

PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PLACA DE INDUÇÃO

De Dietrich 

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.

Encontre-nos no



www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes.....	3
Apresentação.....	7
Instalação.....	8
Remoção da embalagem	8
Encastramento	8
Ligação	10
Utilização.....	11
Léxico do teclado.....	11
Seleção do recipiente	12
Seleção do foco.....	12
Colocação em funcionamento / Desligar	12
Regulação da potência.....	12
Ajuste do temporizador.....	13
Bloqueio dos comandos	13
Função “Clean Lock”	14
Função “Recall”	14
Função Perfect Sensor (sonda).....	15
Indicações de cozedura.....	19
Segurança e recomendações.....	21
Manutenção.....	22
Avarias.....	23
Meio ambiente.....	24
Serviço de apoio ao cliente	25
Coleção Perfect Sensor	26



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 que entrega 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 a 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 constantemente supervisionadas.

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

Devem ser tomadas precauções 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 para crianças).

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

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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 choques com os

recipientes: a superfície de vidro vitrocerâmica é bastante resistente, mas não é 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 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.

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

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.

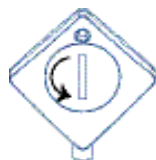
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Após a utilização, interromper o funcionamento da placa de cozedura através do dispositivo de comando e não contar com o sensor 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.

Sonda

A sonda em equipada com uma bateria de tipo CR2032 (utilize apenas as pilhas especificadas)



Para inserir a bateria, é preciso desapertar a cobertura no verso da sonda com a ajuda de uma moeda, inserir a pilha respeitando a polaridade (+ em cima) e depois, voltar a apertar. Substituir a pilha quando estiver gasta ou no caso de derrame. A bateria deve ser retirada do aparelho antes de este ser eliminado.

A bateria deve ser eliminada nos contentores para pilhas ou



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

entregue na loja (conforme a regulamentação em vigor).

- Os diferentes tipos de baterias ou as baterias novas e usadas não podem ser misturadas;
- Se o aparelho tiver de ser guardado sem ser usado durante um período de tempo longo, deve-se retirar as baterias;
- Os terminais de alimentação não devem estar em curto-circuito.
- As baterias não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- A sonda não foi feita para entrar num forno.

Nós, Brandt France, declaramos que o aparelho equipado com a função Perfect Sensor está conforme a diretiva 2014/53/UE. A declaração da UE de conformidade completa está disponível no endereço de Internet seguinte: www.dedietrich-electromenager.com.

• 0 APRESENTAÇÃO

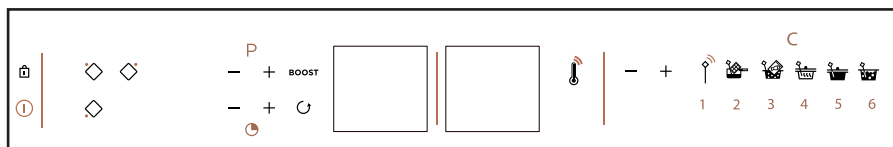


Graças à tabela De Dietrich Perfect Sensor com a sua sonda de temperatura conectada, pode realizar todos os gestos de experiência culinária com domínio e precisão, regulando a temperatura durante a sua preparação e cozinhar toda a carne e peixe conforme a sua vontade, conseguindo concretizar as suas preparações, ajustando a temperatura durante a preparação.

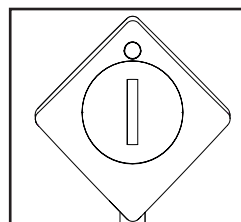
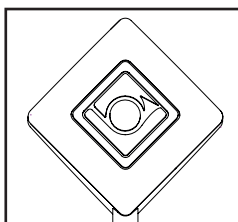
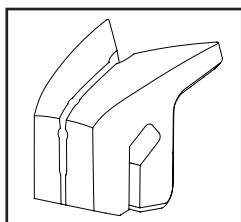
O respeito da temperatura de cozedura dos ingredientes na temperatura pretendida permite dominar a cozedura e alcançar a excelência culinária.

