

PT INSTRUÇÕES DO UTILIZADOR
DE ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
IT ISTRUZIONI UTENTE

Placa de cozinha Kochfeld Piano cottura

De Dietrich 



Caro/a Cliente,

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

A sedução é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design ilustra-se pela estética intemporal e pelo acabamento perfeito que tornam cada objeto 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 culinária.

Desejamos-lhe muita satisfação na utilização do seu novo aparelho e ficaremos muito felizes de receber as suas sugestões e responder às suas questões. 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
• Respeito pelo meio ambiente	6
1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Encastramento	7
• Ligação	8
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Princípio da indução	9
• Descrição da parte superior	10
• Descrição do visor	11
• Descrição das funções	12
Primeira colocação sob tensão	13
Colocação em funcionamento / Desligar	13
Regulação da potência	14
Duração de cozedura	14
Temporizador independente	15
«Elapsed time»	15
Seleção das zonas de cozedura	16
«Boil»	17
· Manter quente	17
Regulações (luminosidade - pré-seleção de potências - demonstração)	18
Bloqueio dos comandos	19
• Segurança e recomendações	20
3 / CONSERVAÇÃO DO SEU APARELHO	22
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS, INCIDENTES	23
5 / SERVIÇO PÓS-VENDA	24
FOLHA DESTACAVEL PARA A COLOCACAO EM SERVICO RAPIDA DA PLACA DE COZINHA	25

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

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site Internet da marca.

 Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido formadas à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo as riscos envolvidos. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a conservação não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.

 **Calor residual**
O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Precauções devem ser tomadas para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Para parar o funcionamento de um ou mais lumes, premir longamente a tecla Ligar/desligar. A paragem da função é indicada ao utilizador por um bip e pela mudança de estado do ecrã.

 aparece durante este período. Evite então tocar nas zonas em questão.

 **Segurança das crianças**
Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente. 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). Não esquecer de desbloquear antes da reutilização.

 **Para os utilizadores de estimuladores cardíacos e implantes ativos.**

O funcionamento da placa de cozinha está em conformidade com as normas em vigor relativas às perturbações eletromagnéticas e corresponde perfeitamente às exigências legais. Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido e ajustado em conformidade com a regulamentação que lhe é aplicável. A este respeito, só podemos garantir a conformidade do nosso próprio produto.

No que se refere à compatibilidade do estimulador cardíaco ou eventuais incompatibilidades, poderá obter informações junto do seu fabricante ou do seu médico.

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



A cozedura sem vigilância sobre uma placa de cozedura com gordura ou óleo pode ser perigosa e pode provocar um incêndio.

Nunca tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra por exemplo as chamas com uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

Perigo de incêndio: não armazenar objetos sobre o aparelho de cozedura.

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

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

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.

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 contato 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.

Evite colocar recipientes sobre o quadro ou moldura (consoante o modelo).

Evite recipientes com fundo rugoso ou com bossas: eles podem reter e transportar materiais que provocarão manchas ou arranhaduras na sua placa de cozinha.

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.

Não aqueça latas de conservas fechadas, estas poderiam explodir.

Esta precaução é válida, evidentemente, para todos os modos de cozedura.

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.

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.

Estes defeitos, que não provocam um não funcionamento ou uma inaptidão ao uso, não entram no quadro da garantia.



Perigo elétrico

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.

Se aparecer uma rachadura na superfície do vidro, desligue imediatamente o seu aparelho para evitar um risco de choque elétrico.

Para isto, retire os fusíveis ou acione o disjuntor.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

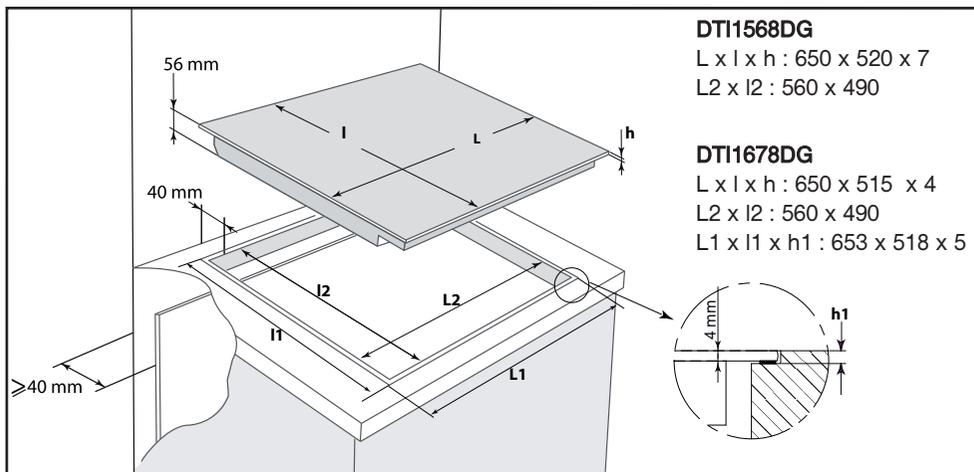
ADVERTÊNCIA: Não utilize proteções de mesa a menos que tenham sido concebidas pelo fabricante destes aparelhos de cozedura ou sejam recomendadas por este fabricante nas instruções de utilização incluídas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode provocar acidentes.

