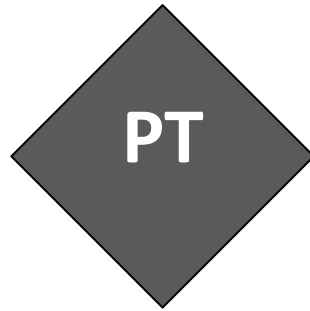


**PT GUIA DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO**

**PLACA DE COZEDURA  
MISTA GÁS E INDUÇÃO**

**DPI7602BM**

**De Dietrich**



***CARA CLIENTE,  
CARO CLIENTE,***

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde 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 tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a 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**

CONSELHOS DE SEGURANÇA .....	4
RESPEITO PELO AMBIENTE .....	5
1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO .....	6
2/ INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO .....	7
Escolha do local .....	7
Antes da instalação .....	8
Conselhos de encastre .....	8
Ligação elétrica .....	10
Ligação do gás .....	10
Mudança do gás .....	12
Caraterísticas do gás .....	13
3 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO .....	14
Descrição da placa .....	14
Descrição do painel de comandos .....	14
Colocação dos queimadores em funcionamento .....	14
Recipientes adaptados aos queimadores .....	15
Colocação das zonas de indução em funcionamento .....	16
Segurança das crianças .....	16
Função “Clean Lock” .....	16
Descrição dos comandos .....	17
Regulação do temporizador .....	17
Função Elapsed Time .....	18
Escolha dos recipientes - segurança indução .....	18
4 / MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO .....	21
Manutenção do aparelho .....	21
5 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES .....	22
6 / GUIA DE COZEDURA .....	23
Guia de cozedura indução .....	23
Guia de cozedura gás .....	24
7 / ALGUNS CONSELHOS .....	25
8 / NOTAS PESSOAIS .....	26
9 / SERVIÇO APÓS VENDA .....	27

## CONSELHOS DE SEGURANÇA

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 que entrega também o manual de utilização.

- 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 objetos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).
- A sua placa deverá ser sempre desligada da alimentação (elétrica ou a gás) antes de qualquer intervenção.
- Se ligar aparelhos elétricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o fio da alimentação não entre 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 respetivas 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.
- Não utilize nenhum aparelho de limpeza a vapor.
- 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, 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.

- 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).
  - Não utilize recipientes que ultrapassem a borda da placa.
  - Após cada utilização, desligue o funcionamento da placa nos comandos e não o detetor de recipiente.
  - CUIDADO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques elétricos.
  - Jamais utiliza na cozedura papel de alumínio. Nunca coloque embalagens deste material em cima da sua placa.
- O alumínio funde e danifica definitivamente a sua placa.
- Se o cabo de alimentação se encontrar danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço após venda ou pessoa de qualificação semelhante aprovada pela marca.
  - Este aparelho não se destina a ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
  - Este sempre vigilante em especial nas cozeduras com gorduras e óleo dados os riscos de incêndio.
  - Não extinga o fogo com água; desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou cobertura anti-fogo.
  - O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de arejamento suplementar, por exemplo abrir uma janela ou aumento a ventilação.
  - Não são aconselhadas as proteções de placas ou tampas, podendo causar acidentes.

**A garantia não cobre nenhum problema resultante de uso inadequado da placa.**

#### **RESPEITO PELO AMBIENTE**

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

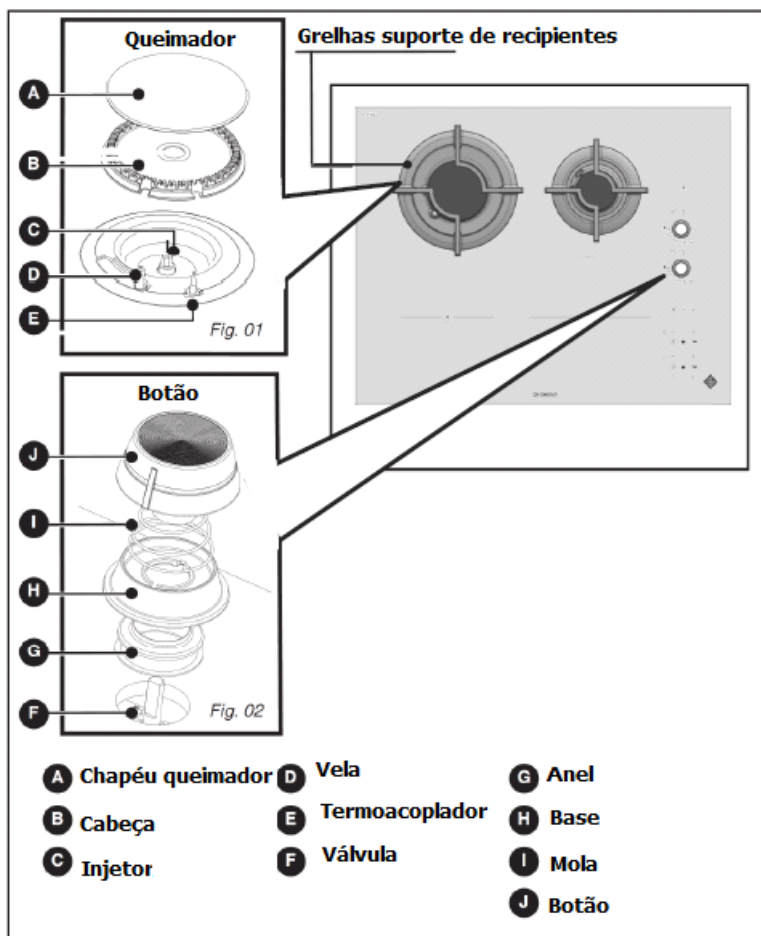
O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos.