As funções seguintes estão disponíveis com o retorno de informação sobre a temperatura:

Termómetro / Derreter / Reaquecer / Cozer a vácuo / Cozedura lenta / Fervura



Esta tabela de cozedura é fornecida com a sua sonda de temperatura conectada e o seu suporte específico podendo posicionar-se facilmente sobre qualquer tipo de recipiente. Esta sonda pode ser usada em todos os fogões.



• 1 INSTALAÇÃO



• 1.1 DESEMBALAMENTO

Retire todos os elementos de proteção da placa de cozedura, da sonda e do suporte da sonda.

A sua sonda é entregue com uma pilha que deve instalar (1.0). Para inserir a bateria, é preciso desapertar a cobertura no verso da sonda com a ajuda de uma moeda, inserir a pilha respeitando a polaridade (+ em cima) e depois, voltar a apertar. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa sinalética (1.1.1).

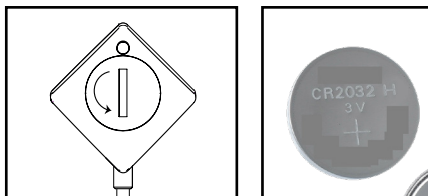
Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Serviço:	Tipo:
----------	-------

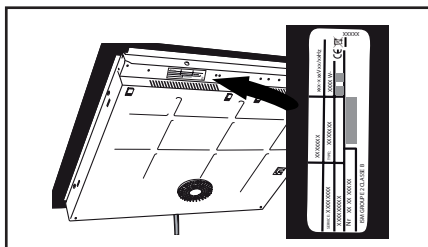
1.2 ENCASTRAMENTO EM MÓVEL

Verifique as entradas e as saídas para ver se estão totalmente desobstruídas (1.2.1). Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

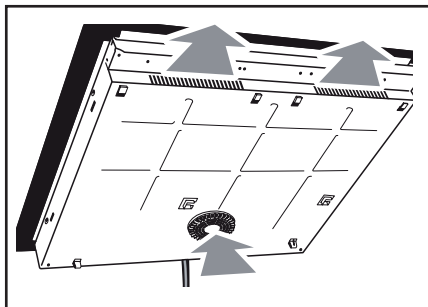
- Encastramento sobre o tampo
Ver esquema (1.2.2)



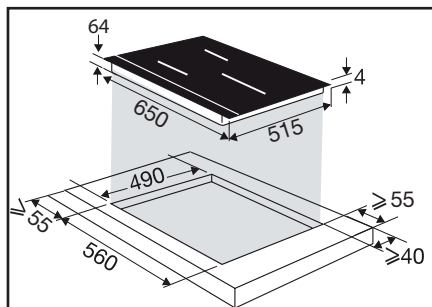
1.0



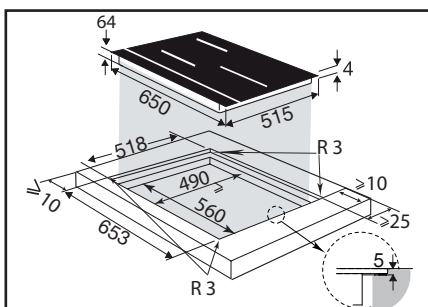
1.1.1



1.2.1



1.2.2



1.2.3

• 1 INSTALAÇÃO




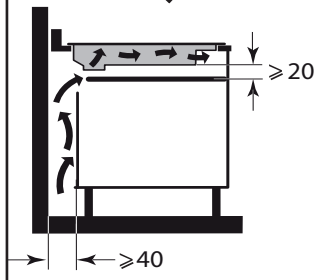
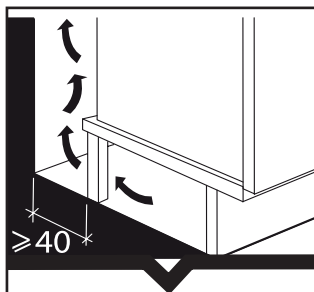
- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (1.2.3)

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

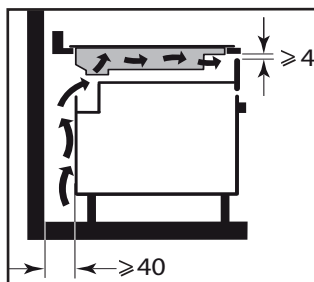
Em caso de instalação da placa de cozinha por cima de uma gaveta (1.2.6) ou por cima de um forno encastrável (1.2.7), respeite as dimensões anotadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na parte da frente. Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.8).