MEIO 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.



ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

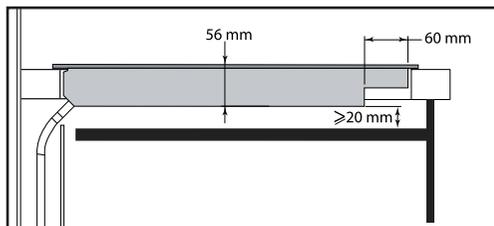
A distância entre o rebordo do seu aparelho e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm.

O seu aparelho pode ser encastrado sem qualquer restrição por cima de um móvel, de um forno ou de um eletrodoméstico encastrável. Certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (consulte o capítulo «Descrição do seu aparelho»).

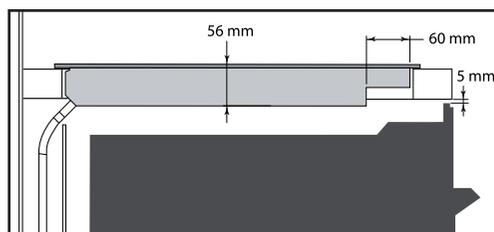
ENCASTRAMENTO

Seguir o esquema acima.

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



Por cima de um móvel com porta ou gaveta



Por cima de um forno

Quando a placa for encastrada na sua bancada de trabalho por cima de um forno, este deve ser equipado com uma ventilação interna que permita o seu próprio arrefecimento.

Conselho

Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise.

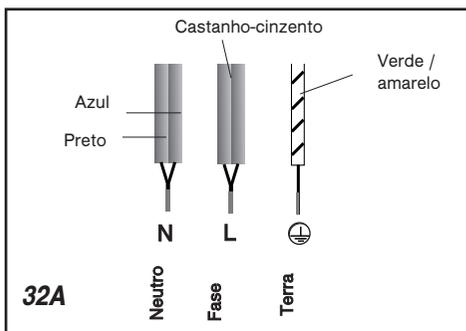
Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, poderá assistir ao aparecimento de pequenos traços nas zonas de comando. 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), e/ou instalando também o kit de isolamento para forno, disponível junto do Serviço Pós-Venda (Ref. 75X1652).

LIGACAO ELETRICA

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.

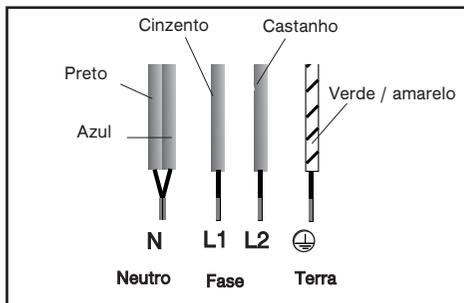
Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço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

• Ligação Elétrica 220-240V ~

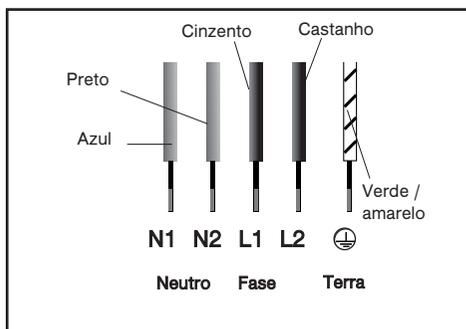


• Ligação Elétrica 400V 3N ~ - 16A

Antes de proceder à ligação elétrica, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



• Ligação Elétrica 2x230V 2L+3N ~ - 16A



Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 3N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.



Atenção

Se o cabo elétrico estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por uma pessoa de qualificação similar.



Atenção

Qualquer outra ligação é proibida.

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico, num local de habitação.

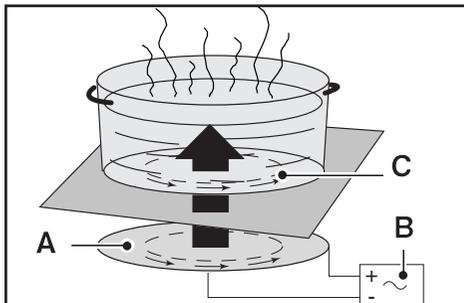
Estas placas de cozinha destinadas exclusivamente a cozinhar bebidas e géneros alimentares não contêm nenhum componente à base de amianto.

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.

• **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.



A - Indutor

B - Circuito eletrónico

C - Correntes induzidas

• **Recipientes**

A maioria dos recipientes é compatível com a indução.

Para verificar se o seu recipiente é compatível, coloque-o sobre uma zona de cozedura à potência 4.

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

Se o visor piscar, o recipiente não pode ser utilizado para a indução.

