

PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

PLACA DE COZINHA

PLACA DE COZINHA A GAZ

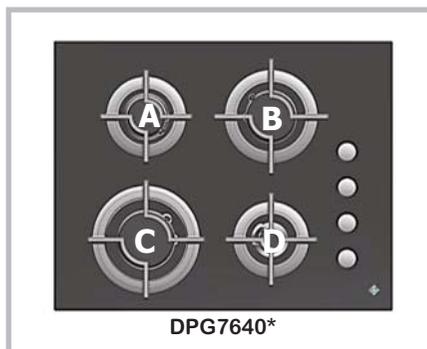
De Dietrich 

0.1



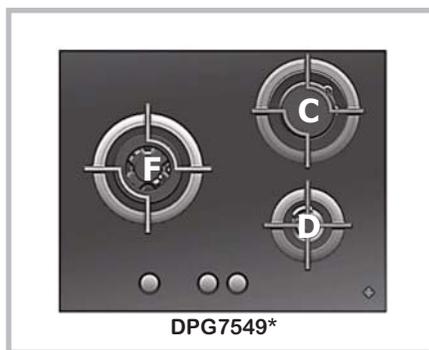
a

0.1.1



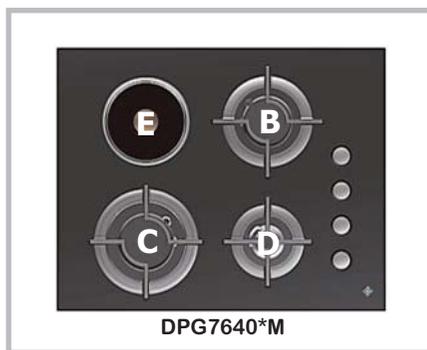
b

0.1.2



c

0.1.3



d

0.1.4

A 1,50 kW / G20

B 2,25 kW / G20

C 3,10 kW / G20

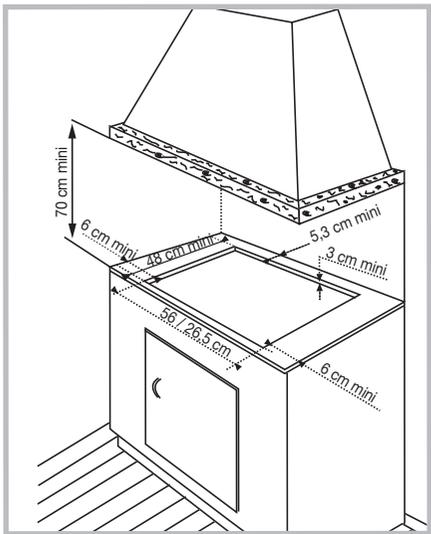
D 0,85 kW / G20

E 1,50 kW / Ø145

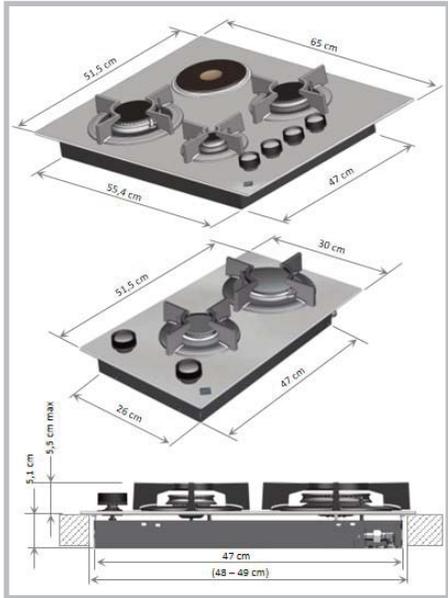
F 3,8 kW / G20

•1

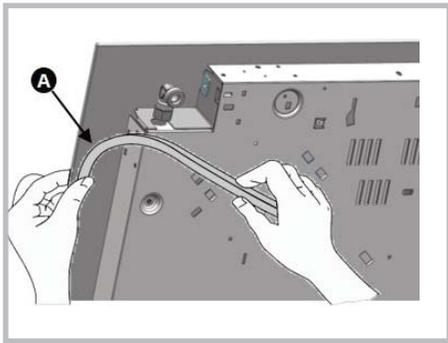
