ES MANUAL DE USO

PLACA DE INDUCCIÓN





ESTIMADO/A CLIENTE/A:

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. Un flechazo a primera vista. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina. Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.

Gracias por su confianza.

Síguenos en





www.dedietrich-electromenager.com





ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	3
Presentación	7
Instalación	
Desembalaje	
Empotramiento	
Conexión	10
Utilización	11
Teclado	11
Selección del recipiente	12
Selección del fuego	12
Encendido / Apagado	
Ajuste de potencia	12
Horizone	13
Ajuste del temporizador	13
Bloqueo de mando	13
Función Clean lock	14
Función Recall	14
Función Perfect Sensor (sonda)	15
Instrucciones de cocción	19
Seguridades y recomendaciones	21
Mantenimiento	22
Anomalías	23
Medio ambiente	24
Servicio de atención al cliente	25
Colección Perfect Sensor	26



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Puede descargar este manual en la página web de la marca.

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de uso con el aparato. Si vendiera o cediera el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle el manual de utilización.

- Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de someter sus características técnicas, funcionales o estéticas a todas las modificaciones precisas para su evolución.
- Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Posventa y Atención al cliente".

Este aparato puede utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente. si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por niños sin supervisión.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

El aparato y sus partes accesibles se calientan

ser durante el uso.

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie, ya que se pueden calentar.

Esta placa posee una seguridad para niños que bloquea su utilización en parada o durante la cocción (ver capítulo "Seguridad para niños").

Este aparato cumple con las directivas y reglamentaciones europeas que lo rigen.

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado v

A

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua.

Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de electrocución.

No utilice la placa hasta que no cambie la superficie de vidrio.

Evite los choques con los

recipientes: la superficie de vidrio

vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible. No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto "ventosa" podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables.

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un

A

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada.

Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa. El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

Después del uso, detenga la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

ADVERTENCIA: utilice solo tapas diseñadas por el

fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

Sonda

La sonda lleva una pila CR2032 (use solo la pila especificada).



Para introducirla, afloje la tapa situada en la parte posterior de la sonda con una moneda, introduzca la pila respetando la polaridad (+ arriba) y luego vuelva a fijar la tapa.

Cambie la pila cuando esté gastada o si tiene fugas.

Quite la pila del dispositivo antes de desecharlo.

La pila se tiene que tirar a un contenedores de pilas y baterías o bien llevarla a una tienda que las recoja para su reciclaje (según la normativa vigente).

– no hay que mezclar



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

diferentes tipos de pilas ni pilas nuevas con usadas

- si se va a guardar el aparato sin utilizarlo durante un periodo prolongado, antes hay que retirar las pilas
- los terminales de alimentación eléctrica no deben estar cortocircuitados
- las pilas no recargables no deben recargarse
- la sonda no está diseñada para ser utilizada en un horno.

Nosotros, Brandt France, declaramos que el aparato equipado con la función Perfect Sensor cumple con la Directiva 2014/53/UE. La declaración de conformidad completa de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.dedietrich-electromenager.com.

• O presentación

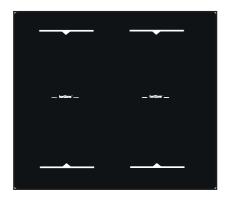


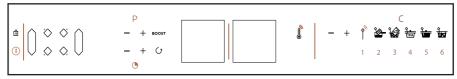
Gracias a la placa De Dietrich Perfect Sensor con sonda de temperatura conectada podrá vivir su experiencia culinaria con control y precisión, regulando la temperatura necesaria y cocinando con éxito carnes y pescados a su gusto.

Respetar con precisión la temperatura de cocción de los ingredientes permite controlar la cocción y alcanzar la excelencia culinaria.

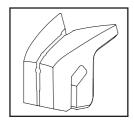
Las siguientes funciones están disponibles con información de temperatura:

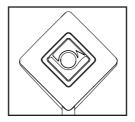
Termómetro / Derretir / Recalentar / Cocción al vacío / Cocción lenta / Hervir

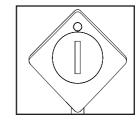




Esta placa se suministra con su sonda de temperatura conectada y su soporte específico que se puede colocar fácilmente en cualquier tipo de recipiente. La sonda sirve para todos los fuegos.