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

Obrigado pela sua colaboração na proteção do meio-ambiente.

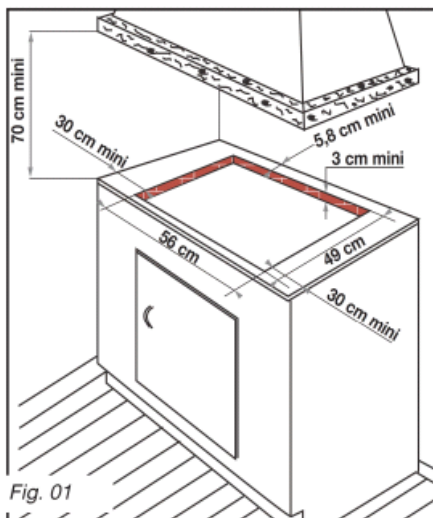
## 1/ DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO



### Conselho

Este guia de instalação e utilização é válido para vários modelos podendo assim apresentar diferenças nos detalhes entre as imagens e o equipamento.

## 2/ INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### ESCOLHA DO LOCAL

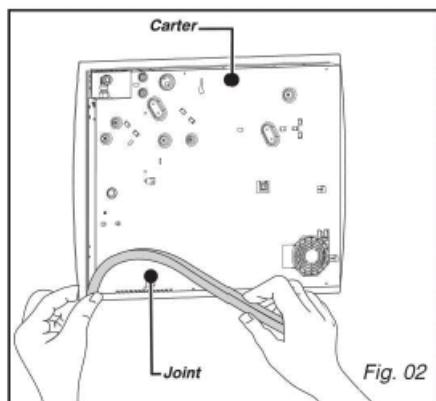
A placa de cozinha deve ser encastrada no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características.

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.

### ANTES DA INSTALAÇÃO

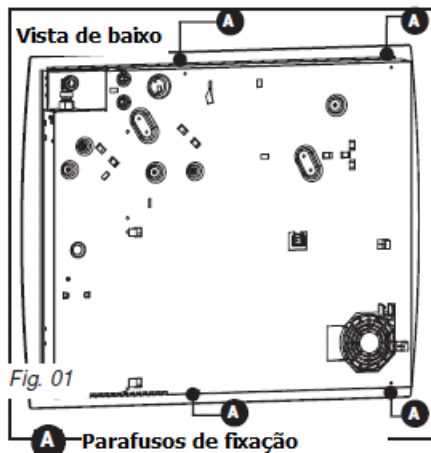
Para garantir a impermeabilidade entre a caixa e a bancada de trabalho, cole a junta de espuma fornecida no contorno exterior do quadro (fig. 2).



- Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.
- Vire a placa e coloque-a com precaução em cima da abertura do armário para não danificar as velas de acendimento.
- 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.
- Centre a placa no buraco de encastre.

- Volte a colocar as cabeças e as tampas dos bicos e as grelhas.
- Ligue o cabo elétrico (ver parágrafo respetivo).
- Ligue o aparelho à instalação de gás (ver capítulo respetivo).

### CONSELHOS DE ENCASTRE

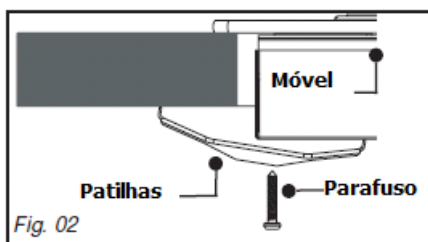


Se desejar, poderá imobilizar a placa com as quatro patilhas e os parafusos fornecidos (consulte a imagem ao lado), que se fixam aos quatro cantos da caixa.

Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito.

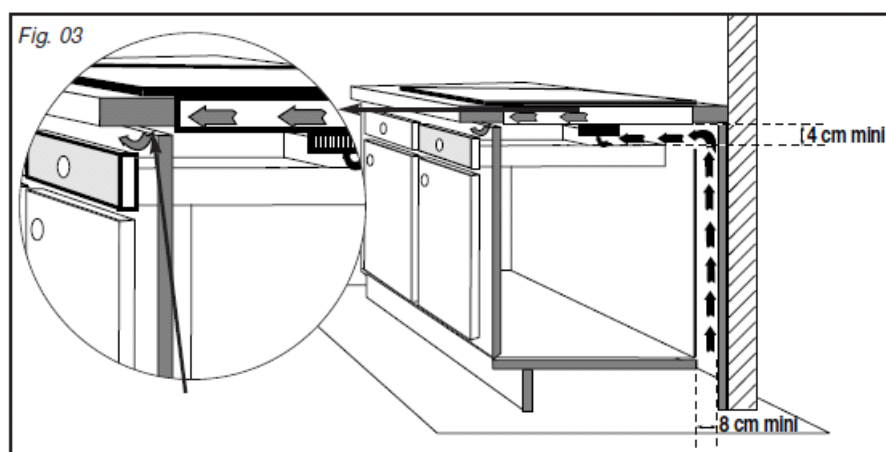
Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se.

