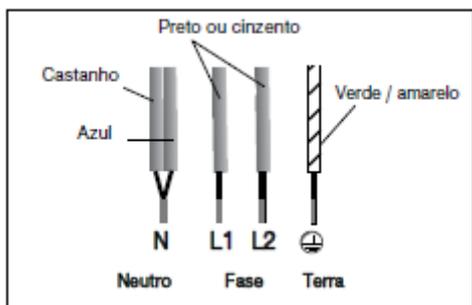
**Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.**

## • Ligação 220-240V



## • Ligação 400V 2N – 16A

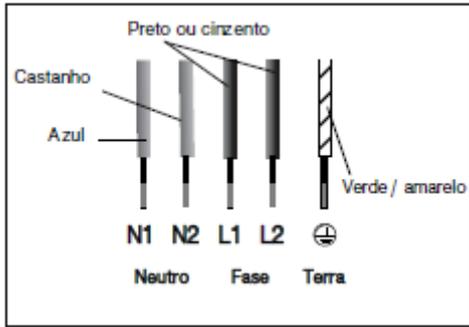
Separe os 2 fios de fase L1, L2 antes da ligação.



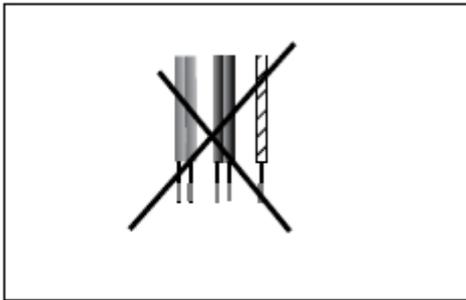
Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

• **Ligação 2x230V 2L+2N – 16A**

Separe os fios antes da ligação.

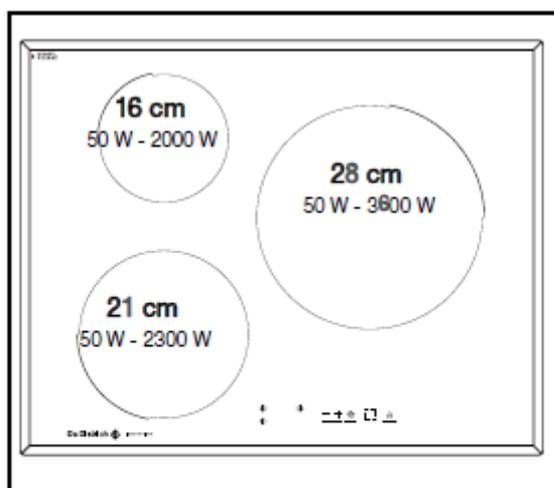


• **Ligação 400V 3V – 16A**



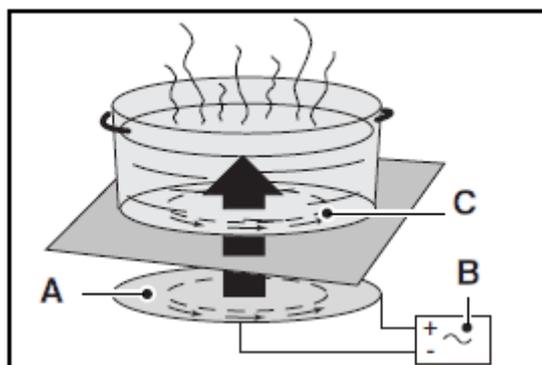
## 2/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

### DESCRIÇÃO



**DTI1013**

### RECIPIENTES PARA INDUÇÃO



A- Indutor

B- Circuito eletrônico

C- Correntes induzidas

### Princípio da indução

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.

Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos eletrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é, então, transmitido aos alimentos que estão a cozinhar ou a fritar, em função das regulações efetuadas.

## Recipientes

A maioria dos recipientes são compatíveis 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 será melhor distribuído e a cozedura mais homogênea.

### Que zona de aquecimento usar em função do seu recipiente

Zona de aquecimento*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 .....18 cm
18 cm	12 .....22 cm
21 cm	18 .....24 cm
28 cm	12 .....32 cm

\* conforme modelo



### Conselho

Para verificar se o seu recipiente é compatível:

Coloque-o sobre uma zona de aquecimento, na potência 4.

Se o mostrador ficar fixo, é porque o recipiente é compatível.

Se o mostrador piscar, então é porque o recipiente não pode ser utilizado para a indução.

Também pode utilizar um íman.

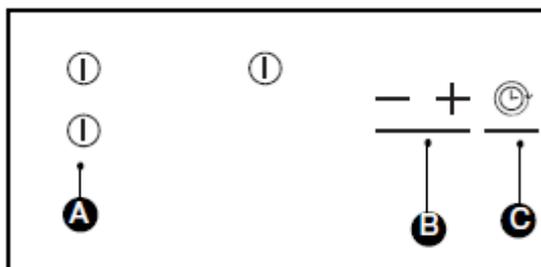
Se o íman se “pegar” ao fundo do acessório, então é compatível com a indução.



