

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE FOR INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld

De Dietrich 



FR 02

EN 38

ES 74

PT 110 *Caro/a cliente,*

DE 146 *Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem criar.*

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

A seguir, vem a vontade irresistível de tocar. O design De Dietrich tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico.

Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha.

Desejamos-lhe toda a satisfação durante a utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e responder às suas perguntas. Convidamo-lo a formulá-las ao nosso serviço de apoio ao cliente ou no nosso website.

Convidamo-lo a registar o seu produto em www.de-dietrich.com para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

*Encontre todas as informações da marca em www.de-dietrich.com
Visite a Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris VIIIème
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.*

Serviço de apoio ao cliente: 0892 02 88 04.

1/ INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Instruções de segurança	112
• Respeito pelo meio ambiente	113
• Descrição da sua placa	114
• Como é apresentado o painel de comando	115
• Botões de selecção	115
• Botões de regulação	115
2/ INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Conselhos para o encastramento	116
• Ligação eléctrica	119
• Ligação do gás	120
• Mudança de gás	122
3/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior	126
• Utilização de uma zona de aquecimento	127
• Utilização do temporizador durante a cozedura	129
• Utilização do temporizador independente	130
• Utilização da função “ELAPSED TIME”	131
• Utilização das pré-selecções da potência	132
• Sistema de segurança para crianças	133
• Clean lock (bloqueio para limpeza)	133
• Segurança em funcionamento	134
• Recipientes adaptados aos bicos de gás	135
• Escolha dos acessórios - Segurança na indução	136
4/ MANUTENÇÃO NORMAL DO SEU APARELHO	138
5/ PEQUENAS AVARIAS E ANOMALIAS	139
6/ TABELA DE COZEDURA A GÁS	142
7/ TABELA DE COZEDURA DOS FOCOS POR INDUÇÃO	143
8/ SERVIÇO PÓS-VENDA E RELAÇÕES COM O CONSUMIDOR	
• Intervenções	144
• Relações com o consumidor	144



Importante

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos conselhos apresentados. Estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• NORMAS DE SEGURANÇA

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

— Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor, e utilizado apenas num local bem arejado. Consulte este guia antes de instalar e utilizar o seu aparelho.

— As cozeduras deverão ser feitas sob vigilância.

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

— Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

— Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar: Por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência da ventilação mecânica, caso ela exista.

— Não guarde no móvel situado por baixo da sua placa de cozinha produtos de limpeza ou inflamáveis (pulverizadores ou recipientes sob pressão, bem como papéis, livros de receitas...).

— Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).

— A sua placa deverá ser sempre desligada da alimentação (eléctrica ou a gás) antes de qualquer intervenção.

— Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o fio da alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.

— Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.

— A marca CE está assinalada nestas placas.

— A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

— Antes da instalação, certifique-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação da placa.

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

— A utilização de um fogão a gás ocasiona a produção de calor e de humidade no local de instalação. Por isso, certifique-se de que a sua cozinha tem um bom sistema de ventilação: Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com ventilação mecânica).

• NORMAS DE SEGURANÇA

Atenção

— O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural.

— As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página “Serviço Pós-Venda e Relações com o Consumidor” (esta página também lhe indica onde encontrar as referências no aparelho).

— 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, excepto 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.

— Este aparelho não se destina a ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

— Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis e da classe 3 no que diz respeito à instalação (de acordo com a norma EN-30-1-1).

— **CUIDADO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos.

• RESPEITO PELO AMBIENTE

— Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção 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, nos países da União Europeia, os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a

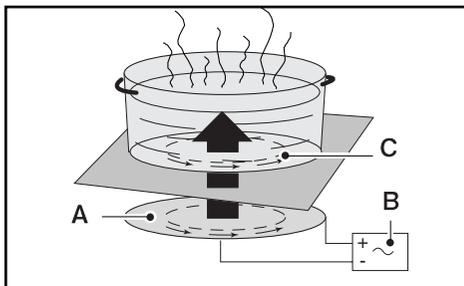
reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos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

Agradecemos a sua colaboração na protecção do meio ambiente.

• 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 electrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente que aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é depois transmitido aos alimentos.