Não utilize uma aparafusadora.



### ENCASTRE POR CIMA DE UM MÓVEL COM PORTA OU GAVETA (fig. 3).

O encaسته da sua placa por cima de um forno necessita de uma passagem de ar em volta de 8 mm e 0.5 mm a toda a largura do móvel.





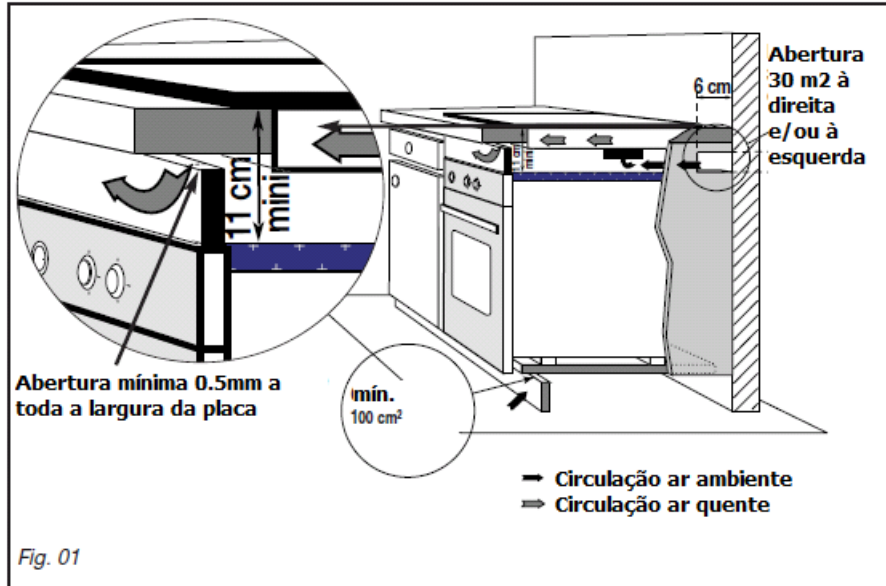
### ENCASTRE POR CIMA DE UM FORNO (fig. 1)

Este deve imperativamente estar em posição baixa.

Na frente tem de fazer-se uma abertura mínima de 0.5cm a toda a largura do móvel e atrás uma entrada de ar de 30cm<sup>2</sup>.

Se o forno não tiver ventilação com saída de a na frente, deve usar obrigatoriamente um kit de isolamento entre o forno e a placa.

Se o forno tiver a função pirólise, jamais use a placa quando fizer a limpeza.

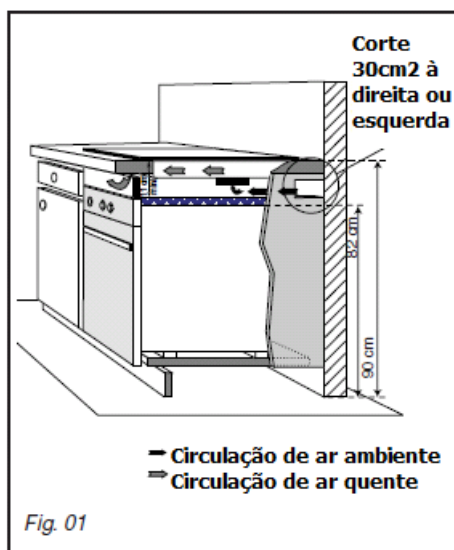


### ENCASTRE POR CIMA DE UMA MÁQUINA DE LOUÇA (fig. 1)

Este encastré é possível desde que cumpridas algumas precauções complementares:

- a altura do plano de trabalho deve ser superior ou igual a 90cm.
- colocar uma placa de isolamento para evitar que as partículas provenientes do isolamento não sejam aspiradas pelos ventiladores da placa.
- assegurar uma entrada de ar fresco mínimo para que o ventilador da placa possa arrefecer corretamente os componentes eletrónicos que se encontram no interior.

Sugerimos uma abertura de 30cm<sup>2</sup> atrás de um dos lados do nicho de encastré.

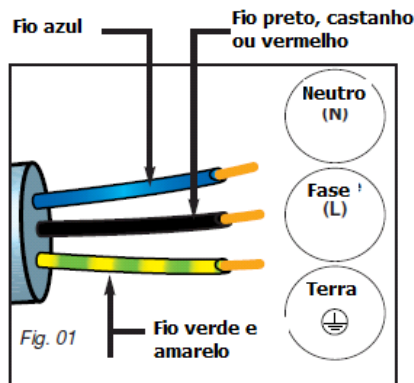


## LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

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

- Ligue os fios na instalação, respeitando as cores dos mesmos (consulte o esquema abaixo).



### Nota

O fio de proteção (verde-amarelo) está ligado ao terminal da terra  $\oplus$  do aparelho e deve ser ligado ao terminal da terra  $\oplus$  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.