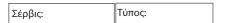
• 1 instalación



1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos protectores de la placa, la sonda y el portasondas. La sonda se entrega con una pila que hay que instalar (1.0). Para introducirla, afloje la tapa situada en la parte posterior de la sonda con una moneda, introduzca la pila respetando la polaridad (+ arriba) y luego vuelva a fijar la tapa. Verifique y respete las especificaciones del dispositivo que figuran en la placa de características (1.1.1).

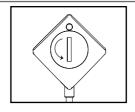
Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa.



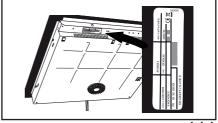


Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas (1.2.1). Tenga en cuenta las dimensiones (en milímetros) del mueble encimera donde se va a instalar la placa.

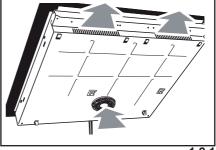
- Terminación enrasada Ver esquema (1.2.2)

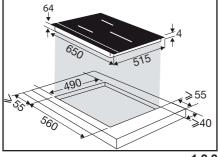


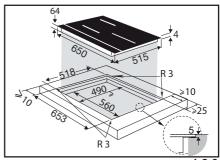




<u>1.1.1</u>







1.2.2

• 1 instalación



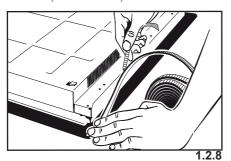
- Terminación biselada Ver esquema (1.2.3)

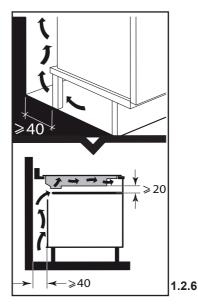
Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

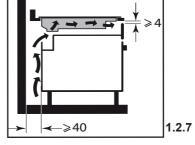
En caso de instalar la placa por encima de un cajón (1.2.6) o un horno empotrable (1.2.7), respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante. Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la encimera (1.2.8).

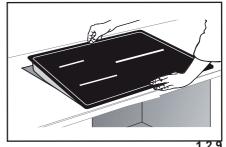
Introduzca la placa en el mueble (1.2.9).

Si el horno está situado debajo de la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de ésta y del horno en modo pirólisis. La placa lleva sistema de seguridad antirrecalentamiento. Esta seguridad puede por ejemplo activarse en caso de instalación encima de un horno insuficientemente aislado. El código «F7» aparece en el panel de control. Entonces conviene aumentar ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).









• 1 instalación



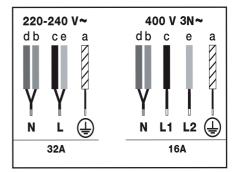
1. 3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores:

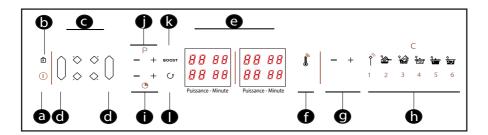
- Cable de 5 hilos (1.3.1):
- a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón,
- d) negro, e) gris.

En el momento de la puesta en tensión de su placa, o después de un corte de corriente prolongada, una codificación luminosa aparece en el teclado de mando. Espere 30 segundos aproximadamente a que estas informaciones desaparezcan para utilizar la placa. (Esta visualización es normal y está reservada cuando proceda a su Servicio Posventa). El usuario de la placa nunca debe tenerlas en cuenta.



1.3.1





Teclado

- a = Encendido / Apagado
- **6** = Bloqueo / Bloqueo limpio (Bloqueo de la mesa durante la limpieza)
- G = Selección de fuego
- Horizone
- e = Visualizador (potencia / minutos)
- **f** = Función Termómetro (visualización de la temperatura)
- = Ajuste sonda
- **h** = Funciones culinarias
 - Experto // / Derretir // /
 - Cocción en vacío [] / Recalentar [4 / Cocción lenta [5 / Hervir]]



- = Ajuste de potencia
- **k** = Función Boost (potencia máxima)
- = Función Recall (Recordatorio de ajustes de potencia y de temporizador)



2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción, salvo el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos.