1.1



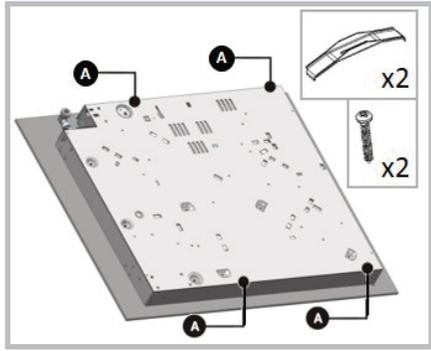
1.1.1



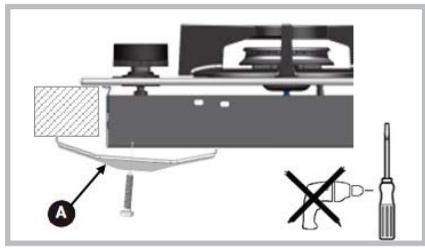
1.1.2



1.1.3



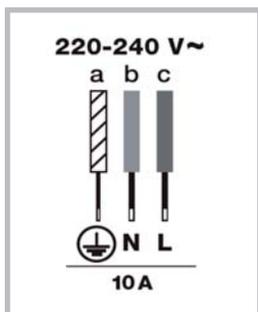
1.1.4



1.1.5

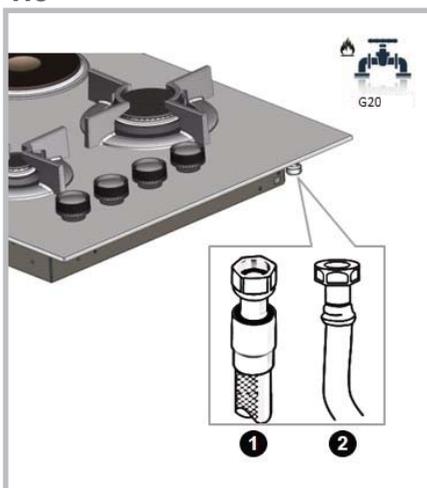
1

1.2

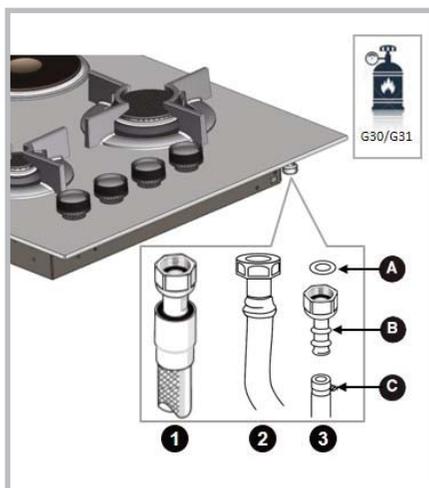


1.2.1

1.3

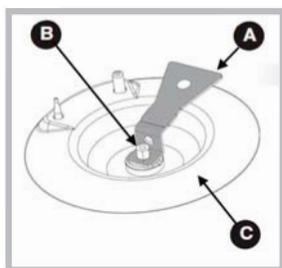


1.3.1

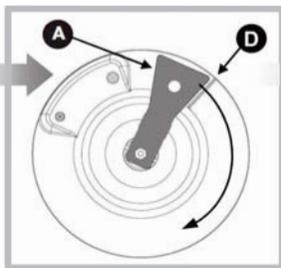


1.3.2

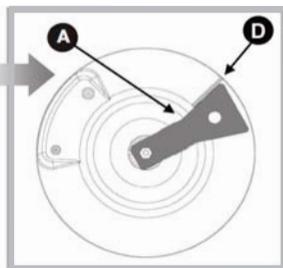
1.4



1.4.1

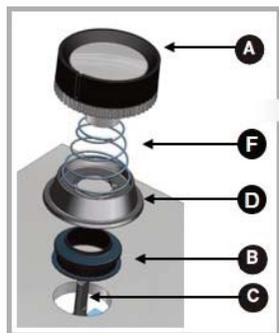


1.4.2