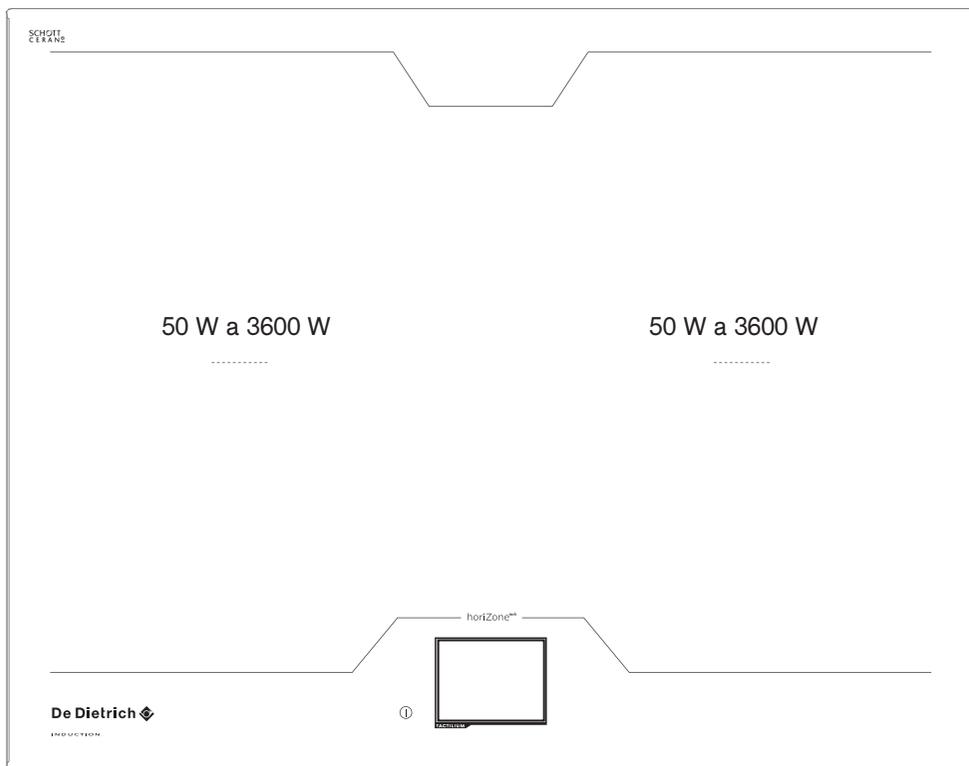
Também pode utilizar um ímã.

Se o ímã se «pegar» ao fundo do recipiente, então 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.

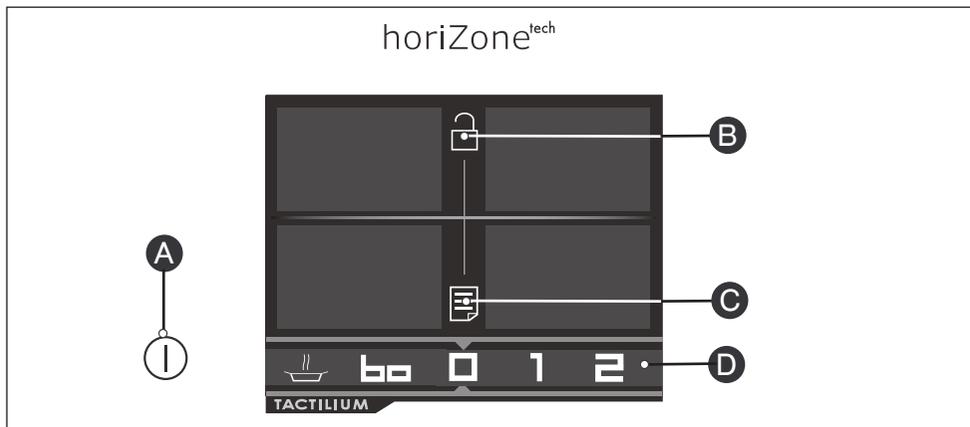


Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.

DESCRICAÇÃO DA PARTE SUPERIOR**DTI1568DG / DTI1678DG**

DESCRIÇÃO DO ECRÃ

O seu teclado é inteiramente tátil. Um simples toque no ecrã permite aceder aos comandos quando a placa está em funcionamento. Uma faixa desenrola-se na parte inferior do ecrã e utiliza-se deslizando o dedo sobre a mesma, o que permite seleccionar o valor (de potência) ou as diversas funções disponíveis.