Introduza a placa no móvel (1.2.9).

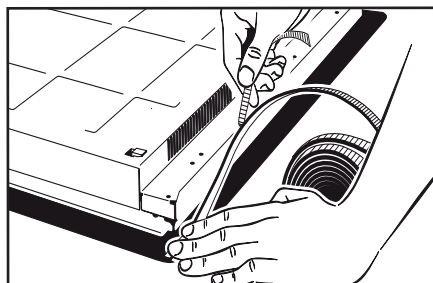
 Se o seu forno estiver instalado sobre a sua placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a utilização simultânea da mesma e do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por 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 (8 cm x 5 cm).



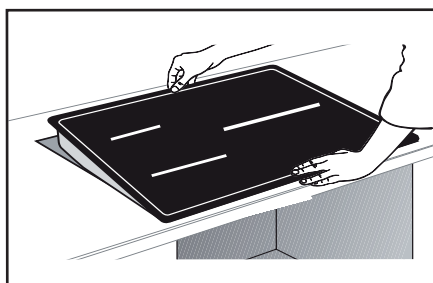
1.2.6



1.2.7



1.2.8



1.2.9

• 1 INSTALAÇÃO



1. 3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

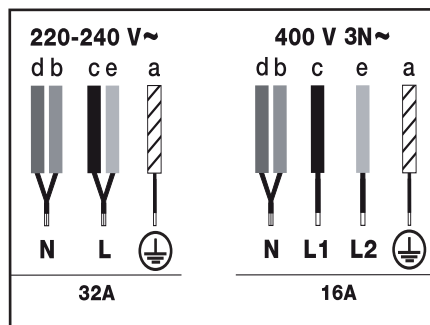
Esta placa devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte multipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

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):

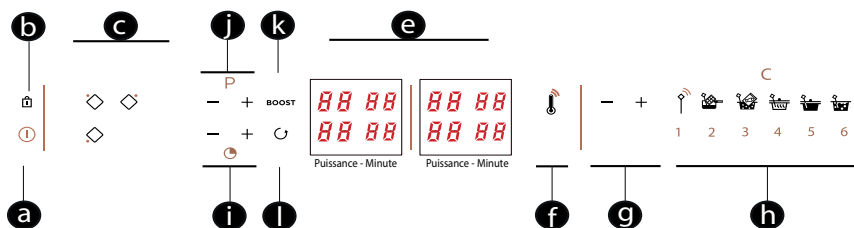
a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento.

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.



1.3.1

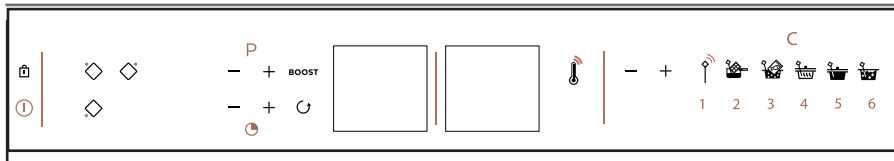
• 2 UTILIZAÇÃO



Léxico do teclado


- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio/"Clean Lock" (bloqueio da placa durante a limpeza)
- c** = Escolha da zona de cozedura
- e** = Visor (Potência/minutos)
- f** = Função de termómetro (visualização da temperatura)
- g** = Configuração da sonda
- h** = Funções culinárias
 - Expert **[1]** /Derreter **[2]** /
 - Cozedura em vácuo **[3]** /Reaquecimento **[4]** /Cozedura lenta **[5]** /
 - Fervura **[6]**
- i** = Configuração do temporizador
- j** = Configuração da potência
- k** = Função Boost (potência máxima)
- l** = Função Recall (Lembrete das configurações de potência e temporizador)


• 2 UTILIZAÇÃO



2.1 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 a

 Evite colocar recipientes sobre o teclado.


2.2 SELEÇÃO DO FOCO

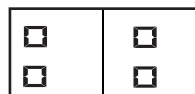
Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para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


Diâmetro do foco	Potência máxima do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
16 cm	2400	10 a 18 cm
23 cm	3700	12 a 24 cm
28 cm	3700	15 a 32 cm

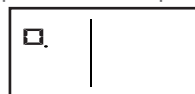
Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

2.3 LIGAR-DESLIGAR

Pressione o botão de ligar/desligar . Um “0” pisca em cada foco durante 8 segundos.