Le sugerimos elegir recipientes de fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más homogénea. No ponga a calentar nunca un recipiente vacío sin vigilancia.

AEvite poner recipientes sobre el teclado de control.

2.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado para la inducción. No utilice recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).

Diámetro del	Potencia máx.	Diámetro del fondo
fuego	del fuego (vatios)	del recipiente
Horizone	3700	18 cm, oval, recipiente para pescado

Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

2.3 ENCENDIDO / APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado U. Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos.

Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera . Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto.



Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parar zona / placa

Pulse unos segundos la tecla de la zona : suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo "H" (calor residual).

Pulse la tecla Encendido / Apagado Upara apagar completamente la placa.

2.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla — P + Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo Boost) pulsando la tecla «-».



2.5 HORIZONE — Horizone^{tech}

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla $\widehat{\ }$. Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.

Para apagar la zona, pulse unos segundos la tecla . Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo "H".

Al pulsar la tecla del fuego delantero o trasero de la zona se desactiva la función y se transfieren los ajustes al fuego seleccionado.

2.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción tiene un temporizador propio que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento.

Para encenderlo o modificarlo, pulse la tecla del temporizador . Para facilitar la configuración de mucho tiempo, puede acceder directamente a 8 h desde el principio pulsando la tecla -. Cada vez que se pulsa el botón - se puede ir a 7h, 6h, 5h, 4h, 3h, 2h, 99 min...

Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al

cabo de algunos instantes.

Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas + y -, o vuelva a 0 pulsando la tecla -.

Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada
- Pulse la tecla + . Aparecerá una "t" con un punto

E 1.

- Ajuste el tiempo con la tecla - o +.



- La visualización del tiempo restante es fija.
- Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos el botón para seleccionar el fuego.
- Al final de la cuenta atrás, sonará un bip doble durante 20 segundos.

2.7 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad infantil

Esta placa de cocción posee una seguridad para los niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción (para preservar los ajustes). Por motivos de seguridad, solo las teclas de



parada y de selección de zona están siempre activas y permiten parar la placa o apagar una zona.

Bloqueo 🗓

Mantenga pulsada la tecla in hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.



Placa bloqueada en funcionamiento

La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo. Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas: aparece «bloc» 2 segundos y luego desaparece.

Desbloqueo

Mantenga pulsada la tecla in hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.

Función CLEAN LOCK

Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante una limpieza. Para activar Clean lock:

Pulse brevemente la tecla B (candado). Un bip suena cuando el símbolo «bloc» parpadea en el visualizador.

Después de un tiempo predefinido, se anulará automáticamente el bloqueo. Suena un doble bip y el indicador «bloc» se apaga. Puede apagar el Clean lock en cualquier momento pulsando unos segundos la tecla .

2.8 FUNCIÓN RECALL O

Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.

Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido/Apagado y luego brevemente la tecla O.

Con la placa en funcionamiento (al menos un fuego encendido), pulse brevemente la tecla . La función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.

Con la placa apagada (todos los fuegos apagados), pulse la tecla Encendido / Apagado . Luego pulse brevemente la tecla . La función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 3 segundos.



Consejo de ahorro de energía

Cocine con una tapa ajustada a las dimensiones del recipiente. Si utiliza una tapa de cristal, podrá controlar perfectamente el estado de cocción.

2.9 FUNCIÓN PERFECT SENSOR



Hay tres modos disponibles.

- Visualizar la temperatura medida en el plato directamente en el visualizador de la placa.
- Programar una consigna de temperatura por alcanzar en el plato (Experto)
- **Regular** la temperatura gracias a las 5 funciones de cocción propuestas.

Emparejamiento de la sonda con la placa

El emparejamiento solo hay que realizarlo al poner en marcha la sonda o al reemplazarla.

La placa debe estar apagada.

1 - Pulse el botón de Encendido/Apagado durante 3 segundos en la parte posterior de la sonda. Primero parpadea en azul y luego en verde.