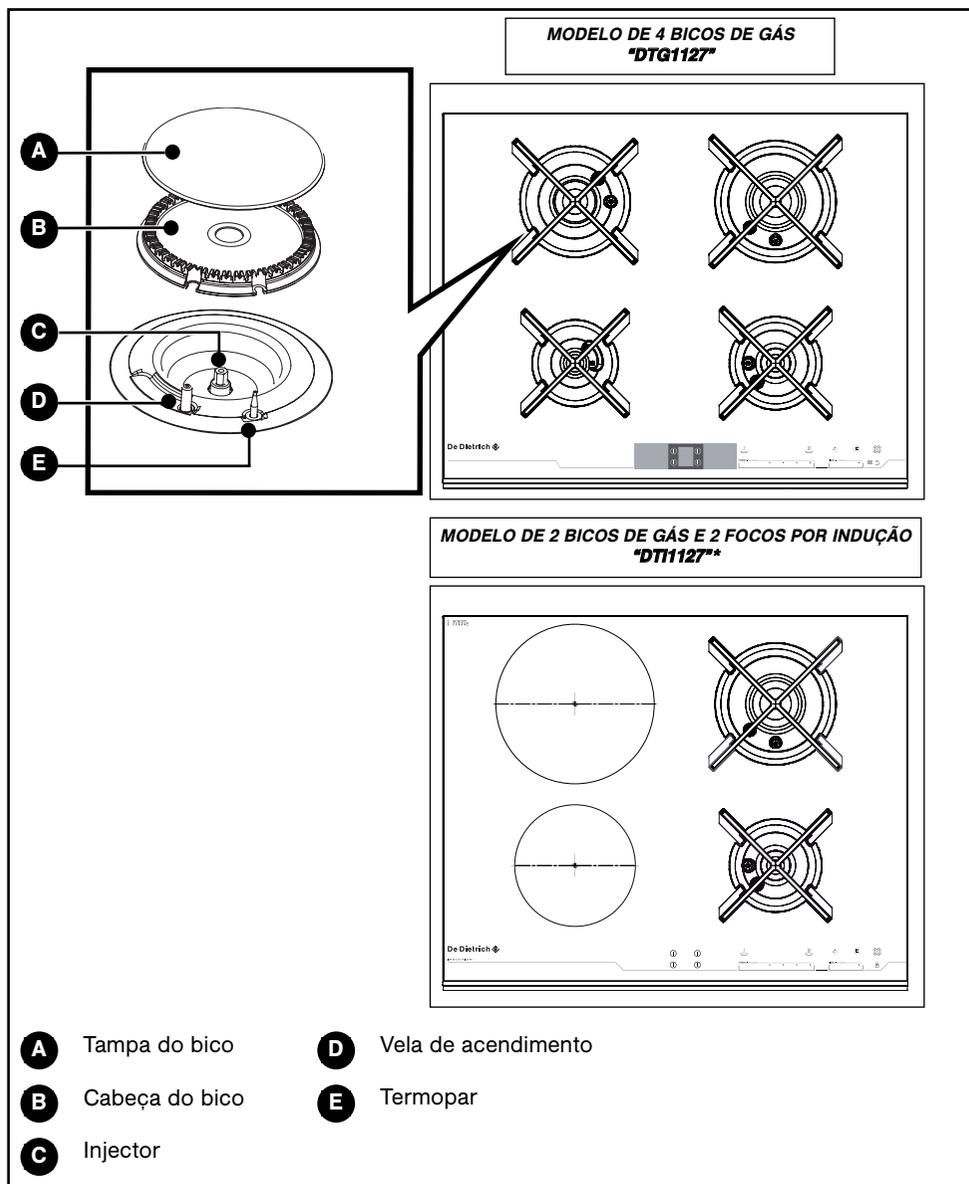


A - Indutor

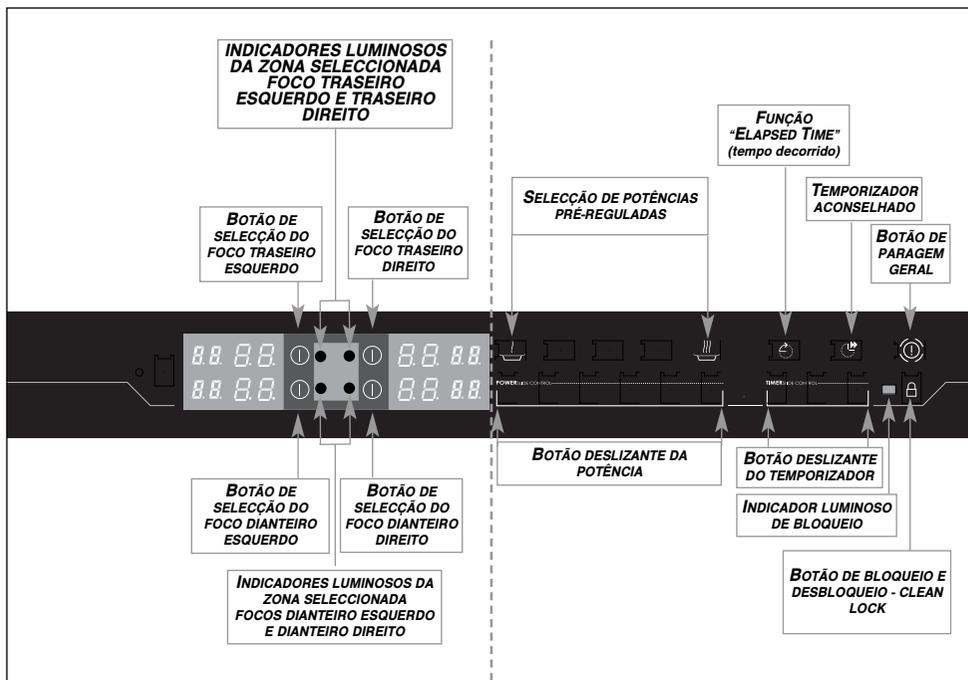
B - Circuito electrónico

C - Correntes induzidas

• DESCRIÇÃO DA SUA PLACA



• COMO SE APRESENTA O SEU PAINEL DE COMANDOS



• BOTÕES DE SELECÇÃO

Estes botões servem para ligar ou desligar as zonas de aquecimento. Quando uma zona é seleccionada, o(s) indicador(es) luminoso(s) correspondente(s) acende(m). Pode então definir os parâmetros.

• Para uma zona seleccionada

- Indicador luminoso da zona seleccionada
- ⓪ Botão de ligar/desligar
- 8.8. Visualização da potência
- 8.8. Visualização do temporizador

• BOTÕES DE REGULAÇÃO

Estes botões permitem regular os parâmetros de potência, temporizador, programação... para cada uma das zonas seleccionadas.

• CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO

Modelo	Largura	Profundidade	Espessura
Corte do armário	56 cm	49 cm	Consoante o armário
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	65 cm	51,8 cm	5 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	55 cm	47 cm	51 cm

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

Antes da instalação, certifique-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação do aparelho.

As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

Não estando ligada a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão, deve ser instalada em conformidade com a regulamentação em vigor e utilizada num local bem arejado. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

Em relação a isso, como a combustão só é possível graças ao oxigénio, é necessário que o ar seja renovado permanentemente e que os produtos da combustão sejam evacuados (é necessária uma saída mínima do ar de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por kW de potência do gás).

Exemplo:

***- Potência total = $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$.
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$ de fluxo mínimo do ar.***

Estas placas encontram-se em conformidade com o aquecimento dos móveis, de acordo com a norma EN 60335-2-6 e classe 3 no que diz respeito à instalação (de acordo com a norma EN 30-1-1).

A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.

Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar, quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se **imperativamente** entre 100 e 150 mm em relação à parte superior da bancada de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa.

Coloque a sua placa de cozinha na abertura do móvel de suporte, tendo o cuidado de puxar a placa para si.

Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.

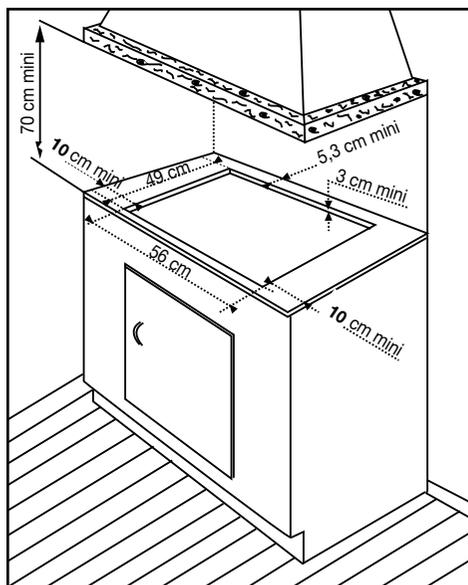
Ligue o fio da alimentação da placa a uma tomada eléctrica na sua cozinha (consulte o parágrafo “**Ligação eléctrica**” da placa de cozinha).

Se desejar, poderá imobilizar a placa com as quatro patilhas e os parafusos fornecidos (consulte a imagem ao lado), que se fixam aos quatro cantos da caixa.

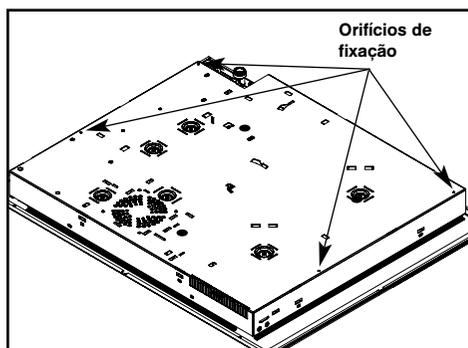
Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito.

Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.

Não utilize uma aparafusadora.



Patilha de fixação **Bancada de trabalho**



Para garantir a impermeabilidade entre a caixa e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma **no contorno exterior do quadro**.

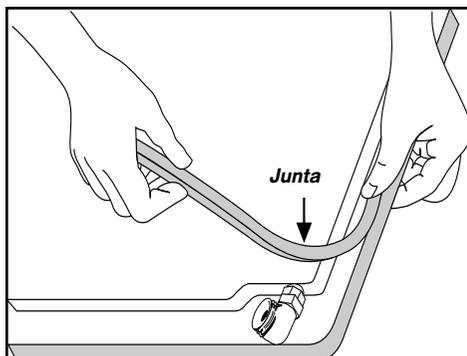
Cole a junta fornecida na bolsa antes da instalação da placa:

1- Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.

2- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do armário para não danificar as velas de acendimento.

3- Cole a junta de espuma entregue com o aparelho **no contorno exterior do quadro**. Esta junta assegura a impermeabilidade entre o vidro e a bancada de trabalho.

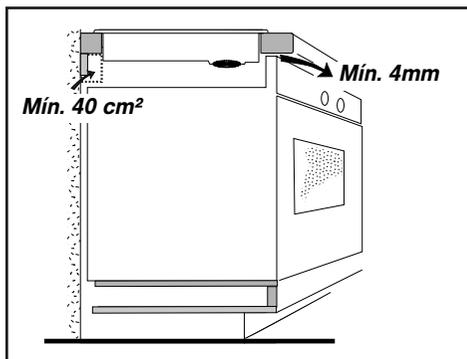
4- Volte a colocar as cabeças e as tampas dos bicos e as grelhas.



ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UM MÓVEL COM PORTA OU GAVETA (consulte a imagem ao lado).

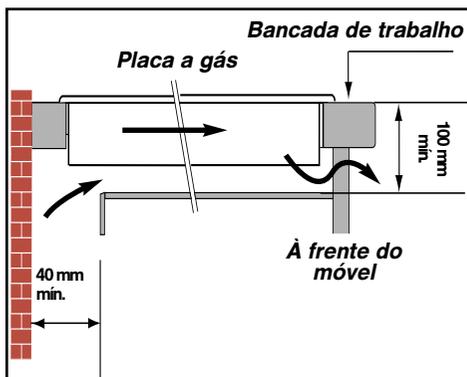
O encastramento da sua placa por cima de um forno necessita de uma passagem de ar de 4 mm à frente em toda a largura da placa. Não aconselhamos a instalar a placa por cima de um forno cuja ventilação não seja efectuada na parte dianteira.