Se escolher um recipiente com este símbolo marcado no fundo ou na sua embalagem, terá a certeza de que este será perfeitamente compatível com a placa de indução em condições normais de utilização.

Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

### DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



A- Teclas ligar/desligar

B- Regulação temporizador/ potência

C- Temporizador

## LIGAR

Prima o botão ligar/desligar da zona que pretende utilizar. Uma visualização 0 intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Aparece um ponto fixo no mostrador escolhido. Pode então escolher a potência desejada.

Se não selecionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

## DESLIGAR

Prima o botão de ligar/desligar da zona que pretende utilizar.

## REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão “+” para aumentar o seu nível de potência de 1 a P (potência máxima) e o botão “-” para o diminuir.

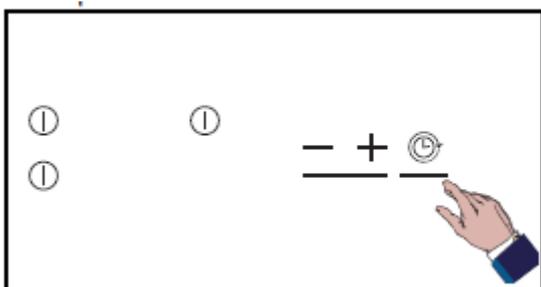
Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência máxima “P” premindo o botão “-”.

(de acordo com o modelo)

Prima o botão “+” para aumentar o seu nível de potência de 1 a 9 (potência máxima) e o botão “-” para o diminuir.

## REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

É disponibilizado um temporizador para o conjunto das zonas de aquecimento. Os 4 temporizadores podem ser utilizados em conjunto.



Premindo várias vezes de seguida o botão, pode selecionar a zona de aquecimento onde pretende aplicar o temporizador.

Os LEDs do temporizador podem ser afetados apenas nas zonas em funcionamento. O temporizador a ser apresentado tem o seu LED ligado.

Para utilizar o temporizador:

- Coloque a zona de cozedura em funcionamento e regule a potência.
- Selecione o LED do temporizador da zona de cozedura.
- Prima + ou - até chegar à regulação desejada para o seu tempo de cozedura. Para tempos mais compridos, prima - para aceder diretamente a 99 minutos.

O temporizador só inicia a contagem decrescente se a zona de aquecimento estiver coberta por um recipiente.

No final da cozedura, a zona desliga-se, o temporizador indica 0 e um bip é emitido.

- Prima qualquer botão para parar o bip.

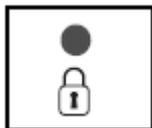
Para modificar as regulações do temporizador:

- Selecione o seu temporizador
- Prima + ou -.

Para parar o temporizador:

- Selecione o seu temporizador e prima duas vezes em + e -.

## UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE “SEGURANÇA PARA CRIANÇAS”



A placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada (para a limpeza por exemplo) ou em funcionamento (para preservar as definições selecionadas).

Por razões de segurança, só o botão “desligar” está sempre ativo e autoriza o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

### •Como bloquear?

Mantenha premido o botão de bloqueio até o indicador luminoso colocado por cima se acender e um bip ser emitido, confirmando a sua ação.

### •Placa bloqueada em funcionamento

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

Quando premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento, o indicador luminoso de bloqueio acende-se, apagar-se-á após alguns segundos.

Só o botão “paragem” está sempre ativo.

Nas zonas de cozedura que não funcionam, o símbolo e o indicador luminoso acendem-se quando premir os botões “ligar/desligar”.

O símbolo apaga-se decorridos alguns segundos.

### •A placa é bloqueada no modo desligado

O indicador luminoso por cima do botão de bloqueio está apagado. Uma pressão breve deste botão acende o indicador luminoso.

O indicador luminoso é visualizado ao premir o botão ligar/desligar de qualquer uma das zonas de aquecimento.

### •Como desbloquear?

Prima o botão de bloqueio até a extinção do indicador luminoso e a emissão de um duplo bip confirmarem a sua ação.



### Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (ver capítulo “utilização do sistema de segurança para crianças”).

## SEGURANÇAS EM FUNCIONAMENTO

### •Calor residual

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

Um “H” é visualizado durante esse tempo.

Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

#### •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, evitando assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

#### •Segurança “objetos pequenos”

Os objetos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detetados como recipientes.

O mostrador acende-se por intermitência e a potência não é ativada.



#### **Atenção!**

**Vários objetos de pequena dimensão em cima de uma zona de aquecimento podem ser detetados como sendo um recipiente.**

**O mostrador de potência fica fixo: Uma potência pode ser emitida e aquecer esses objetos.**

#### •Proteção em caso de derrame

A paragem da placa, uma visualização especial (símbolo ao lado) e um “bip” sonoro (conforme o modelo) podem ser ativados num dos 3 seguintes casos:

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

Limpe a placa ou retire o objeto e comece de novo a cozedura.