Em caso de utilização de uma placa sem ligação à terra ou com ligação defeituosa, não poderá ser imputada qualquer responsabilidade ao fabricante.

## 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.

A ligação do gás deve ser efetuada conforme as normas de instalação em vigor do país em causa.

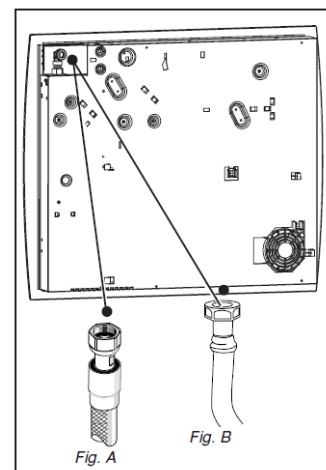
### • Gás distribuído por canalização do gás natural

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

— Ligação com tubo rígido em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (norma de gás G1/2). Faça a ligação diretamente 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 (fig. B).





### Atenção

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

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

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

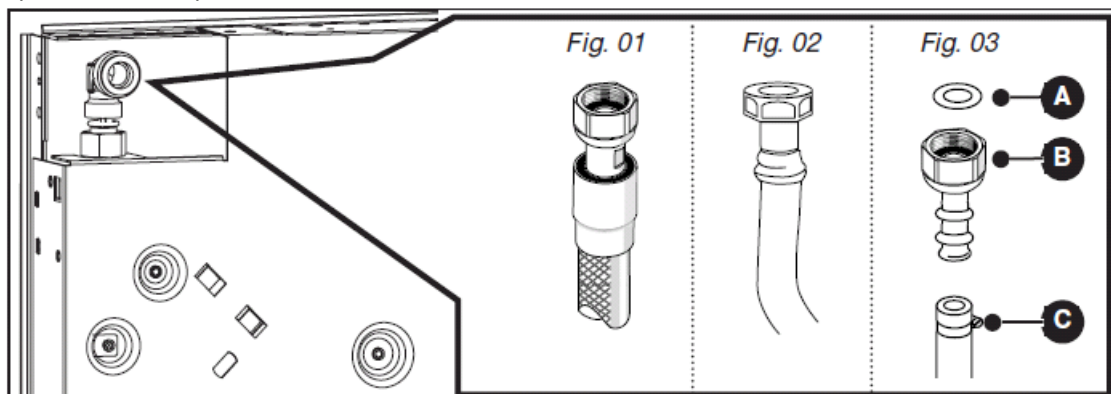
Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

- Ligação com tubo rígido em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (norma de gás G1/2). Faça a ligação diretamente 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 (fig. 1).
- 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 (fig. 2).

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 extremidade, sem esquecer de colocar uma junta de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (fig. 3).

Pode encontrar o adaptador e o vedante no serviço após venda.

Aparafuse o adaptador não excedendo 25 N.m.



A- Anilha de impermeabilidade (não fornecida)

B- Extremidade (não fornecida)

C- Braçadeira de aperto (não fornecida)



### 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 efetuar-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 .

## MUDANÇA DE GÁS



### Atenção

O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural. Os injetores 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 injetores
- Regular as ligações

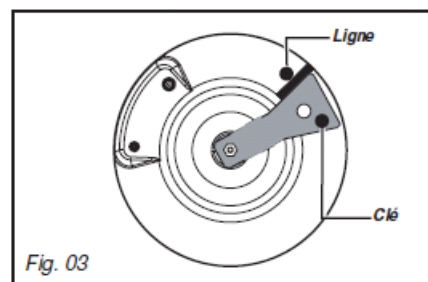
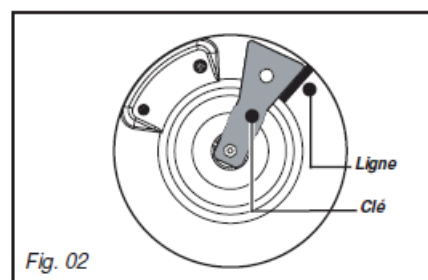
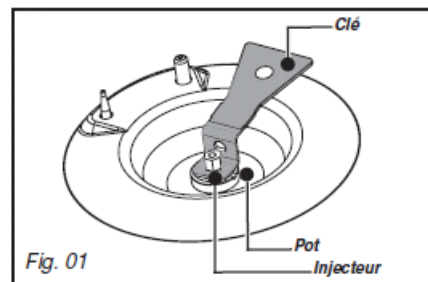
• Adapte a ligação do gás da placa à nova regulação do gás. Consulte o parágrafo “Ligação do gás”.

• Mude os injetores da seguinte forma:

- Retire as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.
- Com a chave fornecida, desaperte os injetores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (fig. 1).
- Instale os injetores do gás correspondente no lugar, de acordo com as indicações dos injetores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo.

Para isso:

- Aperte-os à mão até que o injetor fique bloqueado.
- Aperte bem o injetor com a chave.
- Com um lápis, faça uma linha na placa do forno no local indicado (fig. 2).
- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (fig. 3).



### 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”.

- Regule as ralenties das válvulas situadas sob os botões (fig. 4).