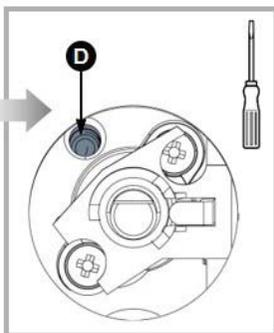


1.4.3

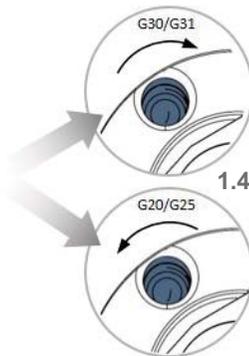
1



1.4.4



1.4.5



1.4.5.1

1.4.5.2

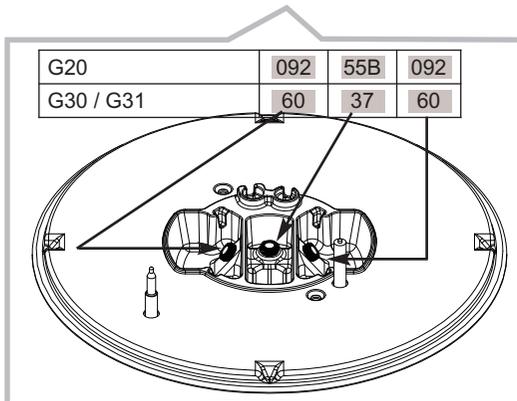
1.5

PT	
G20	Gás natural
G30	Butano
G31	Propano

	PTCat II2H3+	GAS	mbar	ΣQ_n (kw)	Σ l/h	Σ g/h
a		G30	28-30	4,65		338
		G31	37	4,65		332
		G20	20	4,60	438	
b		G30	28-30	7,50		545
		G31	37	7,50		536
		G20	20	7,70	733	
c		G30	28-30	7,10		516
		G31	37	7,10		507
		G20	20	7,75	738	
d		G30	28-30	6,00		436
		G31	37	6,00		429
		G20	20	6,20	590	