2 - Pulse varios segundos el pictograma

parpadeará en verde.

- 3 Pulse brevemente el pictograma
 √
 La placa emite un bip de confirmación
- y Lann Ect. parpadea para confirmar el emparejamiento. La sonda parpadea en azul (este paso puede tardar hasta 15 segundos).

La sonda no está diseñada para ser utilizada en un horno.

Colocación de la sonda

Hay 3 posiciones recomendadas disponibles:

- Vertical



- Intermedia (ajustable)



- Oblicua



No se recomienda utilizar la sonda sin su soporte.



Utilización de la sonda

Antes de utilizar la sonda hay que encenderla (pulsando el botón varios segundos), encender la placa y seleccionar un fuego. Al regular la temperatura, la placa ajusta automáticamente la potencia requerida, lo que puede hacer variar la ebullición.

Función Termómetro

Esta función indica en la pantalla de la encimera la temperatura medida por la sonda (5 - 180 °C).

Esta función informa sobre la temperatura.

Esta función se puede utilizar para medir la temperatura de un plato que se está cocinando en la placa o de un asado sacado del horno, por ejemplo.

Si no hay recipiente, la temperatura y "° C" parpadean en el visualizador del fuego concernido.

La temperatura de la sonda se actualiza cada 1,5 segundos.

Funciones culinarias

Para acceder a las diversas funciones culinarias, encienda la placa, elija la zona de cocción (si no hay recipiente, parpadea un "0") y pulse el símbolo de la función predefinida deseada.

En estas funciones, la cocción es controlada por la sonda.

Para todas las funciones, excepto la de Derretir:

- la sonda debe estar al menos a 1 cm del fondo de la cacerola.
- la sonda debe sumergirse al menos 1 cm en el alimento por cocinar.



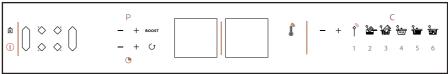
Si esto no es posible, ajuste el diámetro de la cacerola y el fuego a la cantidad que se vaya a cocinar.

Conviene remover regularmente el contenido del recipiente durante la cocción.

Para acceder a las diferentes funciones:

Pulse la tecla dedicada a la función (luego las teclas + o - para modificar la temperatura recomendada). La temperatura se muestra durante 5 segundos y luego se enciende "°" hasta que se alcanza la temperatura de consigna. La función seleccionada se muestra de manera alterna con la temperatura. Suena un pitido y "°" se enciende fijo. La temperatura se mantiene hasta que apague el fuego.







Modo Experto



Esta función permite cocinar alimentos seleccionando directamente la temperatura deseada con las teclas + / -. La temperatura se puede regular entre 40 y 180 °C.



Derretir



Esta función permite derretir alimentos a una temperatura de entre 40 y 70 °C. La temperatura de consigna es 50 °C. Durante este tipo de cocción, la sonda debe estar en posición vertical y el extremo de la sonda debe tocar el fondo de la cacerola.

Se deben mezclar bien los ingredientes durante la cocción para obtener una mezcla homogénea.

Durante este tipo de cocción, la sonda debe estar en contacto con el fondo de la cacerola.

Esta función solo está disponible en los fuegos 16 cm, 23 cm o 1/2 Horizone de la placa.



Cocción al vacío



Esta función permite cocinar alimentos a una temperatura de entre 45 y 85 °C. La temperatura de consigna es 60 °C.



Recalentar



Esta función permite calentar alimentos a una temperatura de entre 65 y 80 °C. La temperatura de consigna es 70 °C.



Cocción lenta



Esta función permite cocinar alimentos a una temperatura de entre 80 y 90 °C. La temperatura de consigna es 80 °C.

Al regular la temperatura puede darse una pequeña variación en la ebullición.



Hervir



Esta función le permite hervir agua a una temperatura de 100 °C.

Se puede cubrir parcialmente el recipiente con una tapa, idealmente al comienzo de la cocción

Esta función no está diseñada para hervir leche. En este caso, utilice la función Cocción lenta.