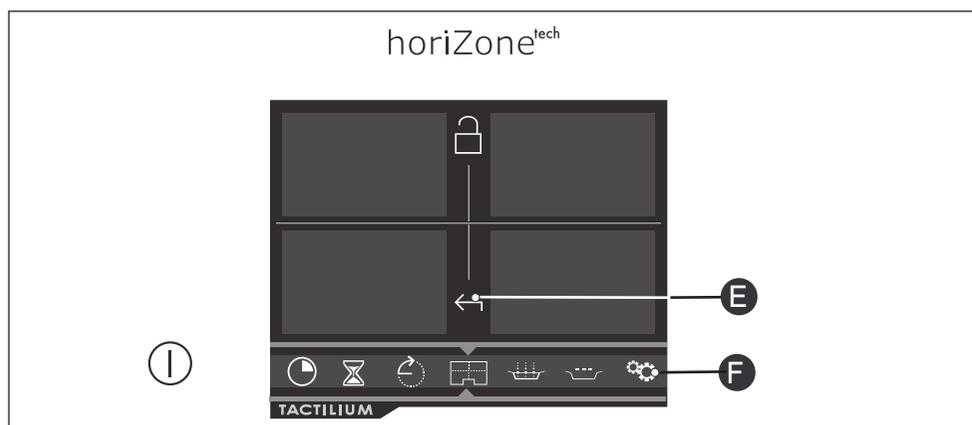


A Ligar/desligar a placa.

C Tecla Menu

B Bloqueio do teclado.

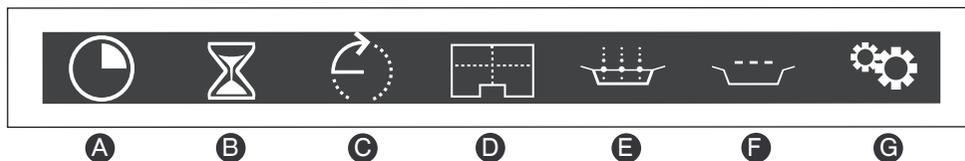
D Faixa de desenrolar (acesso às potências)



E Tecla retorno

F Teclas de seleção das funções

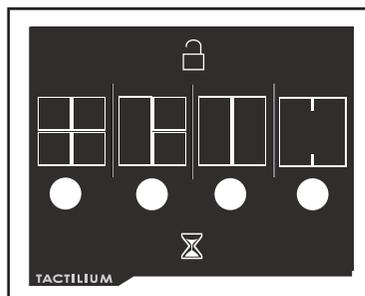
DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES



- A** Função duração da cozedura (temporizador)
- B** Função temporizador independente
- C** Função «Elapsed time»
- D** Função seleção da zona de aquecimento
- E** Função «Boil»
- F** Função manter aquecido
- G** Função regulações

PRIMEIRA COLOCAÇÃO SOB TENSÃO

4 configurações de cozedura aparecem no ecrã.



- 1 **4 Zonas:** para recipientes com um fundo de Ø 12 a 24 cm.
- 2 **1 Espaço Horizonte tech (à esquerda):** para uma fritadeira de peixe, um grill ou recipientes com um fundo de Ø 20 a 24 cm.
+ **2 Zonas (à direita):** para recipientes com um fundo de Ø 12 a 24 cm.
- 3 **2 Espaços Horizonte tech :** para fritadeiras de peixe, grill, ou recipientes com um fundo de Ø 20 a 24 cm.
- 4 **1 Zona Grill:** para 1 ou 2 grills e/ou fritadeiras de peixe.

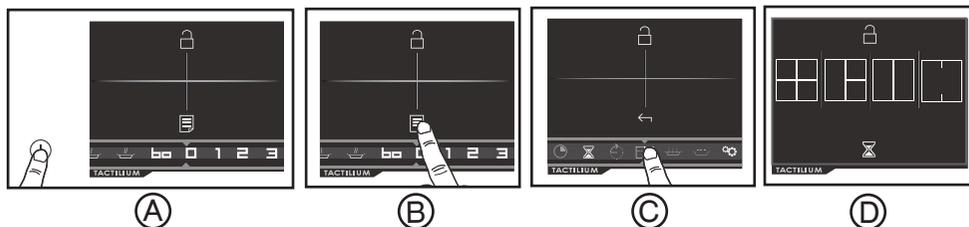
Consulte seguidamente o próximo capítulo «Colocação em funcionamento» e retome ao nível do desenho (D).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO (seleção do lume)

Prima a tecla Ligar/Desligar da placa (A).

Prima a tecla «Menu» para aceder às funções (B).

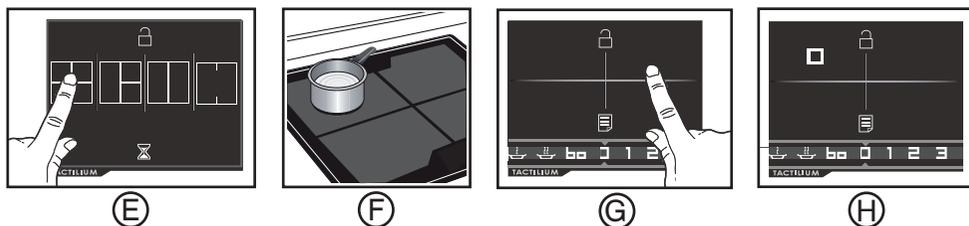
Prima a função «Seleção da zona de cozedura» (C) para obter as 4 configurações de cozedura possíveis (= o ecrã da primeira colocação sob tensão) (D).