Pratique na parte traseira, na parede direita ou esquerda do móvel do forno, uma entrada de ar de 40 cm² no mínimo.



Atenção!

As seguranças térmicas da placa impossibilitam a sua utilização em simultâneo com um forno no modo de pirólise.



• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Esta placa tem de ser ligada à rede 220-240 V~ monofásica através de uma ficha de corrente de 2 pólos + terra normalizada CEI 60083, ou um dispositivo de corte omnipolar, em conformidade com as regras de instalação em vigor.

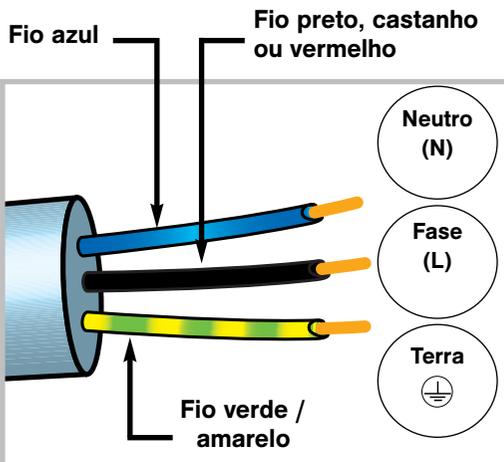
A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.

SECÇÃO DO FIO A UTILIZAR

	Modelo DTG1127*	Modelo DTI1127*
	220-240 V~ - 50 Hz	220-240 V~ - 50 Hz
H05V2V2F - T90	3 condutores em que 1 é para a terra	
Secção dos condutores em mm ²	1	1,5
Fusível	10A	16A

– Ligue os fios na instalação, respeitando as cores dos mesmos (consulte o esquema ao lado).

Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece um código luminoso. Estas informações desaparecem após 20 segundos.



– O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal da terra (⊕) do aparelho e deve ser ligado ao terminal da terra (⊕) da instalação.

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

• LIGAÇÃO DO GÁS

• Notas preliminares

Se a sua placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade com outros aparelhos produtores de calor puder provocar o aquecimento da ligação, então esta deve ser obrigatoriamente realizada com tubos rígidos.

No caso de se utilizar um tubo flexível ou um tubo maleável (como é o caso do gás butano), este não deverá entrar em contacto com partes móveis do armário nem passar em zonas que possam ser obstruídas.



Atenção

Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida seja limitado devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar acessíveis em todo o seu comprimento. A substituição dos mesmos deve efectuar-se antes de atingida a data limite de utilização (indicada no tubo). Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a impermeabilidade da ligação, usando uma solução de água e sabão. Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação NF Gaz



A ligação do gás tem de ser efectuada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

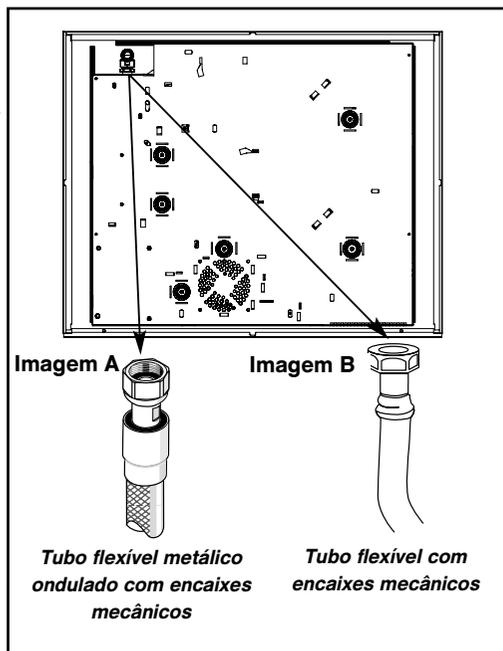
• Gás distribuído por canalização do gás natural

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) ondulado com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-121) cuja duração de vida é ilimitada (Imagem A).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada com encaixes mecânicos aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-103) cuja duração de vida é de 10 anos (Imagem B).



• Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano)

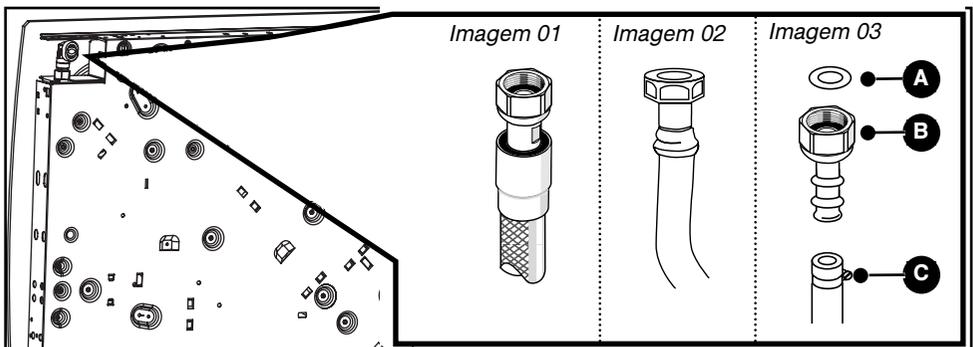
Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-125) cuja duração de vida é ilimitada (Imagem 01).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma XP D 36-112) cuja duração de vida é de 10 anos (Imagem 02).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (conforme com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma junta de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Imagem 03).



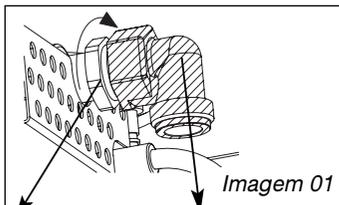
- A** Anilha de impermeabilidade (não fornecida)
- B** Extremidade (não fornecida)
- C** Braçadeira de aperto (não fornecida)



Atenção

Se, quando efectuar a ligação do gás da placa, tiver de mudar o sentido do cotovelo montado na mesma:

- ① Desaperte a porca, mantendo o cotovelo (Imagem 1).
- ② Mude a junta de impermeabilidade (fornecida na bolsa).
- ③ Desaperte a porca, mantendo o cotovelo na posição desejada, não ultrapassando um binário de aperto de 17 N.m (Imagem 2).



Porca Cotovelo

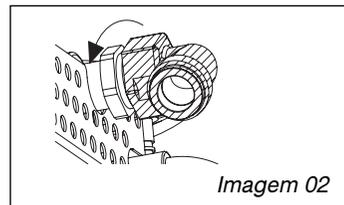


Imagem 02

• MUDANÇA DE GÁS



Atenção

O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural. Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injectores
- Ligar electricamente a placa
- Validar o tipo de gás

• **Adapte a ligação do gás** da placa à nova regulação do gás. Consulte o parágrafo “Ligação do gás”.

• **Mude os injectores** da seguinte forma:
– Retire as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos (Imagem 01).
– Com a chave fornecida, desaperte os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (Imagem 02).

– Instale os injectores do gás correspondente no lugar, de acordo com as indicações dos injectores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo. Para isso:

- Aperte-os à mão até que o injector fique bloqueado.
- Aperte bem o injector com a chave.
- Com um lápis, faça uma linha na placa do forno no local indicado (Imagem 03).
- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (Imagem 04).



Atenção!

Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

– Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.



Conselho

Cada vez que mudar de gás, marque a casa que corresponde ao novo tipo de gás na etiqueta existente na bolsa. Consulte o parágrafo correspondente em “Ligação do gás”.

