

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
DA BRUGSANVISNING
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
FI KÄYTTÖOHJE
NO BRUKSANVISNING
SV BRUKSANVISNING

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB
PLACA DE INDUCCIÓN
PLACA DE INDUÇÃO
PŁYTA INDUKCYJNA
INDUKTIONSPLADE
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
INDUKTIOTASO
INDUKSJONSTOPP
INDUKTIONSHÄLL

De Dietrich 

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata deste o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre 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 muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich 

Segurança e precauções importantes	5
Instalação	6
Remoção da embalagem	6
Encastramento	6
Ligação	6
Utilização	7
Léxico do teclado.....	7
Gestão da potência	8
Seleção do recipiente	8
Seleção do foco.....	8
Colocação em funcionamento / Desligar	9
Regulação da potência	9
Horizone / Duozone.....	10
Ajuste do temporizador	10
Tecla “Elapsed time”	10
Bloqueio dos comandos.....	11
Função “Clean Lock”	11
Função “ICS”	11
Função “Recall”	12
Função “Switch”.....	12
Função “Boil”	12
Horizone Play	13
Função Grill / Plancha	13
Segurança e recomendações	13
Manutenção	15
Avárias	16
Meio ambiente	17
Serviço de apoio ao cliente	18



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este manual está igualmente disponível no site Internet da marca.

Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de entregar também o manual de utilização.

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente no futuro as referências do seu aparelho, aconselhamos anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

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 devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que

sejam vigiadas permanentemente.

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

Precauções devem ser tomadas para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

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

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

O seu aparelho está em conformidade com as



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Diretivas e regulamentações europeias às quais está sujeito.

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

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

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

Risco de incêndio: não

armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

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

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

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura. Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo. Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à

distância separado.

Após a utilização, parar o funcionamento da placa de cozinha através do seu dispositivo de comando e não contar com o detetor de tachos.

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

• 1 INSTALAÇÃO



1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todas as peças de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa (1.1.1).

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.


Service	Type
---------	------

1.2 ENCASTRAMENTO NO MÓVEL

Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres (1.2.1). Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

- Encastramento sobre o tampo
Ver esquema (1.2.2 / 1.2.4)

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (1.2.3 / 1.2.5)

Exceto para os modelos 

Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.

Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta (1.2.6) ou acima de um forno encastrável (1.2.7), respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente. Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.8).

Introduza a placa no móvel (1.2.9).



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. O código "F7" é então visualizado nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm).

1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

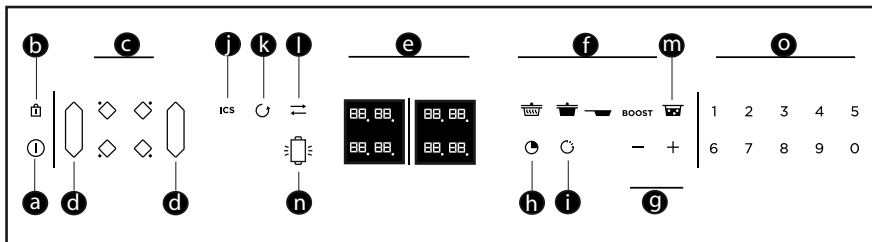
Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:

- Cabo de 5 fios (1.3.1 e 1.3.2):

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

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

• 2 UTILIZAÇÃO



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio / “Clean Lock”
- c** = Escolha da zona de cozedura
- d** = DuoZone ou Horizone
- e** = Visor
- f** = Pré-seleção
- g** = Ajuste potência / tempo
- h** = Temporizador
- i** = Função “Elapsed time”
- j** = Função “ICS”
- k** = Função “Recall”
- l** = Função “Switch”
- m** = Função “Boil”
- n** = Função Grill
- o** = Teclado numérico de escolha potência / tempo

• 2 UTILIZAÇÃO



2.1 GESTÃO DA POTÊNCIA

—Power Management—

Modelo  unicamente


A potência total da sua placa deve adaptar-se à potência da sua instalação elétrica.


Por predefinição, a potência da sua placa de cozedura está ajustada ao seu nível mais elevado.

Para aumentar ou diminuir o nível de potência:

- Aquando da primeira colocação sob tensão (dentro de 30 segundos) pressione qualquer botão, o nível de potência máxima será visualizado (2.1.1).

Para diminuir a potência, pressione o botão - (2.1.2) até obtenção da potência desejada.

Para validar, exercer simultaneamente uma breve pressão nos botões **BOOST** e  (2.1.3).

- A qualquer momento, com sua placa em modo de espera (com ou sem calor residual), exercer simultaneamente uma pressão longa nos botões **BOOST** e  para modificar a potência.

Níveis de potência disponíveis:

Potência da placa kW	Fusíveis / Disjuntores (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13



Assegurar-se que a potência selecionada é adaptada aos fusíveis do quadro elétrico.

Em função do nível de potência total selecionado, a repartição das potências

entre os focos será afetada.

2.2 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.



Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio para esquentar sem vigilância.