Se não for detetado nenhum recipiente, selecione o foco . Se um recipiente for detetado, o “0” pisca com um ponto.



Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligar uma zona/placa

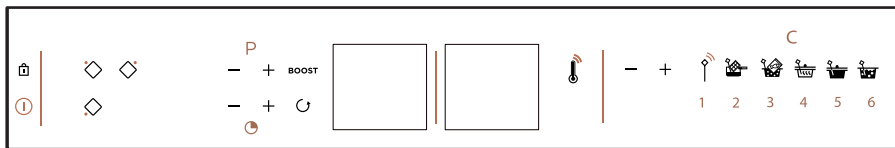
Efetue uma pressão longa no botão da zona , vai ouvir um sinal sonoro longo e o visor apaga-se ou aparece o símbolo “H” (calor residual).

Pressione o botão de ligar/desligar  para desligar completamente a placa.

2.4 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Pressione o botão $-^P+$ Quando ligar, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto no Boost) pressionando o botão «-».

• 2 UTILIZAÇÃO



2.5 CONFIGURAÇÃO DO TEMPORIZADOR

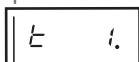
Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento. Para ligar ou modificar o temporizador, pressione o botão do temporizador . Para facilitar a configuração do tempo demasiado longo, pode aceder diretamente às 8 h desde o início pressionando o botão , cada pressão sucessiva do botão permite passar a 7 h, 6 h, 5 h, 4 h, 3 h, 2 h, 99 min...

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 os botões e , ou reponha a 0 com o botão .

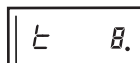
Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem fazer a cozedura.

- Selecione uma zona não utilizada
 - Efetue uma pressão no botão
- aparece um "t" com um ponto



- Ajuste o tempo com o botão ou .



- A visualização do tempo restante fica fixa.
- Pode parar uma contagem decrescente em curso efetuando uma pressão longa no botão de seleção do foco.
- No final da contagem, é emitido um sinal sonoro duplo durante 20 segundos.

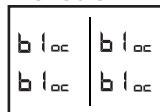
2.6 BLOQUEIO DOS COMANDOS

Segurança das crianças

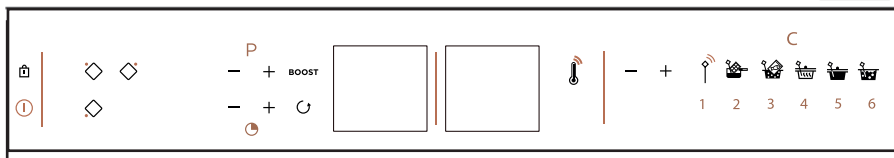
A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão "desligar" e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte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

Bloqueio

Pressione o botão até que o símbolo de bloqueio apareça no visor e um sinal sonoro confirme a sua manobra



• 2 UTILIZAÇÃO




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:

"bloqueio" aparece 2 segundos e desaparece em seguida.


Desbloqueio


Pressione o botão  até o símbolo de bloqueio desaparecer do visor e um sinal sonoro confirmar a sua manobra.

Função "CLEAN LOCK"

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


Para ativar o Clean lock:


Efetue uma pressão breve no botão  (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloqueio" pisca no visor.



Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloqueio" apaga-se. Pode parar o Clean Lock a qualquer momento efetuando uma pressão longa no botão .

2.7 FUNÇÃO "RECALL"

Esta função permite afixar as últimas configurações "potência e temporizador" de todos os focos apagados que acabaram de ser apagados (menos de 3 minutos).

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Pressione o botão ligar/desligar e depois, faça uma pressão curta no botão .

Quando a placa estiver em funcionamento (pelo menos um foco aceso), faça uma pressão breve no botão . A função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

Quando a placa estiver apagada (todos os focos desligados), pressione o botão ligar/desligar , e depois, faça uma pressão breve no botão . A função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 3 minutos).