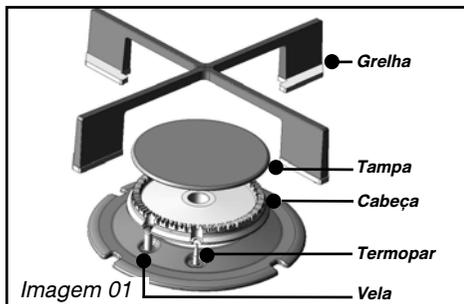


Imagem 01

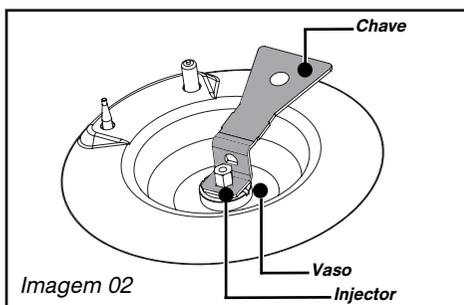


Imagem 02

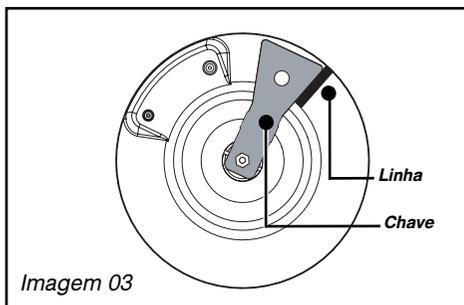


Imagem 03

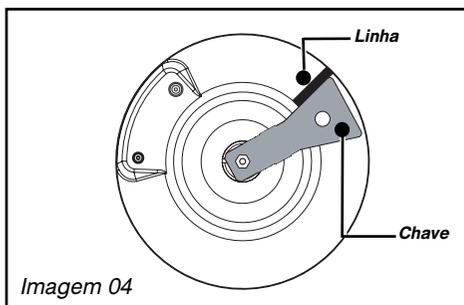


Imagem 04

- **Ligação eléctrica:**

— Ligue o fio eléctrico da placa na sua rede (220-240 V~) monofásica. Consulte o parágrafo “**Ligação eléctrica**”.

- **Valide o tipo de gás**

— Selecione o botão . Mantendo este botão premido, prima o botão  (Imagem 01).

Um sinal sonoro indica a sua escolha.

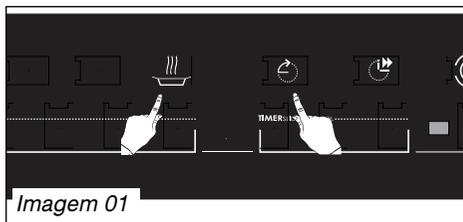


Imagem 01

Nos 5 segundos seguintes,

— Prima 2 vezes o botão  (Imagem 02).

Um sinal sonoro indica a sua escolha.

O visor do foco traseiro direito indica o tipo de gás pré-seleccionado.

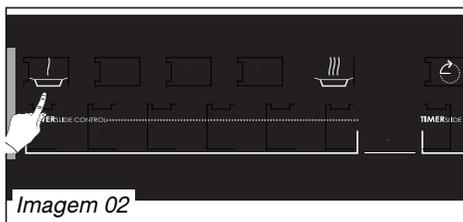


Imagem 02

Indicação “1 GAS”
PARA O GÁS NATURAL
 (Imagem 03)

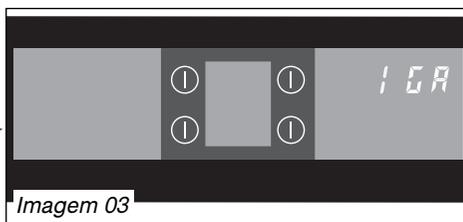


Imagem 03

Indicação “2 GAS”
PARA O GÁS BUTANO/PROPANO
 (Imagem 04)

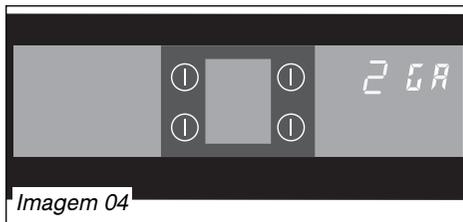


Imagem 04

— Para modificar o tipo de gás, utilize o “botão deslizante da potência”, fazendo deslizar o seu dedo para a esquerda ou para a direita.

O tipo de gás é validado automaticamente passados 5 segundos. (Imagem 05).

A SUA MESA ESTÁ PRONTA A FUNCIONAR.

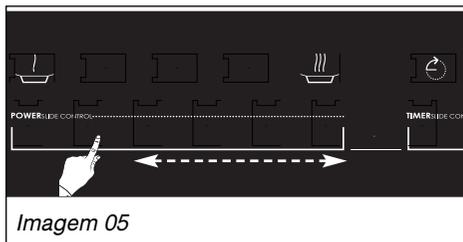


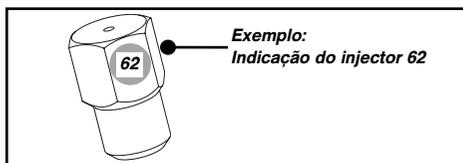
Imagem 05

• Características do gás

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Aparelho a ser instalado em: FRcat: I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat: I12H3+ CY - EE - PLcat: I12H3B/P LTcat: I2H Débito horário abaixo: 25 mbar a 15 °C abaixo dos 1013 mbar	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gás Natural G20 20 mbar	Gás Natural G25 25 mbar
BICO RÁPIDO Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	7R 2,15 0,830 156 156	7R 2,15 0,830 154 154	1R 2,25 0,870 214 214	1R 2,25 0,870 249 249
BICO GRANDE RÁPIDO Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	88A 3,15 0,830 229 229	88A 3,15 0,830 225 225	137 3,10 0,870 295 295	137 3,10 0,870 343 343
BICO SEMI-RÁPIDO Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	62 1,50 0,620 109 109	62 1,50 0,620 107 107	94 1,50 0,615 143 143	94 1,50 0,615 166 166
BICO AUXILIAR Marcação no injector Débito calorífico nominal (kW) Débito calorífico reduzido (kW) Débito horário (g/h) Débito horário (l/h)	45 0,70 0,300 51 51	45 0,70 0,300 50 50	63 0,85 0,350 81 81	63 0,85 0,350 94 94
PLACA DE 4 BICOS A GÁS COM GRANDE RÁPIDO Débito calorífico total (kW) Débito máximo (g/h) Débito máximo (l/h)	7,50 545 545	7,50 536 536	7,70 733 733	7,70 852 852
PLACA COM 2 BICOS A GÁS E 2 FOCOS POR INDUÇÃO Débito calorífico total (kW) Débito máximo (g/h) Débito máximo (l/h)	4,65 338 338	4,65 332 332	4,60 438 438	4,60 509 509

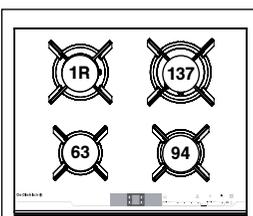
• Marcação dos injectores

A tabela apresentada ao lado indica as implantações dos injectores na sua placa de cozinha, de acordo com o gás utilizado. Cada número encontra-se marcado no injector.

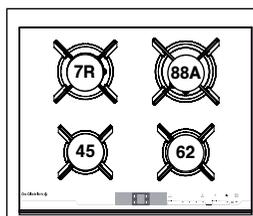


MODELO DE 4 BICOS DE GÁS
"DTG1127"

Gás natural

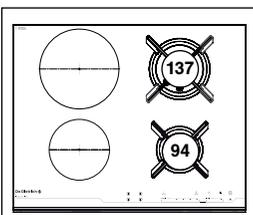


Gás Butano/Propano

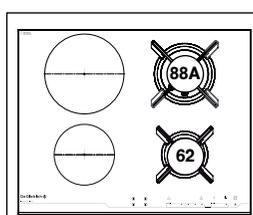


MODELO DE 2 BICOS DE GÁS E
2 FOCOS POR INDUÇÃO
"DTI1127"