Evite pousar recipientes sobre o painel de comando.

2.3 SELEÇÃO DO FOCO

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).


Diâmetro do foco	Potência máx. do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
16 cm	2400	10 a 18 cm
18 cm	2800	11 a 22 cm
23 cm	3700	12 a 24 cm
28 cm	3700	15 a 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval,
Duozone	3700	peixeira
1/2 zone	2800	11 a 22 cm

• 2 UTILIZAÇÃO




Modelo  unicamente
Níveis de potência disponíveis:


Potência da placa kW	Foco 16 cm	Foco 18 cm	Foco 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

 Quando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta. Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as seguintes configurações (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5.)

2.4 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO


Prima longamente o botão Ligação/Desligamento . Um "0" pisca em cada foco durante 8 segundos (2.4.1). Se nenhum recipiente for detetado, seleccione o seu foco (2.4.2). Se um recipiente for detetado, o "0" pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.



Desligamento de uma zona / placa

Prima longamente o botão da zona , um bip longo é emitido e o visor apaga-se, ou o símbolo "H" (calor residual) aparece.

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

2.5 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima o botão + ou -  (2.5.1) ou

utilize o teclado numérico  para ajustar o nível de potência de 1 a 19 ou de 1 a 14 (modelo ). Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes à potência desejada (2.5.2). Uma pressão no botão "0" desligará o foco. Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto boost) premindo o botão "0" da zona.

Pré-seleção de potência:

Quatro botões  estão à sua disposição para aceder diretamente a níveis de potência pré-estabelecidos:

 = potência 2 - Manter quente

 = potência 10 - Cozinhar lentamente

 = potência 19 - Tostar por fora

BOOST = potência máxima (2.5.3)

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

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura tem de estar desligada.

- Seleccione  ou  ou  por uma pressão prolongada.

- Defina a nova potência premindo o botão + ou - .

- Um bip valida a sua ação após um momento.

Nota: As potências devem estar compreendidas entre

1 e 3 para 


4 e 11 para 

12 e 19 para 

• 2 UTILIZAÇÃO





Para o modelo  os níveis de potência pré-estabelecidos são os seguintes:

-  = potência 2 - Manter quente
-  = potência 8 - Cozinhar lentamente
-  = potência 14 - Tostar por fora

2.6 HORIZONE / DUOZONE

— **Horizone^{tech}** — / — **Duozone** —




A seleção da zona livre faz-se utilizando o botão  (2.6.1). O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

Para parar a zona, prima longamente o botão , um bip longo é emitido e os visores apagam-se ou o símbolo “H” aparece.

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

2.7 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

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

Para colocá-lo em funcionamento ou modificá-lo, prima o botão  do temporizador (2.7.1), e em seguida os botões + ou -  (2.7.2) ou utilize o teclado numérico  (2.7.3).

Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes ao tempo desejado, um depois do outro.

Uma pressão no botão “0” anulará o temporizador.

Para facilitar a regulação de tempos mais longos, pode aceder

directamente a 99 min, premindo imediatamente o botão -.

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


Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo e longamente os botões + e -, ou volte ao 0 com o botão -, ou marque “0” no teclado numérico.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.

- Seleccione uma zona não utilizada (2.7.4).

- Faça uma tecla é pressionada .

- Regule o tempo com os botões . Aparece um “t” a piscar no mostrador (2.7.5).


- No fim da regulação, o “t” fica fixo e começa a contagem decrescente.


Nota:

Pode parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogo.

2.8 Tecla “ELAPSED TIME”

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

Para utilizar esta função, prima o botão . O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco selecionado (2.8.1).

Se desejar que o seu aquecimento termine num tempo definido, prima o botão  e depois, dentro de 5 segundos, prima o + do temporizador para aumentar o tempo de

• 2 UTILIZAÇÃO



aquecimento que deseja obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Observação: se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos

seguintes após a pressão no **i**. Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

2.9 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças

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

Bloqueio

Prima o botão **b** (cadeado) até que o símbolo de bloqueio “bloc” apareça nos visores e um bip confirme a sua manobra (2.9.1).

Placa bloqueada em funcionamento

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

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

“bloc” aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio

Prima o botão **b** até que o símbolo de bloqueio “bloc” desapareça no visor e um bip confirme a sua manobra.

Função “CLEAN LOCK”

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

Para ativar o Clean lock:

Prima brevemente o botão **b** (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo “bloc” pisca no visor.

Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo “bloc” apaga-se. Pode desativar a função “Clean Lock” a qualquer momento por uma pressão prolongada no botão **b**.

2.10 FUNÇÃO “ICS”

Intelligent Cooking System

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

Proceda da seguinte maneira:

Posicione o recipiente sobre o foco (ex. Ø28 cm).

Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.

- Prima o botão **i**. Aparece o símbolo “ICS” no visor (2.10.1)

- se o foco escolhido é o mais adaptado ao recipiente, “ICS” desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.

- se o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este (2.10.2).