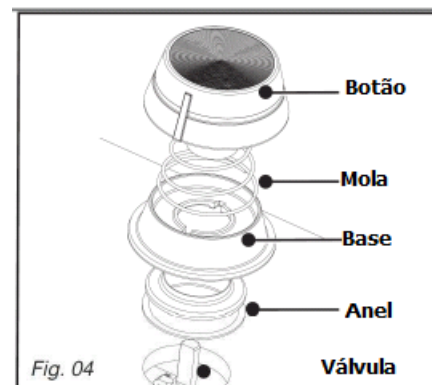
Regule 1 de cada vez.

Retire os botões e borrachhas para cima.

### A- Passagem do gás natural ao gás butano/propano.

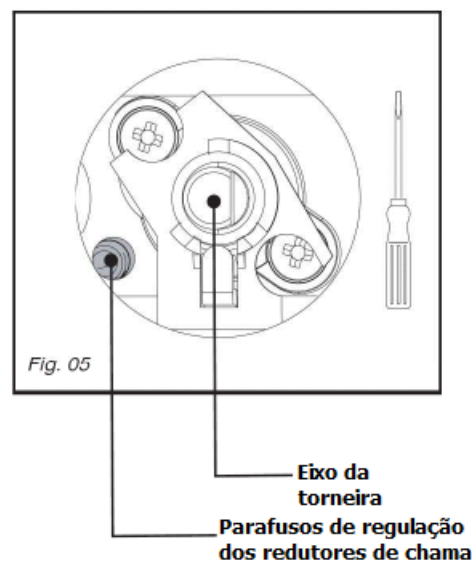
. Com uma chave de fendas de ponta chata enrosque bem o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelos) (fig. 4), no sentido dos ponteiros de um relógio.

. Torne a montar os anéis de vedação e as manetes observando atentamente o sentido de orientação e assegurando-se que as manetes ficam bem ajustadas.



### B- Passagem do gás butano/propano ao gás natural.

- Desenrosque o parafuso de latão de redução do fluxo de saída de gás (amarelo). (fig. 5), com uma chave de fendas de ponta chata, girando-a duas vezes no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio.
- Torne a montar a manete.
- Acenda em posição máxima e passe a ralenti.
- Retire novamente a manete, em seguida gire o parafuso de regulação no sentido dos ponteiros de um relógio até à posição mínima antes da extinção da chama.
- Torne a montar o anel de vedação e a manete. Passe várias vezes da posição máxima à posição mínima: a chama não deve apagar-se; se tal for o caso, modifique a regulação apertando ou desapertando o parafuso de ajuste até obter uma chama fixa.
- Volte a colocar os chapéus, os queimadores e as grelha suporte de recipientes.

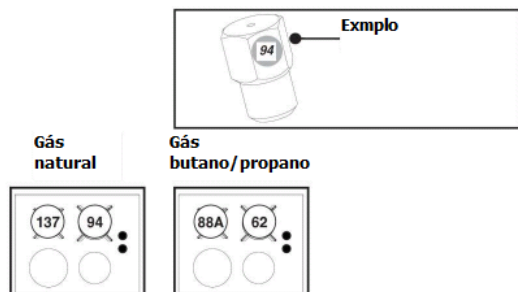


### Características do gás

Aparelho destinado a ser instalado em : GB - PT - ES      Cat : II2H3+	Butano	Propano natural	Gás natural
Débito horário infra : a 15°C sob 1013 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar	G20 20 mbar
<b>Bico muito rápido</b> Ponto de referência marcado no injetor	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>137</b>
Débito calorífero nominal (kW)	3,10	3,10	3,10
Débito calorífero reduzido (kW)	0,830		0,8700
Débito horário (g/h)	225	221	
Débito horário (l/h)			295
<b>Bico semi-rápido</b> Ponto de referência marcado no injetor	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>
Débito calorífero nominal (kW)	1,45	1,45	1,50
Débito calorífero reduzido (kW)	0,620		0,615
Débito horário (g/h)	105	104	
Débito horário (l/h)			143

### Regulação dos injetores

O quadro indica as implementações dos injetores sobre a sua placa em função do gás utilizado. Cada número está marcado sobre o injetor.



Tensão de funcionamento: 220-240V ~502 Hz

Potência elétrica total absorvida: 2 zonas de indução 3200W (indicativo; pode mudar com outros condicionantes).

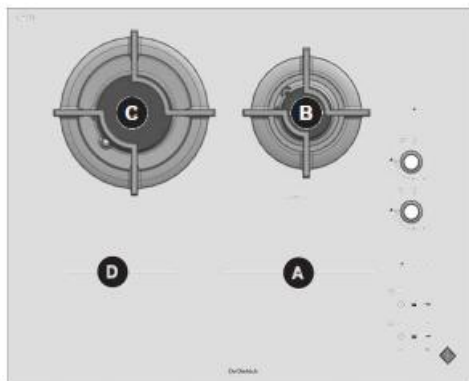
Dimensões da placa: L 600mm x P 518mm \* Dimensões carter: L 549mm x A 59mm x P 470 mm