Gás natural



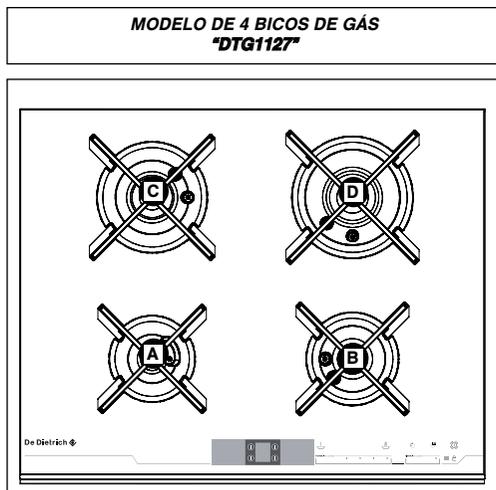
Gás Butano/Propano



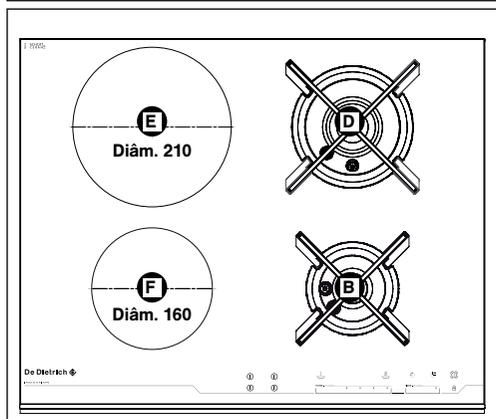
ELECTRICIDADE

- Alimentação:	220-240 V [~] - 50 Hz
- Potência total absorvida:	3100 W ⁽¹⁾
- Dimensões da placa:	
- Largura	650 mm
- Profundidade	520 mm
- Peso	11,4 kg
- Dimensões da caixa:	
- Largura	549 mm
- Altura	59 mm
- Profundidade	470 mm

• DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR



**MODELO DE 2 BICOS DE GÁS E 2 FOCOS POR INDUÇÃO
"DTI1127"***



- A** Bico dianteiro esquerdo **bico auxiliar 0,85 kW***
- B** Bico dianteiro direito **bico semi-rápido 1,50 kW***
- C** Bico traseiro esquerdo **bico rápido 2,25 kW***
- D** Bico traseiro direito **bico grande rápido 3,10 kW***
- E** Foco por indução..... **diâmetro 210 = 3100 W**
- F** Foco por indução..... **diâmetro 160 = 2000 W**

* Potências obtidas com gás natural G20

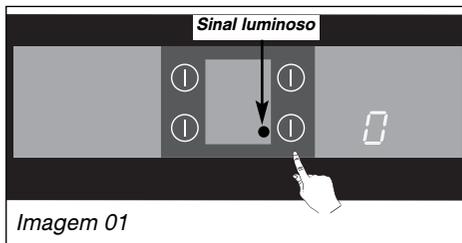
• UTILIZAÇÃO DE UMA ZONA DE AQUECIMENTO

— Coloque o seu recipiente no foco de aquecimento.

— Prima o botão de ligar/desligar do foco de aquecimento correspondente.

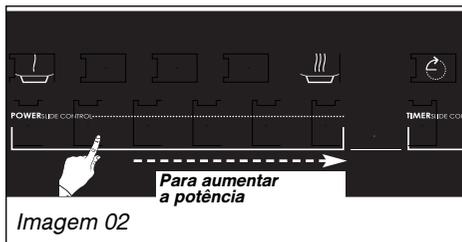
Um sinal sonoro e a indicação  a piscar confirmam a sua escolha (Imagem 01).

O indicador luminoso do foco seleccionado acende.



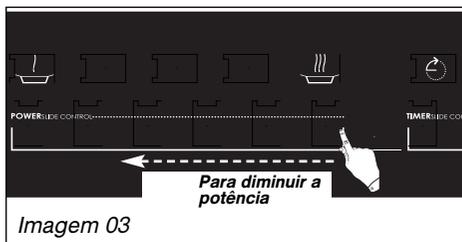
— Regule a potência:

Faça deslizar o seu dedo no botão deslizante da potência da esquerda para a direita para aumentar (Imagem 02).



Pode ajustar a potência, fazendo deslizar o seu dedo da direita para a esquerda para diminuir (Imagem 03).

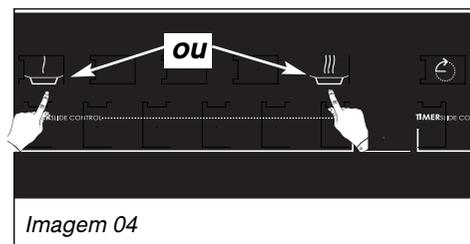
 — Um movimento lento permite regular de modo mais preciso o nível de potência desejado, em relação a um movimento rápido.



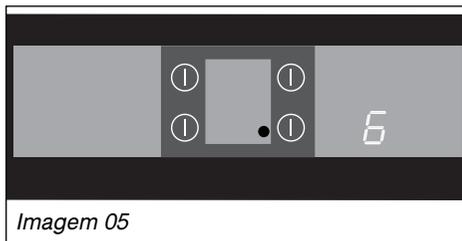
Ou prima os botões de potências pré-reguladas:  ou  (Imagem 04).

 Potência 3 predefinida

 Potência 6 predefinida
(Imagem 05).



 — Estes 2 botões podem ser modificados pelo utilizador. Consulte o Capítulo: “Modificação dos botões das pré-selecções de potência”.



• **Paragem de uma zona de aquecimento :**

– Mantenha premido o botão de selecção do respectivo foco de aquecimento (*Imagem 06*).

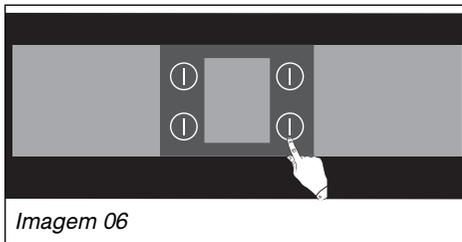


Imagem 06

– **Indicador de calor residual:**

Após uma utilização, a zona de aquecimento pode permanecer quente durante alguns minutos.

Um “**H**” é visualizado durante esse tempo. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.



– *As chamas do bico a gás são mais pequenas ao nível das pontas da grelha para proteger o esmalte da grelha.*



Atenção!

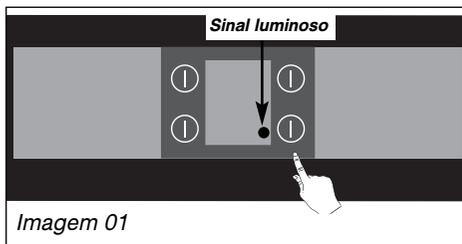
– *Em caso de extinção acidental (ex.: Correntes de ar), a sua placa vem equipada com um sistema de ligação automática.*

Este está limitado a 2 ligações automáticas no espaço de 10 segundos.

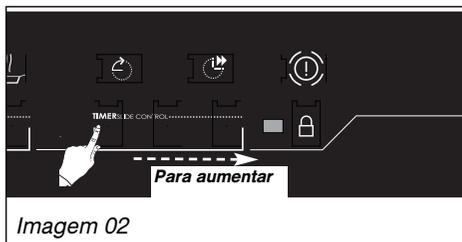
– *A temperatura mínima de utilização é de 10 °C para assegurar um funcionamento óptimo da válvula.*

• UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DURANTE A COZEDURA

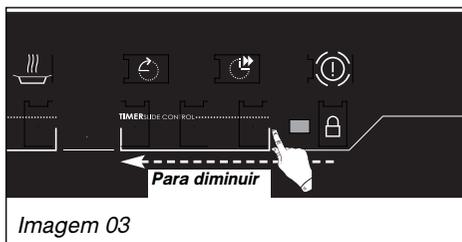
O temporizador será efectivo no foco seleccionado (indicador luminoso ligado) (*Imagem 01*).



— Regule o temporizador, fazendo deslizar o seu dedo no botão deslizante do temporizador da esquerda para a direita para aumentar (*Imagem 02*).

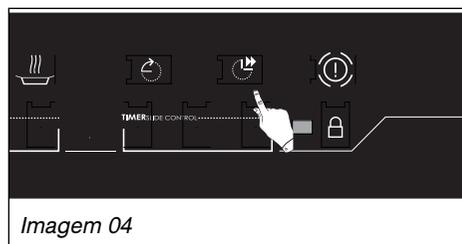


— Pode ajustar o temporizador da direita para a esquerda para diminuir (*Imagem 03*).