Advertencia:

- Se puede programar un tiempo en la función Sonda. Entonces, el tiempo aparecerá de manera alterna con la temperatura.
- La sonda solo se puede utilizar en un fuego a la vez.
- Al final del uso, no olvide apagar la sonda pulsando varios segundos sobre ella. El piloto se encenderá en rojo unos segundos.
- La sonda se apaga automáticamente
 1 minuto después de apagarse la placa.
- Para no deteriorar la sonda, no coloque la caja electrónica de la sonda directamente por encima de los humos y vapores de cocción.
- La temperatura de ebullición del agua puede variar según la altitud y las condiciones climáticas del lugar donde se cocine.
- Una pérdida de comunicación puede deberse a una pila desgastada.

Información técnica sobre la sonda:

Parámetro	Especificaciones	Notas	
Tensión	2,5 - 3 V	Pila CR2032	
Autonomía	300 horas	con pila nueva	
Color del piloto	Blanco Verde Azul Rojo	Puesta en tensión Espera conexión Conectado Apagado	
Temperatura de utilización	0 - 85 °C	Caja de la sonda	
Rango de medición de temperatura	5 - 180 °C		
Frecuencia de trabajo	2402 - 2480 MHz		
Alcance de la sonda	2 metros		
Potencia máxima	< 10 mW		



Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente base o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Experto	Carne blanca	Filete de pollo 150 g	80 °C	8 a 12 min	Aplane las pechugas (1/1,5 cm de grosor)
	Came roja	150 a 200 g	35 a 45 °C (azul)	30 s a 2 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	50 a 55 °C (poco hecha)	1 a 3 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	60 a 65 °C (hecha)	1,30 a 4 min (según grosor)	Dejar reposar la carne 5 min tras la cocción
		150 a 200 g	70 a 75 °C (bien hecha)	2 a 8 min/cara (según grosor)	Deje reposar la carne 5 min tras la cocción
	Patatas fritas congeladas	200 g/1,5 l de aceite	160° y luego 180°	11 min 2 min 30 s	Sumerja 11 minutos y saque. Sumerja 2 min 30 s en cuanto se alcancen los 180º para terminar la cocción
	Salsa bechamel	500	85 a 87 °C	Hierva 1 min	Mezcle bien durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Crema de chocolate	1300	87 a 92 °C	8 a 10 min	Mezcle bien durante la cocción para evitar que se pegue al fondo de la cacerola
	Caramelo	en seco (100 g)	hasta 150°C (coloración)	3 a 5 min (potencia 10)	Cuidado: el caramelo se oscurece enseguida y puede quedar un sabor amargo.
	Caramelo	líquido (100 g de azúcar/60 ml de agua)	hasta 145°C	8 a 12 min (potencia 10)	Atención a la ebullición: al parar, la mezcla se oscurece muy rápido.
	Fruta escarchada	400 - 1000	105 - 110	según cantidad	EXPERTO (de 1 a 1,2 % de pectina/kg de fruta)
	Chocolate negro		50 - 55		
	Chocolate con leche	100 - 500	45 -50	5 a 10 min	Mezclar bien
	Chocolate blanco		45 - 50		
Derretir	Mantequilla	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	
Derrein	Mantequilla clarificada	50 - 500	40 - 50	5 a 20 min	No mezclar para separar bien la caseína de la mantequilla
	Queso para fundir	200 - 1500	40 - 50	10 a 25 min	El tiempo de derretimiento dependerá de la cantidad añadida de vino (50 cl por 1 kg de queso)
Recalentar	Puré	200 - 800	65 - 75	Según cantidad	
	Sopa	200 - 2000	65 - 75	2,30 a 15 min	Atención: según la viscosidad de la sopa, los tiempos pueden variar.
	Tarros/Conservas	300 - 1000	65 - 75	4 a 10 min	Prueba realizada en conservas de cassoulet
	Potitos	125 - 300	60 - 70	Según cantidad	Compruebe la temperatura antes de consumir



Instrucciones de cocción:

Función	Ingrediente base o plato	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo	Consejos
Cocción	Estofado	1000 - 4000	70 - 80	2h30 a 3 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar. Añada las patatas peladas antes de la última 1/2 hora de cocción
	Estofado de ternera	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 3 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Estofado Bourguignon	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 4 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Guiso	1000 - 4000	70 - 80	2 h a 4 h	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
lenta	Pollo a la vasca	1000 - 4000	70 - 80	1h15 a 1h30	Adapte el recipiente de cocción a la cantidad de ingredientes por cocinar.
	Confitura	1000 - 4000	105	20 min a 1 h según la fruta (verificar textura)	La temperatura de gelificación de una confitura es de 105 °C (termómetro de repostería). Esta temperatura se puede reducir a unos 90 °C añadiendo pectina (15 g por 1 kg de fruta)
	Salsa de tomate	1000 - 4000	70 - 80	40 min	El tomate puede resultar algo ácido. Para contrarrestar la acidez, añada una pizca de azúcar en polvo al cocer la salsa de tomate.
	Pescado	Salmón 250-300 g	45-50	20 min	Entre 3 y 5 l de agua. Tenga cuidado al condimentar: la cocción al vacío tiende potenciar la sal.
	Pescado	Pescado blanco 250-300 g	56 °C	15 min	
	Verduras	200-300 g	85 °C	30-75 min	
	Tubérculos	150 g	85 °C	60-80 min	
Cocción al vacío	Carne blanca	Filete de pollo 150 g	64 °C	25 min	
	Carne blanca	Muslo de pollo 200 g	68 °C	120 min	
	Came roja	Filete de ternera 150 a 300 g	56,5°C baño maría	30 min para 2,5 cm de grosor / 2 h para 5 cm de grosor / hasta 4 h.	
	Huevo cocido	50 g/1 I de agua	64 °C	45 min	1 I de agua
Hervir	Arroz	100-500 (seco) = 300 a 1500 ml de agua salada	90-100	12 a 20 min según el arroz	Arroz criollo: hierva el agua de cocción, vierta el arroz (enjuagado previamente con agua fría), cubra y cocine a fuego lento (atención: algunos arroces precisan más tiempo de cocción)
	Pasta	100-500 (seca) = 1 a 51 de agua salada	90-100	10-12 min de cocción	Lleve el agua a ebullición, vierta la pasta y cocine a fuego lento. Compruebe la cocción según el tipo de pasta utilizada.



2.10 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente algunos minutos.

Se visualiza una período. Evite entono



Limitador de temperatura

Cada zona de cocción está equipada de un captador de seguridad que vigila permanentemente la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvidarse un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

Protección en caso de desbordamiento Se puede disparar el apagado de la placa en los 3 casos siguientes:

- Desbordamiento que recubra las teclas de mando.
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.

Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.

En estos casos, aparece el símbolo - y se emite una señal sonora.





Sistema «Auto-Stop»

Si olvida apagar una preparación, gracias a la función de seguridad «Auto-Stop», se apaga automáticamente la zona de cocción al cabo de un tiempo predefinido (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado. por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.

Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloi.

Estos ruidos se escuchan durante el funcionamiento de la placa y desaparecen o disminuyen en función de la selección de cocción. También se puede escuchar como un silbido según el modelo y la calidad del recipiente. Los ruidos descritos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican ninguna avería.

No recomendamos dispositivos de protección de placa.

• 3 mantenimiento



Mantenimiento de la placa

Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria. Empape la zona por limpiar con agua caliente, limpie y seque.

Para una acumulación de manchas recocidas, desbordamiento de azúcar, plástico fundido, utilice una esponja sanitaria o un raspador de vidrio. Empape la zona por limpiar con agua caliente, utilice un rascador de vidrio para pulir la superficie, termine con la esponja sanitaria y seque la zona.

Para aureolas y trazas de caliza, aplique vinagre blanco caliente sobre la mancha, deje actuar y limpie con un paño suave.

Para coloraciones metálicas brillantes y un mantenimiento semanal utilice un producto especial vitrocerámicas. Aplique el producto especial (con silicona y efecto protector) sobre el vidrio vitrocerámico.