Selecione uma das configurações de cozedura, em função do seu recipiente, tocando-a com o dedo no ecrã (E).

Posna o seu recipiente sobre a placa (F) e prima qualquer zona de cozedura no ecrã (G).

A placa de cozinha detetará automaticamente o posicionamento do recipiente e um símbolo aparecerá nesta zona (H).

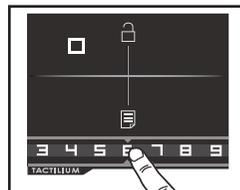


REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Faixa de desenrolar que dá acesso às potências.



Selecione um valor de potência premindo diretamente o valor ou o símbolo desejado. Pode também fazer deslizar com o dedo a faixa de desenrolar. A zona de cozedura inicia-se imediatamente, sem precisar validar. **(A)**.



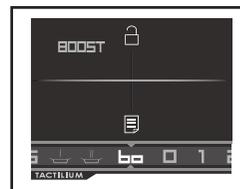
(A)

Os valores de aquecimento vão de 1 (potência mínima) a 15.

Dois potências suplementares são pré-programáveis:

= 8 e = 12

bo (Boost) é equivalente à potência máxima **(B)**,



(B)

Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos.

PARAGEM DOS LUMES

Paragem de um único lume:

- Exercer uma pressão prolongada na zona de cozedura no ecrã ou seleccionar o valor de potência "0" na faixa de desenrolar para o lume desejado.

Paragem de todos os lumes simultaneamente:

- Exercer uma pressão breve na tecla Ligar/Desligar da placa, o ecrã continua aceso.

PARAGEM DA PLACA

Exerça uma pressão prolongada na tecla Ligar/Desligar da placa, o ecrã apaga-se.

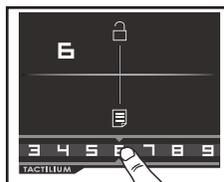
DURAÇÃO DA COZEDURA (temporizador)

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

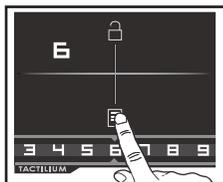
Selecione em primeiro lugar o seu lume e depois a potência de aquecimento, por exemplo 6 **(A)**.

Vá ao menu das funções **(B)** e escolha a função duração da cozedura (temporizador) **(C)**.

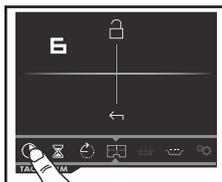
Com as teclas + ou -, ajuste o tempo desejado, por exemplo 15 min. **(D)** e valide premindo o símbolo da duração de cozedura (temporizador) em baixo do visor, ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.



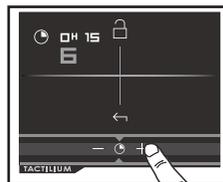
(A)



(B)



(C)



(D)

NOTA: Pode modificar as regulações sempre que as indicações do visor estão douradas. Quando a visualização das regulações está branca, as suas regulações estão validadas. Se tem 2 tachos ou mais sobre a placa, as regulações serão feitas sempre no visor que apresenta as indicações cor de ouro.

TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Esta função permite-lhe ajustar uma contagem regressiva a qualquer momento.

Para aceder a esta função:

Vá ao menu das funções e escolha a função «temporizador independente» **(A)**.

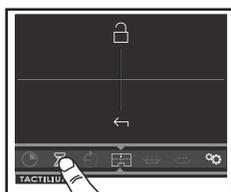
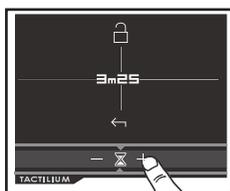
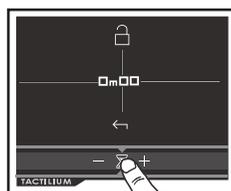
Ajuste o tempo desejado com o auxílio das teclas + ou - **(B)**.

Valide premindo o símbolo temporizador independente em baixo do visor ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

A indicação no visor fica branca e a contagem regressiva começa.

Ao fim do tempo definido, sinais sonoros são emitidos, 0.00 pisca e apaga-se automaticamente.

NOTA: Para um retorno a zero rápido aquando do ajuste do tempo, apoie e mantenha o dedo no símbolo «temporizador» em baixo do visor. **(C)**

**(A)****(B)****(C)**

«ELAPSED TIME»

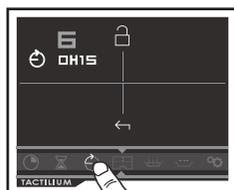
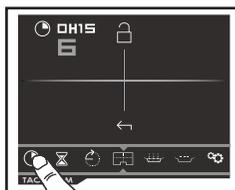
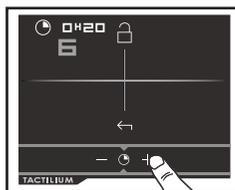
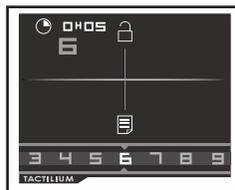
Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Exemplo: A sua placa funciona à potência 6 desde há vários minutos, sem programação da duração. Para saber o tempo decorrido, vá ao menu das funções e escolha a função «Elapsed time» **(A)**.

