

FR

GUIDE UTILISATION

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

# *TABLE INDUCTION*

*PLACA DE INDUCCIÓN*

CZ2100127\_00 06/22

**De Dietrich** 

FR

# *CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

Retrouvez-nous sur  

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)



De Dietrich 



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

---

# ***TABLE DES MATIERES***

---

<b>Sécurité et précautions importantes .....</b>	<b>3</b>
<b>1 - Présentation.....</b>	<b>6</b>
<b>2 - Installation .....</b>	<b>7</b>
Déballage .....	7
Encastrement .....	7
Branchement électrique.....	9
<b>3 - Utilisation .....</b>	<b>10</b>
Clavier .....	10
3.1 Choix du récipient.....	10
3.2 Sélection du foyer.....	10
3.3 Mise en marche / Arrêt .....	10
3.4 Réglage de la puissance .....	11
3.5 Réglage de la minuterie.....	11
3.6 fonction Elapsed time .....	11
3.7 Verrouillage commande.....	12
3.8 Fonction ICS.....	13
3.9 Sécurité et recommandations.....	14
<b>4 - Entretien.....</b>	<b>15</b>
<b>5 - Anomalies .....</b>	<b>16</b>
<b>6 - Environnement .....</b>	<b>17</b>
<b>7 - Service consommateurs.....</b>	<b>18</b>



## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service et Relations Consommateurs".

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent

chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre: utilisation de la sécurité enfant).

Votre appareil est conforme aux directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité



## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

**ATTENTION** : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Évitez les chocs avec les récipients : la surface verre

vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incor-



## **SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

poré dans la canalisation fixe. Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

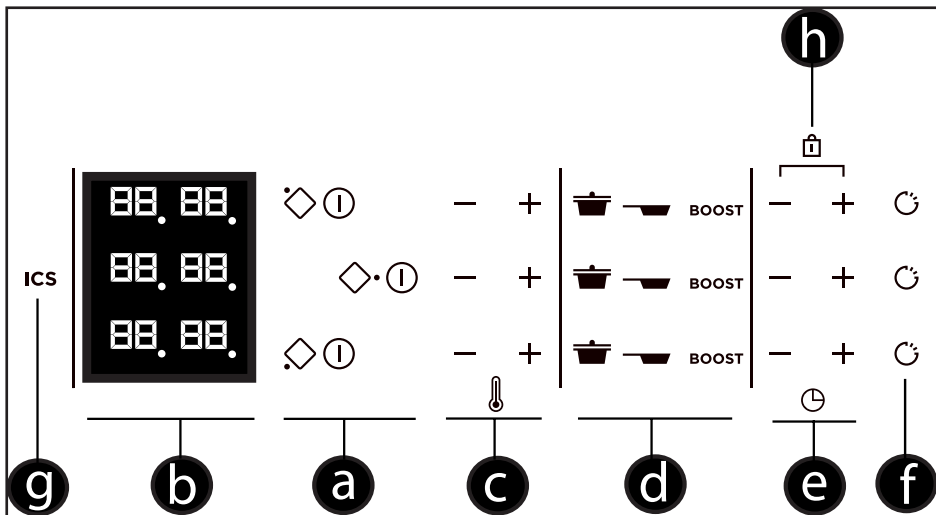
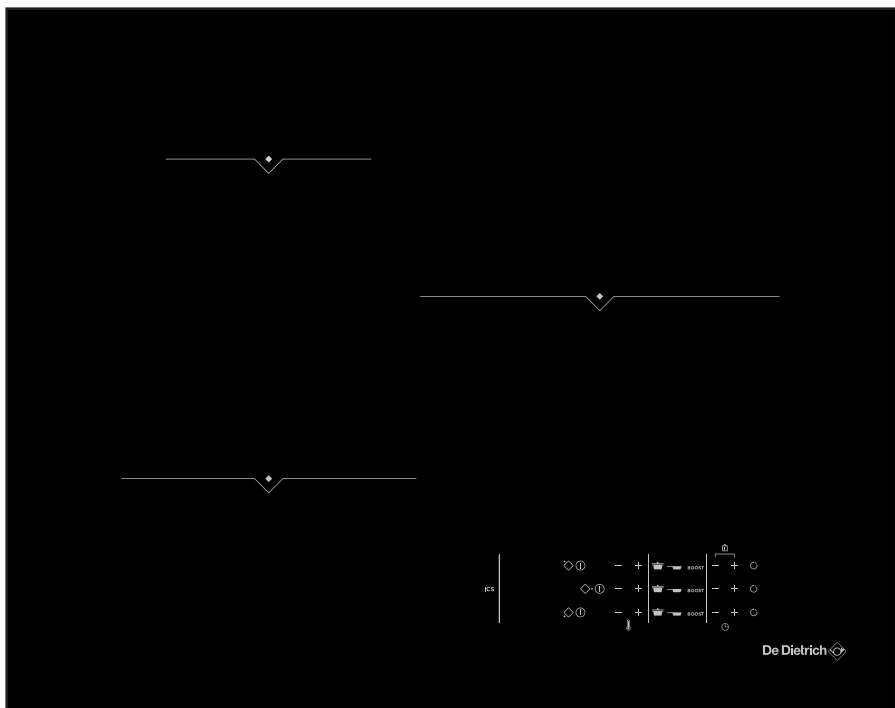
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement