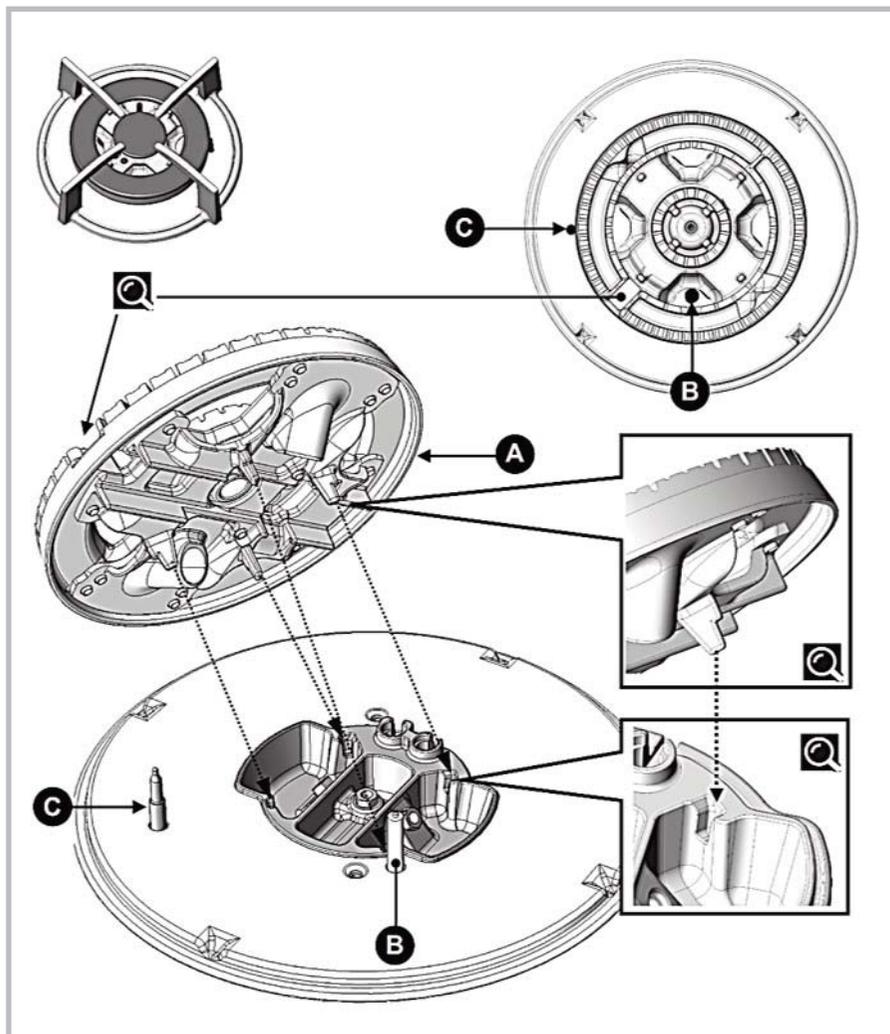
1.5.1

	Gas	mbar		Qn (kW)	l/h	g/h	Qr (kW)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
A 	G30	28-30	62	1,50		109	0,62
	G31	37	62	1,50		107	
	G20	20	94	1,50	143		0,615
B 	G30	28-30	7R	2,15		156	0,83
	G31	37	7R	2,15		154	
	G20	20	1R	2,25	214		0,87
C 	G30	28-30	88A	3,15		229	0,83
	G31	37	88A	3,15		225	
	G20	20	137	3,10	295		0,87
F 	G30	28-30	60/37/60	3,25		236	1,65
	G31	37	60/37/60	3,25		232	
	G20	20	092/055B/092	3,80	362		1,65



• 1

1.6



1.6.1

• 2

2.1



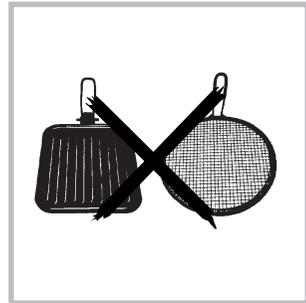
2.1.1



2.1.2

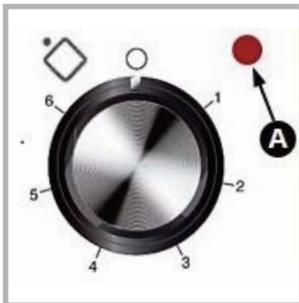


2.1.3

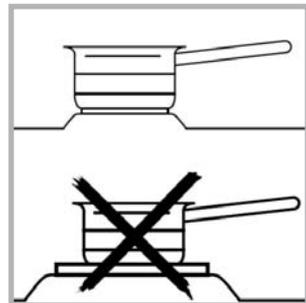


2.1.4

2.3



2.3.1



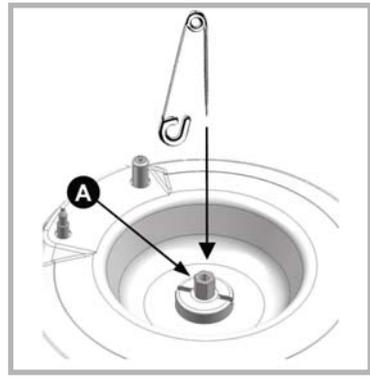
2.3.2

• 3

3.1



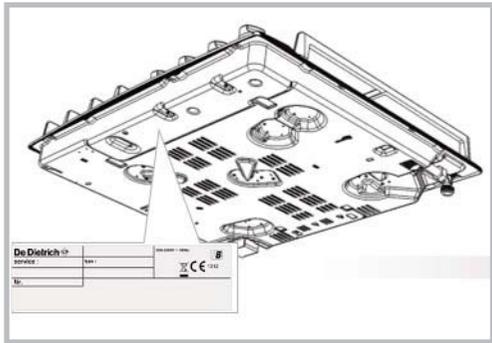
3.1.1



3.1.2

• 6

6.1



6.1.1

Service:

Type:

PT

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.

ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	2
0/ IDENTIFICAÇÃO	6
1/ INSTALAÇÃO	
• Encastramento	6
• Ligação eléctrica	7
• Ligação do gás	7
• Mudança do gás	8
• Características do gás	9
• Colocação do queimador triple coroa (de acordo com o modelo) ...	9
2/ UTILISAÇÃO	
• Colocação em funcionamento dos bicos de gás	10
• Recipientes para bicos de gás	10
• Acendimento da placa eléctrica (consoante o modelo)	11
• Recipientes mais adaptados à placa eléctrica (consoante o modelo) ..	11
3/ MANUTENÇÃO	12
4/ PROBLEMAS E SOLUÇÕES	13
5/ MEIO AMBIENTE	14
6/ SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE	15

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LEIA COM ATENÇÃO E GARDE PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.
- Deve ser possível desligar o aparelho da red e de alimentação, quer com uma tomada de corrente eléctrica, quer incorporandoum interruptor nas canalizações fixas, em conformidade com as normas de instalação.
- A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.
- CUIDADO : Em caso de quebra do vidro da placa:
 - desligue imediatamente todos os queimadores e todas as resistências eléctricas e isolar o aparelho de qualquer fonte de energia,
 - não toque na superfície do aparelho,
 - não utilize o aparelho.
- CUIDADO : Se a superfície estiver fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque eléctrico.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- **CUIDADO** : Não recomendamos dispositivos de proteção da placa. Não utilizar proteções para as placas que não tenham sido concebidas pelo fabricante destes aparelhos de cozinha ou que não tenham sido recomendadas pelo fabricante nas instruções de utilização incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não adequadas pode provocar acidentes.
- **AVISO** : Quando não supervisionada, uma cozedura com uma placa de cozinha utilizando a gordura ou óleo pode tornar-se perigosa e provocar um incêndio.
- Nunca tente apagar um fogo com água: desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- **CUIDADO**: Risco de incêndio: não deixe objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Antes da instalação, certifique-se que as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- As condições de regulação deste aparelho estão escritas na etiqueta situada na bolsa ou na placa de identificação.
- Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as regras em vigor. Deve ter-se especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.
- A utilização de uma placa de cozinha a gás leva à produção de calor e humidade no local de instalação. Assegure a boa ventilação da cozinha: mantenha os orifícios de ventilação mecânica abertos.
- Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, o aumento da potência da ventilação mecânica, se houver.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Não utilize recipientes que ultrapassem os bordos da placa de cozinha.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.
- Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico.
- AVISO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser supervisionado sem interrupções.
- Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente a base de amianto.
- Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).
- 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 ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o cabo da alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.
- Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.
- Antes de proceder a qualquer intervenção, a placa (elétrica ou a gás) deve ser desconectada da tomada de alimentação.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Estas placas estão assinaladas CE com a marca de conformidade.
- A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.
- Quando tiver dificuldade em rodar um botão, NÃO O FORCE. Peça urgentemente a intervenção do pessoal da instalação
- Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis da classe 3 no respeitante à instalação (conforme norma EN 30-1-1).
- 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.
- O aparelho não foi criado para ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.

• 0 IDENTIFICAÇÃO

Identifique o tipo da sua placa de cozinha  comparando o número e a disposição dos focos do seu aparelho com as ilustrações (0.1.1), (0.1.2) (0.1.3) e (0.1.4).

• 1 INSTALAÇÃO

Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página “Serviço pós-venda e relações com o consumidor” (6.1.1). Esta página explica-lhe igualmente onde as encontrar no seu aparelho).

1.1 - ENCASTRAMENTO:

O aparelho deve ser encastrado no tampo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com tais materiais.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se a pelo menos 10 cm do plano de trabalho.

Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (consulte o capítulo “Instruções de segurança”). Respeitar as indicações do esquema (1.1.1).

- 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 os botões nem as velas de acendimento.

- Para garantir a boa vedação entre a placa e o plano de trabalho, cole a junta de espuma  no contorno exterior do cárter, antes de instalar a placa (1.1.3).

- Vire a placa e coloque-a na abertura do móvel de suporte.

- Coloque as tampas e as cabeças dos bicos, e as grelhas de suporte dos acessórios.