Nota importante: no utilice detergente ni esponjas abrasivas. Use cremas y esponjas especiales para vajilla delicada.

Mantenimiento de la sonda

- Limpie la sonda antes del primer uso
- Utilice solo productos neutros, no abrasivos, estropajos, disolventes ni objetos metálicos
- No lave la sonda en el lavavajillas
- El portasondas se puede lavar en el lavavajillas

• 4 ANOMALÍAS

Durante la puesta en servicio

Constata que se enciende un piloto. Es normal. Desaparecerá al cabo de 30 segundos.

Su instalación se dispara o solo funciona un lado. La conexión de la placa es defectuosa Verifique su conformidad (Ver capítulo Conexión).

La placa desprende cierto olor durante las primeras cocciones. El aparato es nuevo. Caliente cada zona durante una media hora con una cacerola llena de agua.

<u>Durante la puesta en marcha</u> La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

La placa no funciona y aparece otro mensaje. El circuito electrónico funciona mal Llame al Servicio Técnico

La placa no funciona y aparece la información «bloc». Desbloquee la seguridad para niños.

Código fallo F9: tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0: temperatura inferior a 5 °C.

Durante la utilización

La placa no funciona, la pantalla muestra – y se emite una señal sonora.

Ha habido un desbordamiento o un objeto entorpece el teclado de control. Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción

Aparece el código F7.

Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento).

Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los indicadores luminosos del teclado aún parpadean.

El recipiente utilizado no está adaptado.

Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo «Seguridad y recomendaciones»).

Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Esto es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

En caso de fallo persistente. Apague la placa durante 1 minuto. Si el fallo continua, contacte con el Servicio Técnico.

Sonda

Una pérdida de comunicación puede deberse a una pila desgastada.

Si aparece : la sonda no está emparejada o está apagada. Si el problema persiste, comprobar la posición de la pila.

Si aparece : la sonda ya se usa en otro fuego.

Si aparece + un bip: La temperatura medida es incompatible con la función seleccionada. Verifique la adecuación entre la zona y la función seleccionadas.

• 4 ANOMALÍAS

La sonda parpadea en rojo:

- Antes de apagar si la pila está desgastada.
- En caso de pérdida comunicación, parpadea en rojo v luego en verde según si se restablece o no la conexión con la placa.

• 5 MEDIO AMBIENTE



RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a la protección del medio ambiente depositándolos en los contenedores municipales previstos a tal efecto



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos vieios no se deben mezclar con los

demás residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la directiva europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Contacte con su ayuntamiento o el distribuidor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 6 SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE



INTERVENCIONES FRANCIA

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (1.1.1).



Colección Perfect Sensor

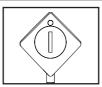
Colección Perfect Sensor: una placa que mide y regula continuamente la temperatura con la máxima precisión.

Para una puesta en servicio rápida de la placa, siga las instrucciones mostradas a continuación.

El teclado

La sonda y el portasondas







El piloto de la sonda parpadea de color blanco azulado: puesta en tensión de la sonda

El piloto de la sonda parpadea en verde: conexión en curso

El piloto de la sonda se enciende azul: la sonda está conectada

El piloto de la sonda parpadea en rojo: pila desgastada / pérdida de comunicación

Las funciones

1 - Encendido / Apagado

> - Selección de una zona de cocción

U - Zona Horizone (zona libre)

🗓 - Bloqueo / Clean lock

– ^P + - Ajuste de la potencia

- + - Ajuste del temporizador

BOOST - Función BOOST (potencia máxima)

O - Función Recall (recordatorio de ajustes)

• Función Termómetro (info temperatura)

+ - Ajuste de temperatura

- Sonda (modo Experto)

- Función Derretir (50 °C)

- Función Cocción al vacío (60 °C)

- Función Recalentar (70°C)

- Función Cocción lenta (80 °C)

- Función Hervir (100 °C)

Atención al cliente: www.dedietrich-electromenager.com +33 0892 02 88 04 (0.50 € IVA incl./min desde tel. fijo)

Servicio técnico: +33 09 69 39 34 34 (gratuito)