• 2 UTILIZAÇÃO



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

2.11 FUNÇÃO “RECALL”

Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Prima o botão **Ligação / Desligamento** e depois brevemente o botão **(2.11) k**.

Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

2.12 FUNÇÃO “SWITCH”

Esta função permite o deslocamento de um tacho de um foco para outro guardando os ajustes iniciais (potência e tempo).

Efetue uma breve pressão no botão **(1)**, os símbolos ===== desfilam no visor. Selecione o foco desejado para deslocar o seu recipiente. Os ajustes são transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

2.13 FUNÇÃO “BOIL”

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

Selecione o seu foco, efetue uma breve pressão no botão “Boil” **(2.13.1) m**.

Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com os botões **+** ou **-** **(2.13.2)**.

Ajuste a quantidade de água desejada

(de 0,5 a 6 litros).

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

A cozedura começa.

Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo “Boil” desfila no visor **(2.13.3)**.

Deite então as massas e valide tocando no botão “Boil”.

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

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

Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

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

Para esta função, não utilize recipientes de ferro fundido.

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

Conselho de economia de energia

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

2.14 HORIZONE PLAY

— **Horizone^{Play}** — modelos **g i k**

O seu aparelho está equipado com uma guia na parte traseira da superfície de aquecimento, que permite posicionar os acessórios De Dietrich da gama Horizone^{Play}, como a Tábua de corte, a Plancha ou o Grelhador.

• 2 UTILIZAÇÃO



Instalação dos acessórios:

Posicionar a ranhura (A) do seu acessório sobre a guia (B) do seu aparelho ((2.14.1).



Não faça deslizar os acessórios Horizonte Play sobre a superfície de aquecimento a fim de evitar o aparecimento de riscas.

2.15 FUNÇÃO GRILL / PLANCHA

Esta função permite utilizar acessórios de tipo grelhador ou plancha na zone livre “horizonte” para grelhar alimentos.

A zona “horizonte” **d** deve estar selecionada; em seguida exerça uma breve pressão no botão Grill **n** e “GRILL” aparecerá na zona de visualização superior (2.15.1). Quando a temperatura necessária para o grelhador for atingida, um bip será emitido durante 10 segundos e “GRILL” desfilará na zona de visualização (2.15.2)

Não é possível utilizar o temporizador com as funções “Grill” e “Plancha”.

A função “Elapsed time” só pode ser utilizada em modo consulta.

Uma pressão nos botões **f**, **g**, **o** faz sair da função.

Em caso de ausência de recipiente, “Grill” pisca (como uma potência, mas continuando na função).

2.16 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

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

Um “H” aparece durante este período (2.16.1). Evite tocar nas zonas em

questão.

Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:

- Derrame por cima dos botões de comando (2.16.2) .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando (2.16.3) .

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.

Neste caso, o símbolo — é visualizado, acompanhado de um sinal sonoro.

Sistema “Auto-Stop”


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

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


• 2 UTILIZAÇÃO



desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

 Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir.

Estes ruídos intervem somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

 Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.



Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

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

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

Nota importante: não utilizar pó nem esfregões abrasivos. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

Manutenção da Tábua de corte

Certas precauções devem ser respeitadas para preservar a qualidade e a eficácia do seu produto. Aquando da primeira utilização, é preciso lubrificar a sua tábua de corte com óleo de cozedura (1 a 2 colheres de sopa a espalhar com um pano limpo sobre todas as superfícies). Isto lhe permitirá conservar o melhor aspeto e lhe garantirá uma grande longevidade.

Manutenção: Lubrificar a sua tábua de corte uma vez por mês. Se a tábua de corte serve apenas de decoração, é fortemente aconselhado envernizá-la para evitar que fique sujeita à contração ou dilatação.

Nunca MOLHE a sua tábua de corte para limpá-la, raspe-a com a lâmina de uma faca ou um raspador, isto removerá o excesso de humidade da carne cortada e conservará a madeira em perfeito estado.

Nunca exponha a sua tábua de corte:

- ao contato com tachos ou pratos muito quentes.
- à proximidade excessiva com um aquecimento por ar pulsado ou um climatizador, pois estes sistemas secam o ar.
- à exposição prolongada ao sol atrás de uma vidraça.
- a variações excessivas de temperatura.
- à pressão entre 2 materiais sem prever junta de dilatação, quando encastrada.
- ao posicionamento sobre uma superfície não seca em curso de construção (gesso, cimento ainda húmido...).

Durante a colocação em serviço

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

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

A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou a ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico não funciona bem. Ligue para o serviço de assistência pós-venda.

A placa não funciona, a informação “bloc” aparece. Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9: tensão inferior a 170 V.

Código de avaria F0: temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor visualiza – e um sinal sonoro é emitido.

Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.

Os circuitos eletrónicos aqueceram (ver capítulo encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.

O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes fazem barulho e a sua placa emite um «clique» durante a cozedura (ver capítulo “Segurança e Recomendações”).

É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.

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



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os ████████ aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

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.

• 6 *SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE*



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 (1.1.1).