• Escolha do temporizador aconselhado:

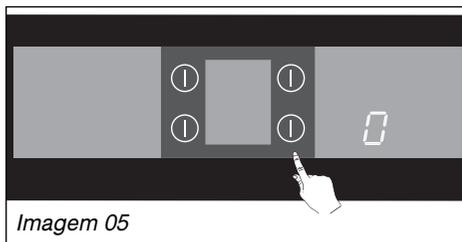
— Também pode seleccionar o botão  premindo sucessivamente para regular o valor do temporizador (*Imagem 04*).



No final da cozedura, o temporizador indica  e um sinal sonoro avisa-o. Prima o botão de selecção do foco para apagar estas informações (*Imagem 05*).

 — **Pode atribuir um temporizador a cada um dos focos.**

— O temporizador pode ser parado, mantendo premido o botão "temporizador recomendado" . A visualização do temporizador correspondente desliga-se e o foco continua a funcionar.



• UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar uma cozedura.

— Selecciona uma zona de cozedura não utilizada. O **0** aparece, bem como o indicador luminoso da zona seleccionada (*Imagem 01*).

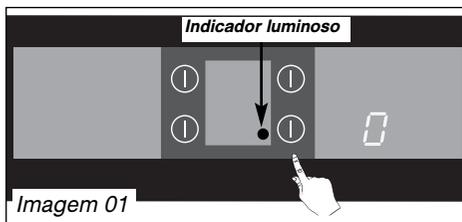


Imagem 01

— Regule o tempo do temporizador com o botão deslizante do temporizador ou com o botão do temporizador recomendado. Um **t** pisca com o valor do tempo escolhido (*Imagem 02*).

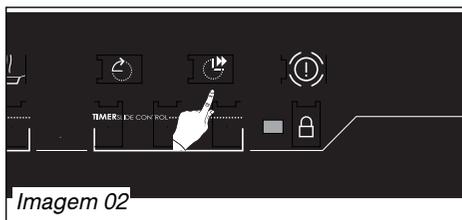


Imagem 02

No fim da regulação, a visualização **t** fica fixa e começa a contagem decrescente.

A (*Imagem 03*) indica uma escolha do temporizador com 20 minutos.

— Pode parar o temporizador, seleccionando a zona de cozedura **⓪** correspondente.

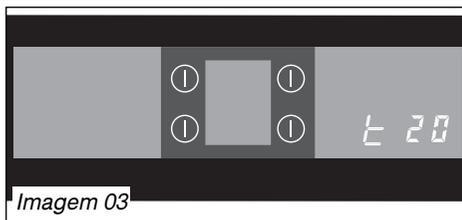


Imagem 03



— Assim, pode activar até 4 temporizadores independentes (placa desligada).

— Durante o último minuto, a contagem decrescente é visualizada em segundos.

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “ELAPSED TIME”

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco.

— Para utilizar esta função, prima o botão  (Imagem 01).

O tempo decorrido pisca no visor do temporizador.

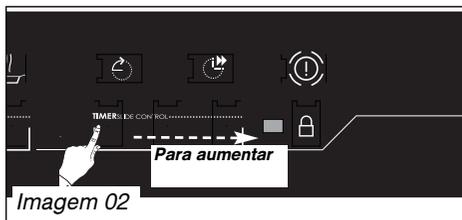
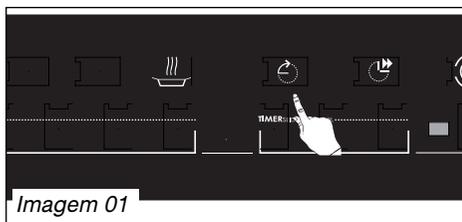
Se quiser que a sua cozedura termine num tempo definido.

— Prima o botão depois, em 5 segundos, faça deslizar o seu dedo no botão deslizante do temporizador para aumentar o tempo de cozedura que deseja obter (Imagem 02).

A apresentação do tempo 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.



 — **Se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos após ter premido . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.**

• REGULAÇÃO DAS PRÉ-SELECÇÕES DE POTÊNCIA

Esta função permite visualizar e modificar os níveis de potência definidos nas pré-selecções.

— Desligue os focos da sua placa.

— Seleccione o botão  ou  para modificar mantendo premido (*Imagem 01*).

A potência pré-seleccionada actual é apresentada.

— No botão deslizante da potência, regule o novo valor da potência, fazendo deslizar o seu dedo para a esquerda ou direita, à sua escolha (*Imagem 02*).

**Escolha possível entre 1 e 5**

**Escolha possível entre 6 e 9**

Um som valida a sua acção após um momento.

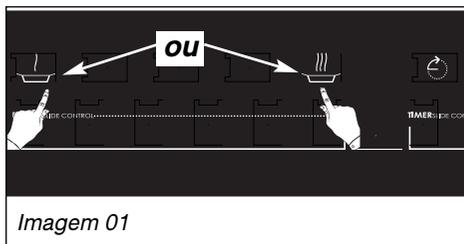


Imagem 01

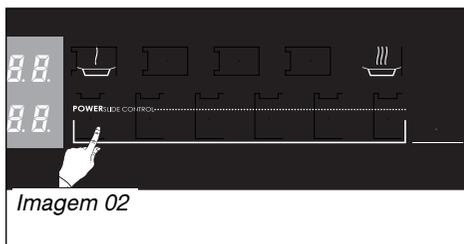


Imagem 02

• SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função permite bloquear a placa na posição desligada ou durante o aquecimento.

• Para bloquear:

– Mantenha premido  (Imagem 01).
É emitido um som e o indicador luminoso acende. O indicador luminoso desliga-se automaticamente passado um momento.

• Para desbloquear:

– Mantenha premido  (Imagem 01).
É emitido um som duplo e o indicador luminoso desliga-se.

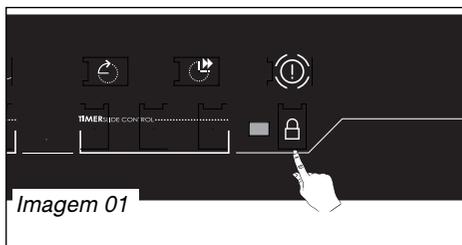


Imagem 01



– **No modo de bloqueio, em qualquer acção que faça, aparece o símbolo de bloqueado  nos visores. Deverá desbloquear a sua placa antes de utilizá-la.**

– **Se activar o bloqueio durante o aquecimento, a paragem dos focos é prioritária ao bloqueio.**

• CLEAN LOCK

Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza.

• Para activar o CLEAN LOCK:

– A sua placa tem de estar desligada.
– Prima o botão  (Imagem 01).
É emitido um som e o indicador luminoso começa a piscar.
– Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e o indicador luminoso desliga-se.

• SEGURANÇA DURANTE O FUNCIONAMENTO

• PARAGEM GERAL

— Pode parar os bicos a gás em funcionamento, utilizando o botão . Esta acção anula o bloqueio, caso este tenha sido activado.

• LIMITADOR DE TEMPERATURA (MODELO DT1127*)

— Cada zona de aquecimento vem equipada com um sensor de segurança que controla a temperatura do fundo do acessório. Caso se esqueça do acessório vazio em cima do fogão aceso, este limita automaticamente a potência, de modo a prevenir a deterioração do acessório ou da placa.

• PROTECÇÃO NO CASO DE TRANSBORDO

— Em caso de transbordo de um líquido, de um objecto metálico ou de um pano molhado colocado nos botões de comando, a placa desliga-se, aparecem traços e é emitido um som. Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo a cozedura.

• AUTO-STOP SYSTEM

— Caso se esqueça da placa ligada com um tempo predefinido, esta função de segurança corta automaticamente a alimentação da sua placa (de 1 a 8 horas, de acordo com a potência). “AS” é apresentado e é emitido um som durante cerca de 2 minutos. Prima um botão do fogão para apagar estas informações. Um som duplo confirma a sua acção.

• SEGURANÇA “PEQUENOS OBJECTOS” MODELO DT1127*)

— Se colocar objectos de pequenas dimensões em cima de um foco por indução (anéis, um garfo, etc...), a placa detecta-o e não aquece. O visor da potência começa a piscar.