Peso líquido: 11.4 kg

### 3/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

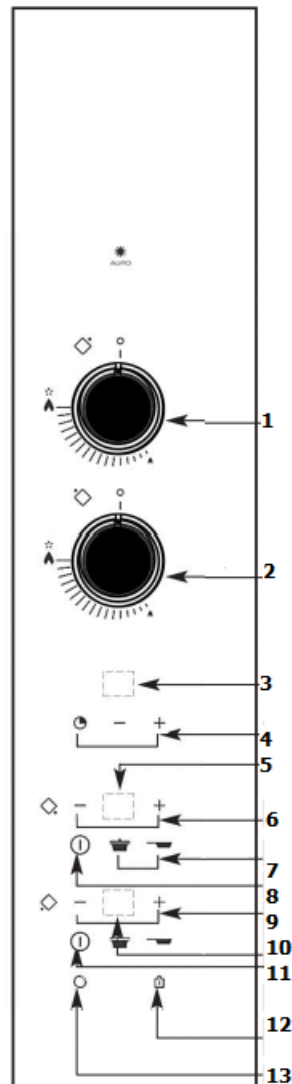
#### Descrição da placa e do painel de comandos

Modelo com 2 zonas de indução e 2 queimadores a gás



- A- Indução  $\varnothing$  21cm, 3100W
  - B- Gás semi rápido 1.5kW\*
  - C- Gás muito rápido 3.1kW\*
  - D- Indução  $\varnothing$  16cm, 2000W
- (\*potências obtidas em gás natural G20)

- 1- Botão do queimador posterior direito
- 2- Botão do queimador posterior esquerdo
- 3- Visor de temporizador das zonas de indução
- 4- Regulação do temporizador das zonas de indução
- 5- Visor de potência da zona anterior direita
- 6- Teclas de regulação da potência da zona anterior direita
- 7- Acessos diretos para zonas de indução
- 8- Tecla marcha/paragem da zona anterior direita
- 9- Teclas de regulação da potência da zona anterior esquerda
- 10- Visor de potência da zona anterior esquerda
- 11- Tecla marcha/paragem da zona anterior esquerda
- 12- Função bloqueio/desbloqueio ou Clean Lock
- 13- Função Elapsed Time



#### Colocação dos queimadores em funcionamento

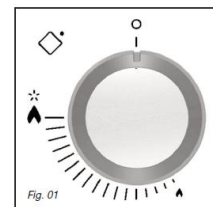
. Carregue na manete e gire-a no sentido inverso aos dos ponteiros de um relógio até atingir a posição máxima . Mantenha o botão premido para fazer acionar as faíscas até ao acendimento do queimador. A regulação faz-se entre o máximo e o mínimo . O ponto 0 corresponde ao fecho da torneira.

Escolha o queimador desejado reparando nos símbolos situados perto dos botões (ex.: anterior direito ).

Esta placa tem acendedor integrado nos botões.

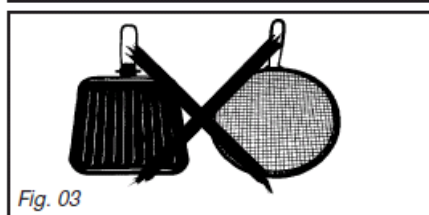
Se algum botão rodar mal, não force; chame o serviço após venda.

Em caso de extinção acidental da chama, volte a reacender normalmente.



### Recipientes adaptados para queimadores de gás

<b>Grande rápido</b>	<b>Pequeno semi rápido</b>
<b>18-28cm</b>	<b>12-20cm</b>
<b>Fritos, ebulição</b>	<b>Molhos, reaquecer</b>



Regule a coroa de chamas de modo a não ultrapassar o contorno do recipiente.

Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo.

Não deixe funcionar um bico de gás com um recipiente vazio.

Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões ou ultrapassem a borda da placa.

Não utilize difusores de calor, grelhadores para pão ou carne, feitos de aço, e panelas com pés que possam assentar ou roçar o vidro da mesa.

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

- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode exigir ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou, quando existe um ventilador mecânico, o aumento da respetiva potência para obter uma ventilação mais eficaz (é necessário um débito de entrada de ar de pelo menos 2 m<sup>3</sup>/h por kW de potência de gás).

Exemplo: mesa de 60 cm – 2 bicos de gás

Potência total: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW.

4,6 kW x 2 = 9,2 m<sup>3</sup>/h de débito mínimo.




## COLOCAÇÃO DAS ZONAS DE INDUÇÃO EM FUNCIONAMENTO


Usar o dedo para fazer as escolhas respetivas.

### Ajustar a potência

A sua placa dispõe de uma potência de 50W a 2800W ou 3100W nos modelos com 1 disco de indução e de 1 a 15 níveis de cozedura.

Prima a tecla  de colocação em marcha.

Escolha entre:


- premir em  para selecionar a posição bo (ebulição).

- premir  em para selecionar a posição 7 (médio).

- premir em + ou – para fazer variar a potência desejada.

A última escolha é sempre a considerada.

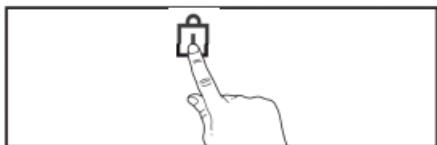
### Acesso direto em qualquer das zonas

Com a zona desligada, prima durante algum tempo a tecla  e a de + até alcançar a potência desejada (ex. 5)

A validação é automática ao fim de 2 segundos sem ação.