O tempo decorrido (exemplo 15 min.) aparece fixo no visor do foco selecionado.

Se quer que a cozedura se termine depois de um tempo definido, prima o símbolo «duração de cozedura» **(B)** e depois de cinco segundos, prima a tecla + para aumentar o tempo de cozedura total pretendido (exemplo 20 min.) **(C)**.

A visualização do tempo restante **(D)** é calculada automaticamente (no exemplo: 5 min.).

**(A)****(B)****(C)****(D)**

SELEÇÃO DAS ZONAS DE COZEDURA

Esta função permite selecionar uma das quatro configurações propostas (ver o capítulo «Colocação em funcionamento»).

Adição de um tacho suplementar:

Coloque o seu tacho na zona desejada e prima o ecrã para detetar a posição do novo recipiente. Um número cor de ouro aparece na zona escolhida. Pode então ajustar a potência desejada e validar. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos.

Deslocação de um tacho durante a cozedura:

Pode desloca um recipiente de uma zona para outra durante a cozedura tendo o cuidado de levantar este recipiente e não fazê-lo deslizar; a sua placa deteterá automaticamente a deslocação e os ajustes atribuídos serão conservados (se um número piscar, será necessário validar por um toque no ecrã na zona em questão).

NOTA: A deteção automática de um recipiente só é possível se o levantar até a nova zona de cozedura; não fazê-lo deslizar!

O símbolo «?» aparece na zona para onde o recipiente foi deslocado até que a placa detete a nova zona de cozedura escolhida.

Zona Grill: Este modo foi especialmente desenvolvido para permitir grelhar peixe, carne, legumes, etc. sobre 1 ou 2 grills posicionados verticalmente. A potência desta função é limitada a 15. Uma vez determinada, esta será idêntica nas 2 zonas.

Apenas a função «Temporizador independente» está ativa nesta função.

NOTA: O seu grill não deve ser colocado no centro da placa.



Conselho

Quando utiliza vários recipientes ao mesmo tempo na sua placa, privilegie as zonas de cozedura situadas em lados opostos. Num mesmo lado, a utilização do booster de uma zona provoca uma limitação automática da potência da outra zona visível no visor.

EBULIÇÃO (função «Boil»)

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo.

Selecione o seu lume (exemplo: traseiro-esquerdo).

Vá ao menu das funções e escolha a função «Boil» **(A)**.

Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com as teclas + ou - **(B)**.

Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» em baixo do ecrã ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

A cozedura começa.

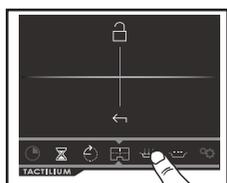
Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo «Boil» pisca no visor.

Deite então as massas e valide tocando em qualquer ponto da zona de cozedura correspondente.

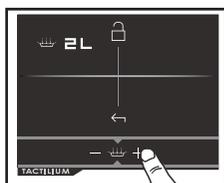
Por predefinição, o visor propõe uma potência 12 (ou 13 no Horizonte^{tech}) e uma duração de cozedura de 8 minutos **(C)**.

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

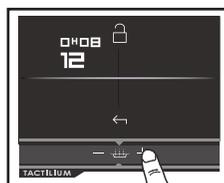
Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.



(A)



(B)



(C)

NOTA: é importante que a temperatura da água não seja nem muito quente nem muito fria no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Não utilize recipientes de ferro fundido.

Essa função só é utilizável num lume por vez.

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

MANTER QUENTE

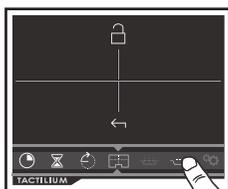
Esta função permite manter aquecidos os alimentos na potência 2.

Por medida de segurança, ela irá apagar-se automaticamente depois de 2 horas.

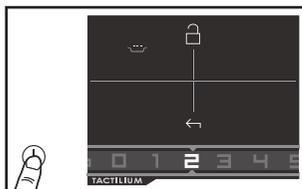
Para aceder a esta função:

Vá ao menu das funções e escolha a função «Manter quente» **(A)**.

Para pará-la, prima a tecla Ligar/Desligar da placa **(B)**.



(A)



(B)

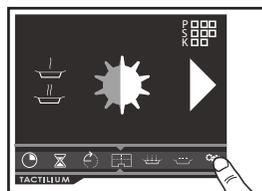
REGULAÇÕES

Esta função dá acesso a diversos parâmetros que podem ser modificados:

- A luminosidade
- A pré-seleção das potências
- o modo Demonstração (**reservado ao Serviço Pós-Venda**)

A zona de cozedura tem de estar desligada.