Nota: No entanto, vários pequenos objectos em simultâneo numa zona podem ser identificados como um recipiente. A potência é então fornecida pela placa.



Atenção!

— *Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local de aquecimento, pois estes podem aquecer.*

• RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DO GÁS

• Qual o bico a utilizar de acordo com o seu recipiente?

Diâmetro do recipiente	Diâmetro do recipiente	Uso
18 a 28 cm	Grande rápido	Fritos - Fervura
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos - Aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Apurar

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Imagem 01).

– Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (Imagem 02).

– Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente o teclado.

– Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro.

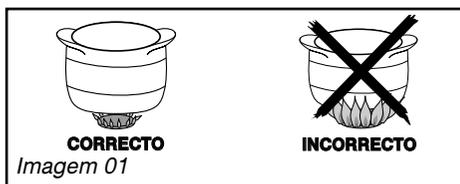


Imagem 01

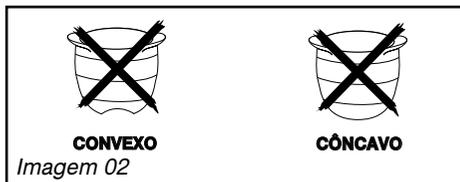


Imagem 02

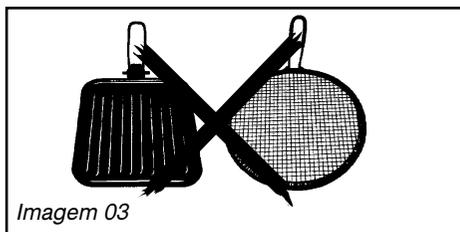


Imagem 03



– Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor de ventilação mecânica).

– O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo para esta placa:

- Potência total: $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$ de fluxo mínimo

• **ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA**

• **Quais são os recipientes mais bem adaptados?**

Já possui sem dúvida recipientes adaptados.

– **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento antiaderente:** Cataplana, fritadeira, frigideira, sertã.

– **Recipientes de ferro fundido:** Para não riscar a vitrocerâmica, evite deslizar o acessório por cima da placa, ou escolha um recipiente com um fundo esmaltado.

– **Recipientes em inox adaptados para indução:** A maior parte dos recipientes em inox são adequados para a cozedura por indução (caçarolas, panelas diversas, frigideiras, fritadeiras).

– **Recipientes em alumínio com fundo especial:** Escolha artigos com um fundo espesso que assegurem uma cozedura mais homogênea (o calor é repartido de uma forma melhor).

– Uma sigla “CLASS INDUCTION”

Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos acessórios em inox não magnéticos é que não funcionam com aquecimento por indução. Sugerimos que escolha acessórios de fundo grosso e plano.

Quando comprar acessórios, certifique-se que este logótipo se encontra presente na embalagem. Este assegura a compatibilidade com a indução.

**CLASS
INDUCTION**

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

– Indicador de calor residual

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode permanecer quente durante alguns minutos.

Durante esse tempo, **H** permanece no visor. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

• **Quais são os materiais incompatíveis?**

OS RECIPIENTES DE VIDRO, CERÂMICA, OU BARRO, ALUMÍNIO SEM FUNDO ESPECIAL OU EM COBRE, ALGUNS INOX QUE NÃO SÃO MAGNÉTICOS.

• **O teste do “recipiente”**

Graças à sua tecnologia de ponta, a sua placa de indução é capaz de reconhecer a grande parte dos recipientes. Coloque o seu recipiente numa zona de aquecimento, por exemplo, com potência 4, **se o visor permanecer ligado**, o seu recipiente é **compatível**, se **piscar**, o seu recipiente não pode **ser utilizado** para a cozedura por indução. Mesmo os recipientes cujo fundo não seja perfeitamente plano podem ser utilizados, desde que não sejam demasiado deformados.

• **Automatic-stop (paragem automática)**

A paragem automática é uma função de segurança da sua placa. Ela liga-se automaticamente se o utilizador se esquecer de desligar o prato que está a preparar:

Potência utilizada	O foco desliga-se automaticamente após atingir:
Encontra-se: Entre 1..... 7	8 horas
Entre 8.....11	2 horas
Para além de 12	1 hora

O visor da zona de aquecimento em causa indica **AS** e é emitido um bip durante cerca de 2 minutos. Esta mensagem **AS** permanece visível enquanto não premir um botão qualquer do foco em causa. Um duplo bip confirma a sua manobra.

• **ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA (continuação)**

• **Precauções de utilização**

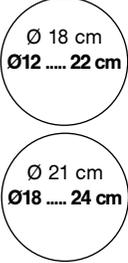
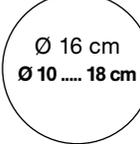
— Quando utilizar um recipiente com um revestimento interior antiaderente (do tipo teflon) sem, ou com pouca gordura, pré-aqueça o recipiente na posição 9 ou 10 durante uns instantes. Nunca utilize a posição 11 ou 12, porque arrisca-se a danificar os seus recipientes.

— Não aqueça uma lata de conservas fechada. Esta pode rebentar (esta precaução também é válida para todos os outros modos de cozedura).

— Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local da cozedura, pois estes podem aquecer.

Utilize as zonas de cozedura de acordo com os recipientes

(de acordo com o modelo)

multi-recipientes	serviços múltiplos	Pequenos recipientes
<p>Esta zona de cozedura de 23 cm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapta-se automaticamente ao recipiente. - Oferece uma potência otimizada. - Distribui de modo excelente o calor. - Fornece uma temperatura de cozedura homogênea e, por conseguinte, pode preparar aí pudins grandes, peixes grandes, etc., ou grandes quantidades de pequenos bocados, que serão cozinhados de modo uniforme. 	 <p>Ø 18 cm Ø12 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø18 24 cm</p>	 <p>Ø 16 cm Ø 10 18 cm</p> <p>Preparação suave (molhos, pudins...) Preparação de pequenas quantidades ou porções individuais...</p>



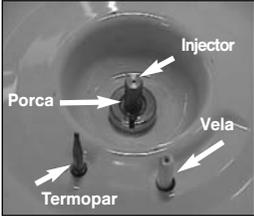
Atenção

- *Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha (consulte o capítulo “Encastramento”), os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo de pirólise.*

Durante a utilização da placa de indução, não coloque objectos magnetizáveis por cima do vidro (por ex.: Cartões de crédito, cassetes...).

Para os utilizadores de implantes activos (pacemakers, bombas de insulina...): A sua placa de indução gera um campo electromagnético no seu ambiente próximo. Deste modo, recomendamos que contacte o fabricante do seu implante activo, de modo a identificar eventuais incompatibilidades.

A limpeza da placa torna-se mais fácil se for feita **antes do arrefecimento total da mesma**. Contudo, nunca limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Coloque todos os comandos em zero.

	COMO PROCEDER?	PRODUTOS E ACESSÓRIOS A UTILIZAR
<p>➤ Manutenção das velas e injectores</p>	 <p>➔ No caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlos duros (não metálica).</p> <p>➔ O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de obstrução, utilize uma agulha para desbloquear o injector.</p>	<p>✓ Escovinha de pêlo duro.</p>
<p>➤ Manutenção das grelhas e bicos do gás</p>	<p>➔ Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxágue com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.</p>	<p>✓ Creme de lavagem suave. ✓ Esponja sanitária.</p>
<p>➤ Manutenção da parte superior do vidro</p>	<p>➔ Limpe com água quente e enxágue. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.</p>	<p>✓ Esponja sanitária. ✓ Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).</p>
<p>➤ Manutenção dos focos por indução</p>	<p>➔ Limpe com água quente e enxágue. Termine eventualmente com o lado da esponja em forma de esfregão e enxágue. No caso de manchas persistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico (exemplo apresentado ao lado)</p>	<p>✓ Esponja sanitária. ✓ Produtos especiais para vidro de vitrocerâmica (pode obter produtos de limpeza através do seu Serviço Pós-Venda).</p>

 – Lave, de preferência, os elementos da placa à mão em vez de os lavar na máquina de lavar louça.