Nota: para ajustar mais rapidamente a potência, prima continuamente a tecla.

### • SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS




Esta função permite bloquear a placa na posição desligada ou durante o aquecimento (as operações em curso e regulações são mantidas ativas).

De qualquer forma, mesmo que bloqueada, por razões de segurança a tecla paragem é prioritária e corte a alimentação da zona.

#### • Para bloquear:

— Mantenha premida a tecla  cerca de 3 a 4 segundos.

O indicador luminoso acende mas desliga-se automaticamente passado um momento.

Toda e qualquer ação sobre as teclas faz aparecer o símbolo de bloqueio .

#### • Para desbloquear:

— Mantenha premida a tecla  cerca de 3 a 4 segundos.

O indicador luminoso desliga-se.

### • CLEAN LOCK

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

#### • Para ativar o CLEAN LOCK:

— A sua placa tem de estar desligada.

— Prima rapidamente o botão .



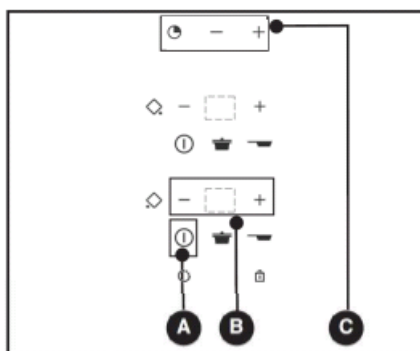
É emitido um som e o indicador luminoso começa a piscar.

— Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e o indicador luminoso desliga-se.

#### Nota

**Lembre-se de desbloquear a placa antes de usar.**

#### DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



A- Teclas marcha/paragem

B- Teclas de potência

C- Teclas de temporizador

#### Ligar

Prima a tecla ① da zona a utilizar. Um sinal 0 pisca e um sinal sonoro avisa que a zona está ligada. Pode agora regular a potência desejada.

Se não escolher potência nenhuma, a zona desliga-se automaticamente.

#### Desligar

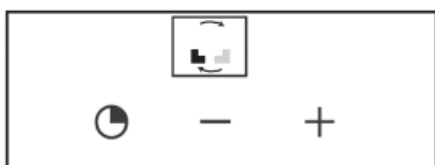
Prima a tecla ① da zona utilizada ou na tecla – até chegar ao 0.

#### Regulação da potência

Prima a tecla – ou + para regular o nível de potência desejado de 1 a 15. Ao ligar, pode passar desde logo à potência máxima se premir -.

#### Regulação do temporizador


É disponibilizado um temporizador para o conjunto das zonas de aquecimento mas só pode ser usado para uma de cada vez.



Premindo várias vezes o botão ①, pode seleccionar a zona de aquecimento onde pretende aplicar o temporizador.

O símbolo giratório do temporizador pode ser afetado apenas nas zonas em funcionamento.

Para utilizar o temporizador:

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

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


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

- Prima + ou - para parar o bip.


Para modificar as regulações do temporizador:

- Selecione o seu temporizador
- Prima + ou -.

Para parar o temporizador:


- Prima a tecla .


Para modificar a atribuição do temporizador à zona:

- Pare o temporizador em curso.
- Prima sucessivamente na tecla  afeta à nova zona de cozedura em funcionamento.


### **Elapsed time**

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

Para utilizar esta função, prima a tecla . O tempo decorrido pisca no mostrador do tempo do foco selecionado.

Se desejar que o seu aquecimento termine num tempo definido, prima o botão  e depois, em 5 segundos, prima "+" do temporizador para aumentar o tempo de aquecimento que deseja obter. 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.

Nota: Se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo durante os 5 segundos a seguir a premir . Passados estes 5 segundos, poderá modificar o seu tempo de aquecimento.

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

- Quais são os recipientes mais 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.



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, 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	A zona extingue-se automaticamente ao fim de...
Entre 1 e 7	8 horas
Entre 8 e 11	2 horas
Mais 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.

#### • 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 objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local da cozedura, pois estes podem aquecer.



### Atenção

A placa não deve servir para armazenar o que quer que seja.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio, nem coloque diretamente na placa de indução produtos embalados com alumínio. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o seu aparelho.

#### • Sistema de segurança “eletrónica”

Se a temperatura dos circuitos eletrónicos se tornar excessiva, um programa de segurança diminui automaticamente a potência da placa.

#### • Segurança “panela vazia”

Cada zona de aquecimento vem equipada com um programa de segurança que deteta constantemente a temperatura desta. Deste modo, há mais risco de sobreaquecimento devido a panelas vazias.

### Utilize as zonas de cozedura de acordo com os recipientes (de acordo com o modelo)

multi-recipientes	serviços múltiplos	Pequenos recipientes
<p><b>Esta zona de cozedura de 23 cm:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapta-se automaticamente ao recipiente.</li> <li>- Oferece uma potência otimizada.</li> <li>- Distribui de modo excelente o calor.</li> <li>- 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 <b>cozinhados de modo uniforme</b>.</li> </ul>		<p>Preparação suave (molhos, pudins...). Preparação de pequenas quantidades ou porções individuais...</p>



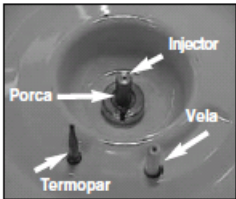
### Atenção

- 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 objetos magnetizáveis por cima do vidro (por ex.: Cartões de crédito, cassetes...).