#### •Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, saiba que esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop system”, que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, uma vez decorrido o tempo predefinido.

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de “AS” ou “A” na zona de comando e um “bip” sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos.

Para a desativar, basta premir um botão qualquer do comando.

Um duplo bip sonoro confirmará a sua ação.

### 3/ MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO

#### PRESERVAR O SEU APARELHO

- . Evite choques com os recipientes:  
A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável.
  - . Não coloque tampas quentes sobre a placa de cozinha. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte de cima em vitrocerâmica.
  - . Evite a fricção de recipientes, já que com o tempo esta pode provocar uma degradação da decoração na parte de cima vitrocerâmica.
  - . Evite colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).
  - . Evite a utilização de recipientes com fundo rugoso ou amolgado, já que estes podem conter ou transportar materiais que poderão manchar ou riscar a placa de cozinha.
- Estes defeitos, que não provocam o não funcionamento ou a impossibilidade de utilização da placa, não são abrangidos pela garantia.**

- . Não guarde detergentes de limpeza ou produtos inflamáveis no móvel situado por baixo da placa de cozinha.
- . Não aqueça latas de conservas fechadas, pois estas podem rebentar.  
Esta precaução é válida, obviamente, para todos os modos de cozedura.
- . Nunca utilize folhas de papel de alumínio para a cozedura. Nunca coloque produtos embalados com alumínio ou em recipientes de alumínio na placa de cozinha.  
O alumínio pode derreter-se e danificar definitivamente a placa de cozinha.
- . A placa de cozinha nunca deve servir para armazenar o que quer que seja (acendimento intempestivo, riscos, etc.).
- . Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. O jacto de vapor pode danificar a placa.

#### MANUTENÇÃO DO APARELHO

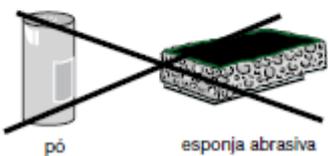
TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO PROCEDER?
Ligeira.	Esponjas sanitárias.	Embeba bem a zona a limpar com água quente e depois limpe.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Embeba bem a zona a limpar com água quente, utilize um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois proceda à limpeza.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deitar vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixar agir e limpar com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).



creme



esponja sanitária  
especial para loiça delicada



pó

esponja abrasiva

## 4/ MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES

### Aquando da colocação em serviço

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
Aparece um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada, a mensagem desaparece decorridos uns 30 segundos.
A instalação provoca o corte do disjuntor. Só um lado da placa é que funciona.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Consulte o capítulo sobre a ligação.
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Aqueça um tacho cheio de água em cada zona durante 1/2 hora.

### Aquando da colocação em funcionamento

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não recebe alimentação eléctrica. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal.	Contacte o Serviço Pós-Venda.
A placa não funciona, a informação   ou  aparece.	A placa está bloqueada.	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças.

### Durante a utilização

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>CAUSAS POSSÍVEIS:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um  .	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.
Aparecem vários pequenos  .	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em foco de 16 cm).	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
As painéis fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da electrónica. Funcionamento normal.	Nada.



### Atenção!

No caso de o vidro em vitrocerâmica quebrar ou rachar, ainda que ligeiramente, desligue imediatamente o aparelho de modo a evitar qualquer risco de choque eléctrico. Contacte o Serviço Pós-Venda.

## 5/ TABELA DE COZEDURA

TABELA DE COZEDURA POR TIPO DE COZINHADO

		FRITAR LEVAR EBULIÇÃO			COZER/ALOURAR NORMATE AO PONTO DE EBULIÇÃO EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS			COZER/APURAR			MANTER NO QUENTE	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
<b>SOPAS</b>	CALDOS					●						
	CREMES ESPESSOS							●				
<b>PEIXE</b>	MOLHO DE ESCABECHE					●						
	CONGELADOS							●				
<b>MOLHOS</b>	ESPESSO À BASE DE FARINHA							●				
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)										●	
	MOLHOS PREPARADOS										●	
<b>LEGUMES</b>	ENDÍVIAS, ESPINAFRES							●				
	LEGUMES SECOS							●				
	BATATAS COZIDAS							●				
	BATATAS ALOURADAS							●				
	BATATAS SALTEADAS							●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES										●	
<b>CARNE</b>	CARNES POUCO ESPESSAS		●									
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●							
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)				●							
<b>FRITOS</b>	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●										
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●										
<b>VARIANTES</b>	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OLHVAR)							●				
	COMPOTAS							●				
	CREPES					●						
	CREME INGLÊS							●				
	CHOCOLATE DERRETIDO											●
	COMPOTAS							●				
	LEITE							●				
	OVOS ESTRELADOS							●				
	MASSAS					●						
	BOIOES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)										●	
	GUISADOS					●						
	ARROZ A CRIOLA					●						
	ARROZ DOCE										●	

## 6/ SERVIÇO APÓS VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série).

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.



**Exija sempre peças de origem em caso de substituição.**