Vá ao menu das funções e escolha a função «Regulações» (A).



(A)

Pré-seleção de potências

Esta função permite alterar os níveis de potência definidos nas pré-seleções (exceto para o BOOST).

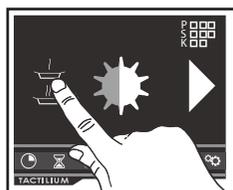
A zona de cozedura tem de estar desligada.

Para aceder a esta função, vá à função «Regulações».

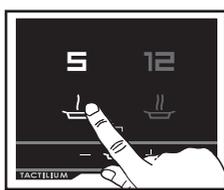
Prima um dos símbolos de potências pré-programadas à esquerda do ecrã (A).

Escolha uma das pré-seleções de potência (B) e modifique-a ajustando uma nova potência com as teclas + ou - (C).

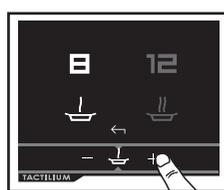
NOTA: As potências devem estar compreendidas entre 1 e 9 para a primeira tecla e entre 10 e 15 para a segunda.



(A)



(B)



(C)

Luminosidade

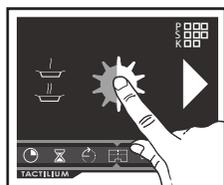
Esta função permite modificar a intensidade da visualização no ecrã.

Para aceder a esta função, vá à função «Regulações».

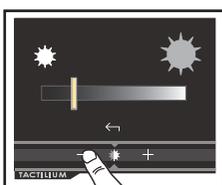
Selecione o símbolo da luminosidade no centro do ecrã (A).

Ajuste a intensidade desejada com as teclas + ou - (B).

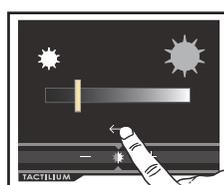
Valide premindo o símbolo de «retorno» (C).



(A)



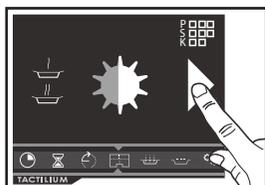
(B)



(C)

Modo demonstração (reservado ao serviço pós-venda):

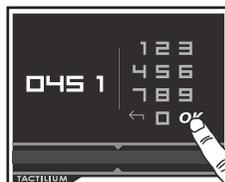
Se tiver entrado no modo de demonstração reservado ao serviço pós-venda (A), prima a tecla «retorno» (B) para voltar ao ecrã anterior e se por erro tiver introduzido um código e validado por OK (C), um bip será emitido e voltará ao ecrã da «primeira colocação sob tensão».



(A)



(B)



(C)

BLOQUEIO DOS COMANDOS

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que a bloqueia (para a limpeza por exemplo).

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

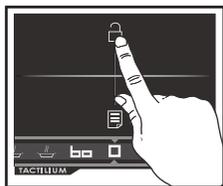
Bloqueio

Prima o cadeado «aberto» no visor (A) até que um bip confirme a sua manobra, a sua placa está então bloqueada.

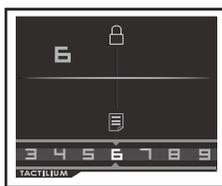
Quando a placa está em funcionamento, se a bloquear (B), as zonas de cozedura em funcionamento continuam a aquecer, mas não terá acesso às teclas de **potência** ou do **temporizador**, o cadeado «fechado» pisca durante alguns segundos e torna-se fixo. Só a tecla “Ligar/Desligar” está sempre ativa.

Desbloqueio

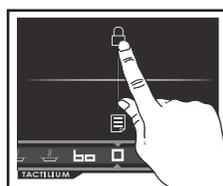
Quando a placa estiver bloqueada, parada ou em funcionamento, prima o cadeado «fechado» no visor (C) até quej um duplo bip confirme a sua manobra, a placa é então desbloqueada.



(A)



(B)



(C)

«Clean lock»

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

Para ativar o «Clean lock»:

Exerça uma pressão breve sobre o cadeado «aberto» no visor, um bip é emitido e um cadeado «fechado» pisca durante todo o tempo do bloqueio.

No fim de 30 segundos, a placa desbloqueia-se automaticamente. É emitido um bip duplo e o cadeado volta a «aberto».



Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (consulte o capítulo «bloqueio dos comandos»).

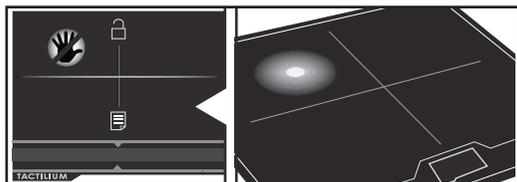
SEGURANÇAS E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

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

Um indicador de calor residual  permanece visível no ecrã enquanto a zona não estiver suficientemente arrefecida (A).