Conselho de economia de energia

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

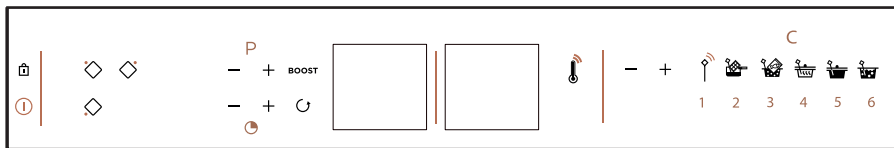
2.8 FUNÇÃO PERFECT SENSOR



Existem três modos de utilização

- **Visualizar** a temperatura medida no prato diretamente no visor da placa.
- **Programar** uma indicação de temperatura a atingir no prato (Expert)

• 2 UTILIZAÇÃO



- **Regular** a temperatura graças às 5 funções de cozedura propostas. - Vertical


Emparelhamento da sonda com a placa


O emparelhamento deve ser feito apenas uma vez na colocação da sonda em serviço ou no caso de substituição da mesma.

A placa deve estar desligada.

1 - Fazer uma pressão de 3 segundos no botão de ligar/desligar na parte traseira da sonda, a sonda emite um flash azulado e pisca de seguida com uma luz verde.



2 - Fazer uma pressão longa no pictograma , a sonda aparece e pisca a verde.

3 - Fazer uma pressão curta no pictograma , e a placa emite um sinal sonoro de confirmação,

Conn Ect. e pisca para confirmar o emparelhamento. a sonda pisca a azul (esta etapa pode levar até 15 segundos).

! a sonda não foi feita para ir num forno.

Posicionamento da sonda

Há 3 posições aconselhadas à sua disposição:

- Vertical
- intermédia (ajustável)



- Em viés



É desaconselhada a utilização da sonda sem o suporte.

Utilização da sonda

Para fazer funcionar a sonda, é preciso acender (premir o botão durante vários segundos), ligar a placa e depois selecionar um foco. Durante a configuração da temperatura, a placa ajusta automaticamente a potência necessária, que pode provocar uma variação de ebulição.

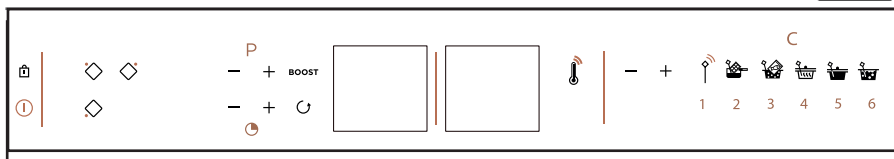
Função de termómetro

Esta função indica no visor da placa de cozedura que a temperatura medida na sonda (intervalo de 5°-180°).

Esta função é uma informação sobre a temperatura.

Esta função pode ser usada para pedir

• 2 UTILIZAÇÃO



apenas a temperatura de um alimento em curso de cozedura na placa ou de um assado saído do forno, por exemplo. Na ausência de um recipiente, a temperatura e o “C” piscam no visor do foco.



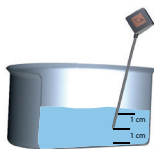
O recarregamento da temperatura da sonda é feito a cada 1,5 segundos.

Funções culinárias

Para aceder às diferentes funções culinárias, deve ligar a placa, seleccionar o foco (na ausência de recipiente, pisca um 0) e depois, pressionar o símbolo da função predefinida desejada. Nestas funções, a cozedura é pilotada pela sonda.

Para todas as funções, exceto a função de derreter:

- A sonda deve estar, no mínimo a 1 cm do fundo do tacho.
- A sonda deve estar mergulhada no mínimo a 1 cm no alimento a cozinhar.



Se tal não for possível, adaptar o diâmetro do tacho e o foco à quantidade a cozinhar.

Recomenda-se mexer regularmente o conteúdo do recipiente durante a cozedura.

Para aceder às diferentes funções:

Pressionar o botão dedicado à função (e depois, os botões + ou - se quiser modificar a temperatura recomendada). A temperatura aparece durante 5 segundos e depois, o “0” fica em movimento até que a temperatura indicada seja atingida. A função escolhida aparece em alternância com a temperatura. Soa um sinal sonoro e o “0” fica fixo. A temperatura será mantida até se apagar o foco.