– Não utilize o esfregão das esponjas para limpar a placa de cozinha.

– Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

 – Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, para evitar um choque eléctrico, e contacte o Serviço Pós-Venda.

Se tiver uma dúvida acerca do bom funcionamento da sua placa... isso não significa obrigatoriamente que exista uma avaria. **Em todo caso, verifique os seguintes pontos:**

CÓDIGOS DE ERRO	QUE SE PASSA?	O QUE FAZER?
<p>▶ 2 sinais sonoros e depois apresentação de F1 - F3 no temporizador EE, depois apresentação de vários números e apagamento.</p>	<p>▶ É o processo de ligação à alimentação da sua placa.</p> <p>▶ Se tiver premido o botão de paragem geral ①. É normal.</p>	<p>✓ Espere alguns segundos até que o ecrã em EE se desligue.</p> <p>✓ A sua placa está pronta a ser utilizada.</p>
<p>▶ Não consegue controlar a sua placa e o ecrã não indica nada.</p>	<p>▶ Corte de corrente.</p>	<p>✓ Verifique se tem electricidade.</p> <p>✓ Se tiver electricidade e o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ EE Aparece E4 e um dos indicadores luminosos do bico acende alguns segundos e depois desaparece.</p>	<p>▶ O seu bico não acende.</p>	<p>✓ Verifique se o gás está bem aberto e se os bicos estão montados correctamente.</p> <p>✓ Verifique se os injectores correspondem ao gás utilizado (consulte a tabela das características técnicas).</p> <p>✓ Verifique se existem faíscas no bico correspondente.</p> <p>✓ Após todas estas verificações, volte a ligar, premindo ①.</p>
<p>▶ EE aparece D2.</p>	<p>▶ Os bicos não funcionam. Problema no posicionamento do interruptor de mudança de gás.</p>	<p>✓ Verifique a posição do interruptor de mudança do gás e prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. Repita a ligação.</p> <p>✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ EE aparece E2 e um dos indicadores luminosos do bico acende.</p>	<p>▶ Esse bico está inutilizável.</p> <p>▶ No entanto, pode utilizar outro bico.</p>	<p>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema.</p> <p>✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ EE aparece E7. Um dos indicadores luminosos acende, para assinalar o bico predefinido.</p>	<p>▶ Tem uma chama ou um corpo quente no elemento de segurança (termpoar).</p>	<p>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema.</p> <p>✓ Se o problema continuar, corte o gás e contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ EE aparece EE.</p>	<p>▶ A placa possui 2 predefinições.</p>	<p>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema.</p> <p>✓ Se o problema continuar, corte o gás e contacte o Serviço Pós-Venda.</p>



Conselho

A apresentação de um código de erro bloqueia automaticamente a utilização do temporizador **EE**.

Se tiver uma dúvida acerca do bom funcionamento da sua placa... isso não significa obrigatoriamente que exista uma avaria. *Em todo caso, verifique os seguintes pontos:*

CÓDIGOS DE ERRO	QUE SE PASSA?	O QUE FAZER?
<p>▶ EE apresenta EC e um dos indicadores luminosos dos bicos acende.</p>	<p>➔ Esse bico está inutilizável. ➔ Pode utilizar outros bicos.</p>	<p>✓ A utilização a uma temperatura ambiente inferior a 10 °C pode bloquear temporariamente o funcionamento da placa. ✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ EE apresenta E1 ou uma série de ---</p>	<p>➔ Os circuitos electrónicos aqueceram-se.</p>	<p>✓ Verifique as condições de encastramento. ✓ Prima o botão de paragem geral do gás para apagar a apresentação E1. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>
<p>▶ EE apresenta um problema do tipo E - d - C não mencionado acima.</p>	<p>➔ Os bicos não funcionam.</p>	<p>✓ Prima o botão de paragem geral do gás para eliminar o problema. ✓ Se o problema continuar, contacte o Serviço Pós-Venda.</p>

Se tiver uma dúvida acerca do bom funcionamento da sua placa... isso não significa obrigatoriamente que exista uma avaria. **Em todo caso, verifique os seguintes pontos:**

CÓDIGOS DE ERRO	O QUE FAZER?
<p>▶ Acendimento dos bicos Não aparecem faíscas quando primo os botões.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifique a ligação eléctrica da placa de cozinha. ✓ Verifique o estado das velas de acendimento. ✓ Verifique se os queimadores estão limpos e bem montados.
<p>▶ Quando ligo um bico, aparecem faíscas em todos os bicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
<p>▶ Existem faíscas, mas os bicos não se acendem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifique se o tubo de alimentação do gás não está esmagado. ✓ Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros. ✓ Verifique a abertura de chegada do gás. ✓ Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias. ✓ Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija do gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos. ✓ Verifique se o injector não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha. ✓ Acenda o bico antes de colocar a panela.
<p>▶ No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evite correntes de ar fortes na unidade. ✓ Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo "Características do gás"). ✓ Nota: As placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural). ✓ Certifique-se de que o interruptor de mudança do gás está correctamente posicionado (consulte o parágrafo "Mudança do gás").
<p>▶ As chamas têm um aspecto irregular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc... ✓ Verifique se a botija tem gás suficiente.

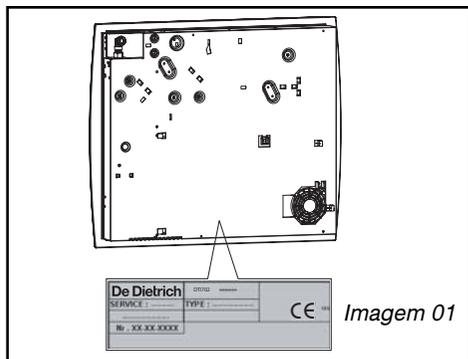
	PREPARAÇÕES	TEMPO	GRANDE RAPIDO	RAPIDO	SEMI-RAPIDO	AUXILIAR
SOPAS	Caldos Sopas de legumes espessas	8-10 minutos	X	X		
PEIXES	Molho de escabeche Grelhado	8-10 minutos 8-10 minutos	X X			
MOLHOS	Holandês, bearnês Bechamel, aurora	10 minutos			X X	X X
LEGUMES	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	X X X X		
CARNES	Bife Guisado de vitela, Oso-bucco Escalopes fritos Turnedós (greiha em ferro fundido)	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X			
FRITOS	Batatas fritas Rissóis		X X			
SOBREMESAS	Arroz doce Comotas de fruta Crepes Chocolate Creme inglês	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos	X X	X X	X X	X X

PREPARAÇÕES	FRITAR		COZER/DOURAR NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO FERVURA DE CALDOS PEQUENOS				COZER/APURAR				MANTER QUENTE	
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
POTÊNCIA NA ZONA DE COZEDURA												
SOPAS												
CALDOS												
CREMES ESPessos												
PEIXES												
MOLHO DE ESCABECHE												
CONGELADOS												
MOLHOS												
ESPessos À BASE DE FARINHA COM MANTEIGA COM OVOS (BEARNÉS, HOLLANDÉS)												
LEGUME												
ENDÍVIAS, ESPINAFRES												
LEGUMES SECOS												
BATATAS COZIDAS												
BATATAS TOSTADAS												
BATATAS SALTEADAS												
DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES												
CARNES												
CARNES POUCO ESPESAS												
HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA												
GRELHADOS (GRELHADOR EM FERRO FLUIDO)												
FRITOS												
FRITOS CONGELADOS												
FRITOS FRESCOS												
VARIANTES												
PANELA DE PRESSÃO												
COMPOSTAS												
CREPES												
CREME INGLÉS												
CHOCOLATE DERRETIDO												
DOCES												
LEITE												
OVOS ESTRELADOS												
MASSAS												
PEQUENOS RECIPIENTES DE COMIDA PARA BEBÊ (BANHO-MARIA)												
GUISADOS												
ARROZ CRIOLULO												
ARROZ DOCE												

A potência máxima é para os fritos e para ebulições rápidas.

• INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (*Imagem 01*).



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de **peças sobresselentes certificadas de origem**.