Evite então tocar na ou 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 evita qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Segurança «objetos pequenos»

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 visor pisca e a potência não é ativada.



Atenção

Recomendamos que não se coloquem objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinha porque se podem aquecer.

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa, uma visualização especial e um sinal sonoro podem ocorrer num dos 3 seguintes casos:

- Derrame que recubra a tecla «Ligar/Desligar ou o visor (A).
- Pano molhado posto sobre a tecla «Ligar/Desligar».
- Objeto metálico posto sobre a tecla «Ligar/Desligar» (B).



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

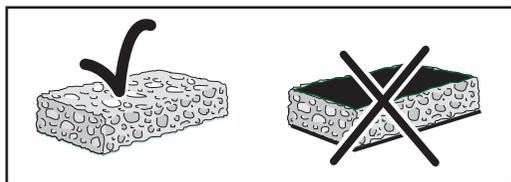
Auto-Stop system

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada **“Auto-Stop system”** que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).

Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização de **«Auto-Stop»** na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Basta premir qualquer lugar no ecrã para parar o bip.

CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para sujidades ligeiras, utilize uma esponja sanitária (A). Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar (B).



(A)



(B)

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar a maior parte, acabar com a esponja sanitária e depois limpar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

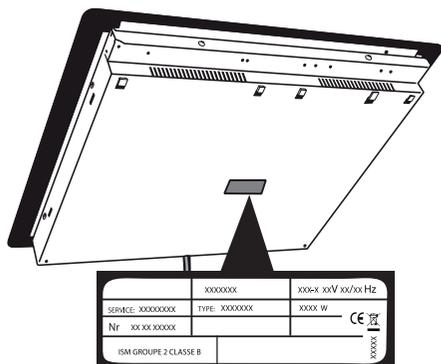
Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Observação importante: não utilize pós nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

	Problema constatado:	Causas possíveis:	O que deve fazer:
Primeira colocação em serviço	 aparece em no ecrã.	Modo Demonstração	Prima o ícone 
	A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Capítulo ligação.
	A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Nada. O cheiro desaparecerá após algumas utilizações.
Quando a placa é ligada	A placa não funciona e o ecrã permanece apagado.	O aparelho não recebe alimentação elétrica. Problema na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor elétrico.
	A placa não funciona e aparece uma mensagem.	O circuito eletrónico funciona mal.	Contate o Serviço Pós-Venda.
	A placa não funciona, um cadeado fechado pisca no visor.	A placa está bloqueada	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças
Durante a utilização	A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro a cada 10 segundos aproximadamente, e um  é visualizado.	Houve um derrame ou um objeto metálico obstrui a tecla «Ligar/Desligar» ou o visor.	Limpe a placa ou retire o objeto e comece de novo a cozedura.
	Aparece F7.	Os circuitos eletrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
	Após ter posto a funcionar uma zona de aquecimento, o valor de potência pisca.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 11 cm.	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
	Os tachos 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 eletrónica. Funcionamento normal.	Nada.

INTERVENÇÕES

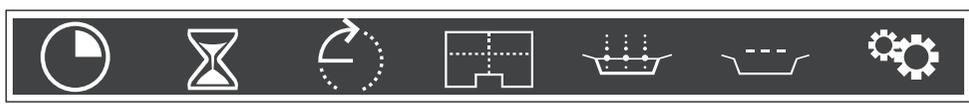
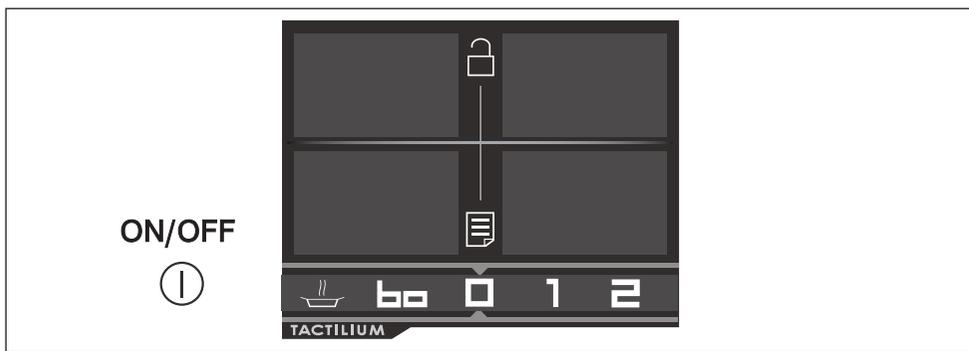
As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.





A **B** **C** **D** **E** **F** **G**

- A** Duração de cozedura (Temporizador)
- B** Temporizador independente
- C** «Elapsed time»
- D** Seleção da zona de cozedura
- E** «Boil» - Ebulição
- F** Manter quente
- G** Regulações