Modo expert



Esta função permite cozinhar alimentos seleccionando directamente a temperatura desejada com a ajuda dos botões + / -. A temperatura é regulável entre 40 e 180°C.



Derreter

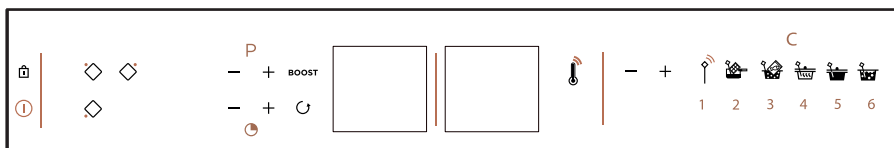


Esta função permite derreter alimentos a uma temperatura regulável entre 40 e 170°C. A temperatura recomendada é de 50°C. Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar na posição vertical e a ponta da sonda deve tocar no fundo do tacho.

Deve-se misturar bem durante a cozedura para homogeneizar a mistura. Durante este tipo de cozedura, a sonda deve estar em contacto com o fundo do tacho.

Esta função está disponível apenas nos

• 2 UTILIZAÇÃO



focos de 16 cm, 23 cm ou 1/2 Horizonte da sua placa de cozedura.



Cozedura a vácuo



Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 45 e 85°C. A temperatura recomendada é de 60°C.



Reaquecer



Esta função permite reaquecer alimentos a uma temperatura regulável entre 65 e 80°C. A temperatura recomendada é de 70°C.



Cozedura lenta



Esta função permite cozinhar alimentos a uma temperatura regulável entre 80 e 90°C. A temperatura recomendada é de 80°C.



Durante a regulação da temperatura, podemos observar uma variação na ebulição.



Fervura



Esta função permite fazer ferver a água a uma temperatura de 100°C. Pode cobrir parcialmente o seu recipiente com a ajuda de uma tampa, e recomendamos que o faça desde o início da cozedura.



Esta função não é indicada para ferver leite. Neste caso, utilizar a função de cozedura lenta.

• 2 UTILIZAÇÃO



Advertência:

- Pode programar um tempo em função sonda. Neste caso, o tempo é visualizado de forma alternada com a temperatura
- A sonda é usada apenas num único foco à vez.
- No final da utilização, não se esqueça de apagar a sonda efetuando uma pressão longa na sonda, o LED acende-se e fica vermelho durante alguns segundos.
- A sonda desliga-se automaticamente 1 minuto depois de se apagar a placa.
- Para não degradar a sua sonda, não deve colocar a caixa eletrónica da sonda diretamente por cima do vapor da cozedura.
- A temperatura de ebulição da água pode variar em função da altitude e das condições atmosféricas da sua situação geográfica.
- Uma perda de comunicação pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Informações técnicas sobre a sonda:

Parâmetro	Especificações	Notas
Tensão	2.5 - 3V	Pilha CR2032
Autonomia	300 h	com pilha nova
Cor do indicador	Branco Verde Azul Vermelho	Ligar A aguardar a conexão Conectado Desligar
Temperatura de utilização	0 - 85°C	Caixa da sonda
Gama de medição da temperatura	5° - 180°C	
Frequência de funcionamento	2402 - 2480 MHz	
Alcance da sonda	2 metros	
Potência máxima	< 10 mW	