- Ligue a sua placa ao gás (consulte o capítulo “Ligação do gás”) e à eletricidade (consulte o capítulo “Ligação elétrica”).

- Poderá imobilizar a placa, se o desejar, com quatro patilhas de fixação entregues com os respetivos parafusos (1.1.5) que são fixadas nos quatros cantos do cárter. Utilize imperativamente os furos previstos para o efeito, segundo o desenho (1.1.4).

Pare de aparafusar quando a patilha de fixação começar a se deformar.

Não utilize parafusadeira.

• 1 INSTALAÇÃO

1.2 - LIGAÇÃO ELÉCTRICA :

O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1 mm² (1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts através de uma tomada de corrente normalizada IEC 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

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

Secção do cabo a utilizar	
	220-240 V- - 50 HZ gás e misto
Cabo H05V2V2F - T90	3 condutores entre os quais 1 para a terra
Secção dos condutores em mm ²	1
Fusível	10 A

 fio de proteção (verde/amarelo) é ligado ao terminal de terra  do aparelho e deve ser ligado ao terminal de terra  da instalação. O fusível da sua instalação deve ser de 10 amperes (1.2.1).

Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, disponível junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.

1.3 - LIGAÇÃO DO GÁS:

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.

 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.

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

• *Gás distribuído por canalização de gás natural (1.3.1).*

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

- **Ligação com tubo rígido em cobre** com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2).

• Faça a ligação diretamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

• 1 INSTALAÇÃO

- **1** **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.

- **2** **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.

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

- Mude a junta de impermeabilidade.
- Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m..
- **Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano) (1.3.2).**

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

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

- **1** **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.

- **2** **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 .

3 Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto **C** conforme a norma XP D 36-110), cujo tempo de vida é de 5 anos. Neste caso, é necessário utilizar uma peça de extremidade, sem esquecer de colocar uma junta de impermeabilidade **A** entre a extremidade **B** e o cotovelo da placa.

 Encontrará a extremidade e a junta de impermeabilidade no seu Serviço Pós-Venda.

 Aperte a extremidade sem ultrapassar um binário de 25 N.m.

1.4 - MUDANÇA DO GÁS:

 **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 esteguia.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injetores
- Regular os redutores das válvulas

1 • **Adapte a ligação do gás :**

- consulte o parágrafo “Ligação do gás”.

2 • **Mude os injetores** da seguinte forma:

- Retirar as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.
- Desaperte com a chave fornecida **A** (1.4.1) os injetores **B** (1.4.1) situados no fundo de cada vaso e retire-os.
- Instale os injectores do gás correspondente no lugar dos anteriores, colocando-os de acordo com as indicações dos injetores e com a tabela de características dos gases(1.5.2); para o fazer:

• 1 INSTALAÇÃO

- Aperte-os inicialmente à mão até que o injetor fique bloqueado.

- Introduza a chave até ao fundo no injetor.

- Com um lápis, faça uma linha **D** na placa do forno no local indicado (1.4.2).

- Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até a linha **D** apareça do outro lado (1.4.3).

⚠ Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

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

🔍 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”.

3 • Ajuste os redutores das válvulas: estes estão situados sob os botões **A** (1.4.4).

- Proceda válvula por válvula.

- Retire os botões **A**, as anilhas de impermeabilidade **B**, puxando-os para cima.

- Passagem do gás natural para o gás butano/propano :

Com uma pequena chave de fendas, aperte bem o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) **D** (1.4.5), no sentido dos ponteiros do relógio (1.4.5.1).

- Volte a instalar as anilhas de impermeabilidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação e certifique-se de que os botões estão devidamente inseridos

- Passagem de gás butano/propano para gás natural :

- Desaperte o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) **D** (1.4.5), com uma pequena chave de fendas, de **2 voltas no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio**(1.4.5.2).

- Volte a montar o botão **A**.

- Acenda o bico no máximo e passe para a posição mínima.

- Retire novamente o botão **A**, e rode o parafuso de regulação no sentido dos ponteiros do relógio até obter a posição mais baixa antes de as chamas se extinguirem.

- Volte a montar a anilha de impermeabilidade **B** e o botão **A**.