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

#### 4/ MANUTENÇÃO CORRENTE DO SEU APARELHO

<p>➤ <b>Manutenção das velas e injectores</b></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>➤ <b>Manutenção das grelhas e bicos do gás</b></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>➤ <b>Manutenção da parte superior do vidro</b></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>➤ <b>Manutenção dos focos por indução</b></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>



#### Atenção

- Jamais limpe o aparelho durante o seu funcionamento; coloque a 0 todas as zonas elétricas e gás.

Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho e recorra ao serviço após venda; corre o risco de choque elétrico.

— 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 elétrico, e contacte o Serviço Pós-Venda.

## 5/ MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES

Se constatar que...	O que fazer:
No acendimento dos bicos não aparecem faíscas quando primo os botões.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique a ligação elétrica da placa.</li> <li>- Verifique o estado das velas de acendimento.</li> <li>- Verifique se os queimadores estão limpos e bem montados.</li> </ul>
Quando ligo um bico, aparecem faíscas em todos.	- É normal; a função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
Existem faíscas mas os bicos não se acendem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique se o tubo de alimentação do gás não está esmagado.</li> <li>- Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2m.</li> <li>- Verifique a abertura de chegada do gás.</li> <li>- Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias.</li> <li>- Se acaba de instalar a placa ou substituir a botija do gás, carregue no botão e mantenha-o em posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos.</li> <li>- Verifique se o injetor não está bloqueado e se for o caso, use uma agulha para desbloquear.</li> <li>- Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
No mínimo, o bico desliga-se ou as chamas são consideráveis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evite correntes de ar forte no local.</li> <li>- Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injetores instalados (ver capítulo respetivo).</li> </ul> <p>Nota: as placas vêm de fábrica pré definidas para gás natural.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certifique-se que o interruptor da mudança do gás está corretamente posicionado (ver capítulo respetivo).</li> </ul>
As chamas têm um aspeto irregular.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique o estado dos bicos e dos injetores situados por baixo dos bicos, montagem, etc.</li> <li>- Verifique se a botija tem gás suficiente.</li> </ul>
Aquando do acendimento, as chamas acendem-se mas apagam quando largamos o botão.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Premir os botões até ao fundo e manter a pressão durante alguns segundos após as chamas aparecerem.</li> <li>- Verifique se as peças do queimador estão bem colocadas.</li> <li>- Verifique se as peças do botão estão bem colocadas.</li> <li>- Evite correntes de ar forte no local.</li> <li>- Acenda o bico antes de colocar a panela.</li> </ul>
A placa apresenta um odor estranho nas primeiras cozeduras.	- Aqueça cada zona de indução durante meia hora com um tacho cheio de água.
A placa emite um clic clac.	- É normal. O ruído é produzido pela repartição da potência entre as 2 zonas de indução.
Os recipientes fazem barulho durante a cozedura de indução.	- A uma potência forte, este fenómeno é normal com certos tipos de tachos. Não há qualquer perigo para a placa.
Uma série de pequenos – ou F7 aparece.	- Disfuncionamento do ventilador de arrefecimento. Verifique as condições de encaixe. Se o problema persistir, contacte o serviço após venda.





## GUIA DE COZEDURA GÁS

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



**7/ ALGUNS CONSELHOS**

Acendedor com segurança de gás	Mantenha o botão premido após a aparição da chama para acionar o sistema elétrico. Em caso de avaria de corrente, é possível ligar com um fósforo mantendo na mesma premido o botão.
Utilização dos recipientes	Nos queimadores a gás ou zonas elétricas use sempre recipientes estáveis, de fundo liso e resistentes ao calor. Utilize um recipiente adaptado à dimensão da zona.
Manutenção geral	Limpe os queimadores regularmente; é essencial para o bom funcionamento e garantir uma chama estável e regular. Seque bem as peças antes de colocar no sítio para não atingirem as velas de acendimento. Passe um papel absorvente por cima da placa para eliminar vestígios de humidade.
Astúcias	Assim que a água estiver ferver, reduza o queimador para não correr risco de transbordamento. Coloque tampa nos recipientes (é uma forma de poupar). Pode parar a placa elétrica uns minutos antes do fim do tempo de cozedura.



## 9/ SERVIÇO APÓS VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

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

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

Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

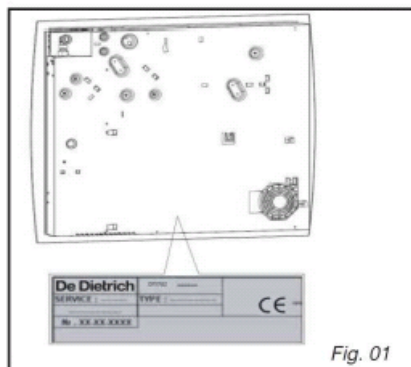


Fig. 01

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