• 2 UTILIZAÇÃO



Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhas
Expert	Carnes brancas	Peito de frango 150 g	80 °C	8 a 12 minutos	Nivelar bem (cerca de 1 ou 1,5 cm de altura)
	Carnes vermelhas	150 a 200 g	35 a 45°C (azul)	30 seg a 2 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
		150 a 200 g	50 a 55°C (mal passado)	1 min a 3 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
		150 a 200 g	60 a 65°C (médio)	1 minuto e 30 a 40 minutos (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
		150 a 200 g	70 a 75°C (bem passado)	2 min a 8 min/face (conforme a espessura)	Deixar repousar a carne 5 min após a cozedura
	Batatas fritas congeladas	200 g/1,5 l de óleo	160° e depois, 180°	11 min 2 min 30 seg	Mergulhar 11 min e depois retirar, voltar a mergulhar 2 min e 30 seg depois de atingir os 180°C para terminar a cozedura
	Molho bechamel	500	85 a 87 °C	1 minuto a ferver	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar colar ao fundo do tacho
	Cremses de chocolate	1300	87 a 92°C	8 a 10 min	Misturar continuamente durante a cozedura para evitar colar ao fundo do tacho
	Caramelo	"a seco" (100 g)	até 150°C (coloração)	3 a 5 min (potência 10)	Fica castanho muito rápido, é preciso prestar atenção,
	Caramelo	com água (100 g açúcar/60 ml água)	até 145°C	8 a 12 min (potência 10)	Supervisionar a ebulição. Quando parar, fica castanho muito rápido.
Compota de fruta	400 - 1000	105 - 110	conforme a quantidade	EXPERT (a contar 1 a 1,2% de pectina/kg de fruta)	
Derreter	Chocolate preto	100 - 500	50 - 55	5 a 10 min	Mexer frequentemente
	Chocolate de leite		45 - 50		
	Chocolate branco		45 - 50		
	Manteiga	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
	Manteiga clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	não misturar para decantar bem a caseína da manteiga
Queijo para gratinar	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	a quantidade de vinho adicionado para a cozedura afeta o tempo que leva a derreter (50 cl para 1 kg de queijo)	
Reaquecer	Puré	200 - 800	65 - 75	Conforme a quantidade	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2 min 30 a 15 min	Atenção, conforme a viscosidade da sopa, o tempo pode variar.
	Potes/conservas	300 - 1000	65 - 75	4 min a 10 min	Teste realizado em conservas de cassoulet
	Boiões	125 - 300	60 - 70	Conforme a quantidade	Testar a temperatura antes do consumo

• 2 UTILIZAÇÃO



Indicações de cozedura:

Função	Ingrediente base ou prato	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo	Conselhos
Cozedura lenta	Pot-au-feu	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer. Adicionar batatas descascadas antes da última meia hora de cozedura
	Blanquette de veau	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 3h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 4h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Daube	1000 - 4000	70 - 80	2h00 a 4h00	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Frango à basca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adaptar o recipiente da cozedura à quantidade a cozer.
	Compota	1000 - 4000	105	20 min a 1h00, conforme a fruta, verificar a textura)	A temperatura de gelificação de uma compota é de 105°C (termómetro de açúcar). É possível baixar esta temperatura a cerca de 90°C adicionando pectina (15 g para 1 kg de fruta)
	Molho de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	Atenção à acidez do tomate, num molho à base de tomate fresco, adicionar uma pitada de açúcar em pó à cozedura.
Cozedura a vácuo	Peixe	Salmão 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 l e 5 l de água, atenção ao tempo, pois a cozedura a vácuo tende a acentuar a potência do sal.
	Peixe	Peixe branco 250-300 g	56°C	15 min	
	Legumes	verdes 200-300 g	85°C	30-75 min	
	Legumes	de raiz 150 g	85°C	60- 80 min	
	Carne branca	Peito de frango 150 g	64°C	25 min	
	Carne branca	Perna de frango 200 g	68°C	120 min	
	Carne vermelha	Lombo de vaca de 150 g a 300 g	56,5°C em banho de água	30 min para 2,5 cm de espessura/2h00 para 5 cm de espessura/até 4h00.	
Ovo perfeito	50 g/l de água	64°	45 min	1 l de água	
Ferver	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de água com sal	90-100	12 a 20 min conforme o arroz	Arroz "crioulo": deixar a água levantar ferver, verter o arroz (lavado previamente com água fria), cobrir e deixar cozer com lume médio (atenção, alguns tipos de arroz requerem mais tempo de cozedura: arroz "venere").
	Massa	100 - 500 (seca) = 1 l a 5 l de água com sal	90-100	10 a 12 min de cozedura	Deixar a água levantar ferver, deitar a massa e cozer, agitando. Verificar a cozedura conforme a natureza da massa utilizada.

• 2 UTILIZAÇÃO

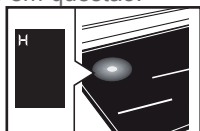


2.10 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

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. 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 .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando.

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

Neste caso, o símbolo  aparece acompanhado por 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 desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.