- Execute várias manobras de abertura máxima para a abertura mínima: **a chama não se deve apagar**; caso contrário, desaperte o parafuso de afinação **D** de modo a obter uma boa chama durante estas manobras.

1.5 - CARACTERÍSTICAS DO GÁS :

A tabela (1.5.2) apresentada ao lado indica as implantações dos injectores na sua placa de cozinha, de acordo com o gás utilizado. Cada número encontra-se marcado no injetor.

1.6 - COLOCAÇÃO DO QUEIMADOR TRIPLE COROA (de acordo com o modelo)

Para configurar o queimador, consulte a figura 1.6.1 com a seguinte legenda :

A Queimador triple coroa

B Velas de acendimento

C Termopar

• 2 UTILIZAÇÃO

2.1 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DOS BICOS DE GÁS

A segurança de gás dos bicos é feita através de uma haste metálica, que se encontra diretamente junto da chama. Cada bico é controlado por uma válvula com um sistema de segurança que, em caso de apagamento accidental da chama (transbordo, corrente de ar...) corta rápida e automaticamente o gás e impede que este saia.

Cada bico é alimentado por uma válvula cuja abertura é feita carregando e girando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. O ponto "0" corresponde ao fecho da válvula.

- Escolha o bico desejado consultando os símbolos que se encontram perto dos botões (ex.: Bico traseiro direito  (2.1.1).

- Para acender um bico :

- Carregue no botão e rode-o no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio  até atingir a posição máxima .

- Mantenha o botão premido para que os bicos dêem uma faísca até que a chama se acenda.

A regulação para uma redução do débito efectua-se entre o símbolo  e o símbolo .

 Em caso de extinção accidental da chama, basta acender de novo normalmente, seguindo as instruções de acendimento.

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

O ruído gerado por alguns bicos está relacionado com a sua grande potência e a combustão de gás; tal não prejudica a qualidade da cozedura..

Em caso de falha de corrente elétrica, aproxime um fósforo do bico depois de girar o botão correspondente no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até atingir a posição máxima .

 Mantenha o botão completamente premido durante alguns segundos após aparecer a chama, para engatar o sistema de segurança

- Ajuste a coroa de chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (2.1.2).

- Não utilize recipiente com fundo côncavo ou convexo (2.1.2).

- Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões (2.1.3).

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

- Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro. (2.1.4).

• 2 UTILIZAÇÃO

 Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural da sua residência ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com ventilação mecânica). O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: 60 cm - 4 bocas de gás

Potência total:

$$1,5 + 2,25 + 3,1 + 0,85 = 7,7 \text{ kW.}$$
$$7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h} \text{ de débito mínimo}$$

2.2 - RECIPIENTES PARA BICOS DE GÁS

Diamètre du récipient	Brûleur	Utilisation
20 a 30 cm	Triple coroa	
18 a 28 cm	Grande rápido	Fritos - Fervura
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fritar rapidamente
12 a 20 cm	Semi-rápido	Molhos, aquecimento
8 a 14 cm	Auxiliar	Fervura, apurar

2.3 - ACENDIMENTO DA PLACA ELÉTRICA (CONSOANTE O MODELO)

• Posicione o botão no número indicador que convém à cozedura pretendida (2.3.1).

O indicador luminoso de colocação sob tensão  do disco acende-se.

Na primeira utilização, deixe aquecer a placa durante 3 minutos sem recipientes em cima, à potência máxima, para endurecer o revestimento.

 Utilize um recipiente de tamanho adaptado: o diâmetro do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do disco elétrico (2.3.2).

- Acabe os cozinhados, colocando o botão na posição “0” a fim de beneficiar do calor acumulado na placa
- Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

 **Não deixe o disco elétrico funcionar sem recipientes** (salvo durante a primeira utilização) ou com recipientes vazios.

A placa eléctrica continua quente durante algum tempo depois de o botão ter sido colocado na posição “0”. Não tocar nesta zona para evitar queimaduras.

2.4 - RECIPIENTES MAIS ADAPTADOS À PLACA ELÉTRICA (CONSOANTE O MODELO)

Utilize recipientes com fundo plano, que se ajustem perfeitamente à superfície do disco:

- em aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou “sandwich”,
- em alumínio com fundo (liso) espesso,
- em aço esmaltado.

• 3 MANUTENÇÃO

❑ VELAS E INJETORES:

No casao de engorduramento das velas de acendimento , limpe-as com uma escovinha de pêlos (não metálica). (3.1.1).

O injecto 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 injecto.  (3.1.2).

❑ DAS GRELHAS E DOS BICOS DE GÁS :

Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxagúe com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha..

❑ DA PLACA ELÉCTRICA:

A placa de aquecimento está protegida com um revestimento preto, pelo que se deve evitar o uso de detergentes abrasivos. Depois de cada utilização limpe-a com um pano embebido com um produto gorduroso.

Se a placa vier a enferrujar, remova a ferrugem (por exemplo, com uma folha de lixa) e reconstitua o revestimento preto com um produto renovador para altas temperaturas disponível comercialmente.

❑ DA PARTE SUPERIOR DO VIDRO :

Limpe com água quente e enxagúe. No caso de nódoas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.

Não deixe permanecer líquidos ácidos, tais como sumo de limão, vinagre, etc. durante muito tempo no esmalte.

 A limpeza da placa torna-se mais fácil se for feita antes do arrefecimento total da mesma. Coloque todos os comandos eléctricos e o gás em zero.

 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 máquinas de limpeza a vapor.

• 4 PROBLEMAS E SOLUÇÕES

❑ ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES.

Não aparecem faíscas quando primo os botões :

- Verifique a ligação eléctrica do seu aparelho.
- Verifique o estado das velas de acendimento.
- Verifique o estado de limpeza e a montagem dos bicos.
- Se a placa estiver encravada na bancada de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas.
- Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.

❑ QUANDO PRIMO UM BOTÃO, APARECEM FAÍSCAS EM TODOS OS BICOS.

É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo. Existem faíscas, mas os bicos não se acendem.

❑ EXISTEM FAÍSCAS, MAS OS BICOS NÃO SE ACENDEM.

- Verifique a abertura de chegada do gás.
- Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias.
- Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos.
- Verifique se o injetor não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha

❑ AQUANDO DO ACENDIMENTO, AS CHAMAS ACENDEM-SE E DEPOIS SE EXTINGUEM DESDE QUE O BOTÃO É SOLTO.

- Carregue bem a fundo nos botões e mantenha esta pressão durante alguns

segundos após a aparição das chamas.

- Verifique se as peças do bico estão bem instaladas.
- Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.
- Evite fortes correntes de ar na cozinha.
- Acenda o bico antes de colocar a panela.

❑ NA POSIÇÃO MÍNIMA, O BICO APAGA-SE OU ENTÃO AS CHAMAS CONTINUAM FORTES.

- Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injetores instalados (consulte a localização dos injetores no capítulo “Mudança de gás”).

Nota: as placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural).

- Verifique se os parafusos de regulação do mínimo estão bem regulados (consulte o parágrafo “Mudança de gás”).

❑ AS CHAMAS TEM UM ASPETO IRREGULAR.

- Verifique o estado de limpeza dos bicos e dos injetores situados por baixo dos bicos, a montagem destes últimos, etc.

❑ DURANTE A COZEDURA, OS BOTÕES FICAM QUENTES.

- Utilize panelas pequenas nos bicos perto dos botões. As panelas grandes devem ser colocadas nos bicos grandes, mais afastados dos botões.

- Coloque as panelas bem no centro do bico. Não devem ficar em cima dos botões.

• 5 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO 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. 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*

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa. (6.1.1).

Para obter um encontro com um técnico, pode contactar-nos :

Infesta – Serviços técnicos, Lda.
Rua da Arroiteia, 411
4465-587 Leça do Balio
Portugal

Tel.: 229 571 770
info@infesta-st.pt
www.ajpinto.pt

Pode encontrar toda a informação da marca em :

www.de-dietrich.com

De Dietrich

Brandt France - SAS com o capital social de €100.000.000 RCS Nanterre 801 250 531.

CZ5703431_00 - 12/17