Podem ser produzidos sons semelhantes aos do ponteiro de um relógio.

Estes ruídos intervêm 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.

• 3 CONSERVAÇÃO



Conservação 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.

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

Conservação da sonda

- Limpar a sonda antes da primeira utilização
- Utilizar apenas produtos neutros, sem produtos abrasivos, esfregonas abrasivas, solventes nem objetos metálicos.
- Não lavar a sonda no lava-loiça.
- O suporte da sonda não pode ser lavado no lava-loiça.

• 4 ANOMALIAS



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 ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico funciona mal. Contate o Serviço Pós-Venda.

A placa não funciona, aparece a informação “bloqueio”. 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 mostra – e soa um sinal sonoro. 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 placa emite um clique durante a cozedura (ver o conselho “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.

Sonda

Uma perda de comunicação da sonda pode ser associada a uma bateria demasiado fraca.

Se a visualização for : a sonda não está emparelhada ou está desligada. Se o problema persistir, verificar a posição da pilha.

Se a visualização for : a sonda já está a ser usada noutra foco.

Se a visualização for  + um BIP: A temperatura medida é incompatível com a função selecionada. Verifique a adequação entre a zona escolhida e a função selecionada.

• 4 ANOMALIAS



A sonda pisca a vermelho:

- Antes de se apagar, se a pilha for demasiado fraca.
- Em caso de perda de comunicação, pisca a vermelho e depois a verde, conforme a conexão for ou não estabelecida com a placa.

• 5 MEIO AMBIENTE



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.

A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 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. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• 6 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE



RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> consultar o nosso site:

www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

Service Consommateurs
DE DIETRICH 5 avenue des

Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> telefonar-nos de segunda-feira a sexta-feira das 8h30 às 18h00:

0 892 02 88 04

Service 0,50 € / min
+ prix appel

*Serviço fornecido por Brandt França, sociedade por ações simplificada com um capital de 100.000.000 euros
RCS Nanterre 801 250 531.*

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

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 (1.1.1).

Pode contactar-nos da segunda-feira ao sábado das 8h00 às 20h00 pelo telefone:

09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

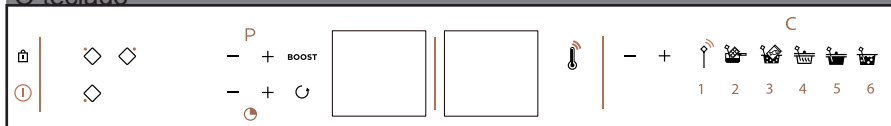


Coleção Perfect Sensor

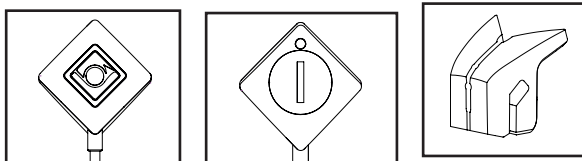
Coleção Perfect Sensor, uma placa de cozedura que mede e regula a temperatura continuamente e da forma pretendida.

Para uma colocação em funcionamento rápida da sua placa de cozedura, pode usar as instruções abaixo.

O teclado



A sonda e o suporte



O LED da sonda emite um flash **branco azulado**: colocação da sonda sob tensão

O LED da sonda pisca a **verde**: ligação em curso

O LED da sonda fica **azul**: a sonda está ligada

O LED da sonda pisca a **vermelho**: pilha demasiado fraca/perda de comunicação

Funções

① - Colocação em funcionamento/
paragem

◇ - Seleção de uma zona de cozedura

🔒 - Bloqueio/Clean lock

- + - Configuração da potência

- + - Configuração do temporizador

BOOST - Função BOOST (potência máxima)

↻ - Função Recall (lembrete das
configurações)

🌡️ - Função de termómetro (informação
sobre a temperatura)

- + - Configuração da temperatura

📶 - Sonda (modo expert)

🔥 - Função de derreter (50°C)

👤 - Função de cozedura por vácuo (60°C)

👤 - Função de reaquecimento (70°C)

👤 - Função de cozedura lenta (80°C)

👤 - Função de fervura (100°C)

Informação para os consumidores: www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn do telefone fixo)

Serviço pós-venda: 09 69 39 34 34 (serviço gratuito)