au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**MISE EN GARDE :** Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

# • 1 PRESENTATION



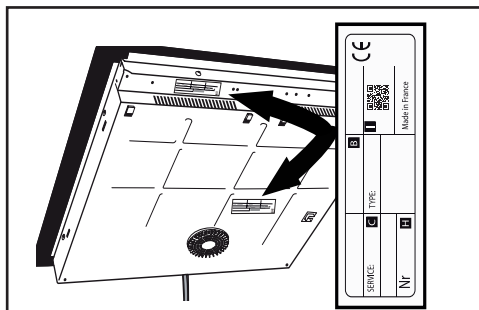
# • 2 INSTALLATION

## 2.1 DEBALLAGE

Pour un usage futur, enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique. Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque.

Service : .....

Type : .....



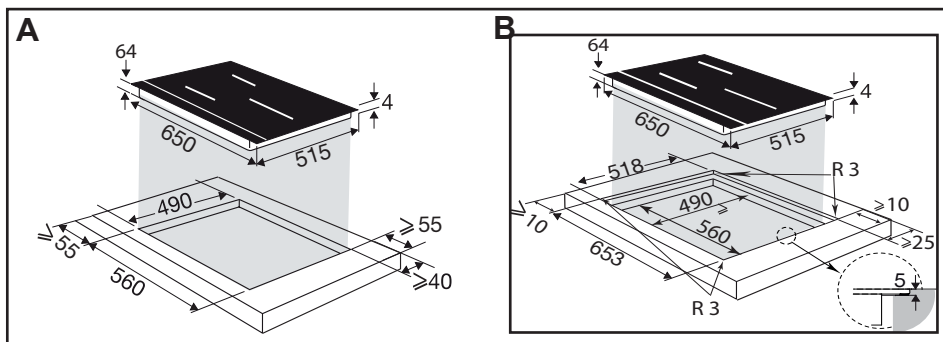
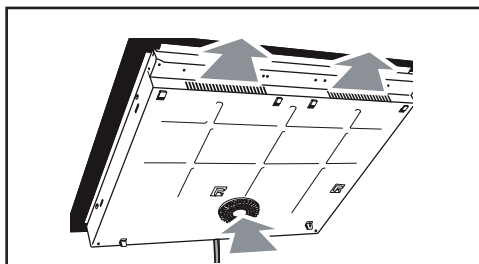
## 2.2 ENCASTREMENT

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air sont bien dégagées.

Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

Encastrement sur plan A

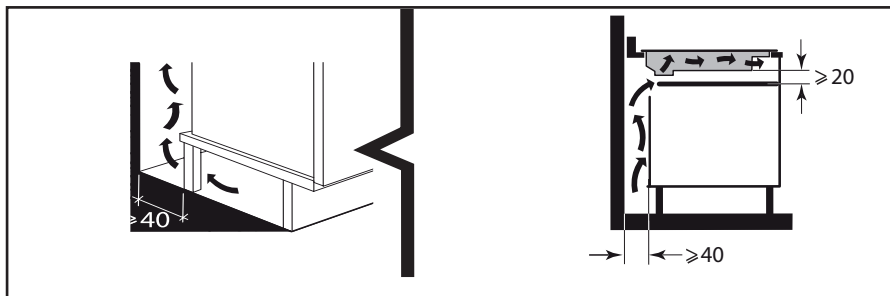
Encastrement à fleur B





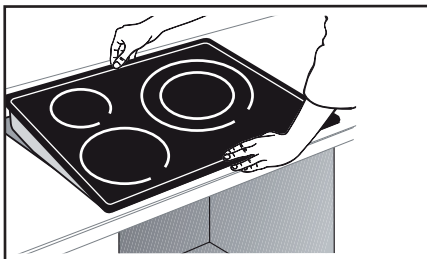
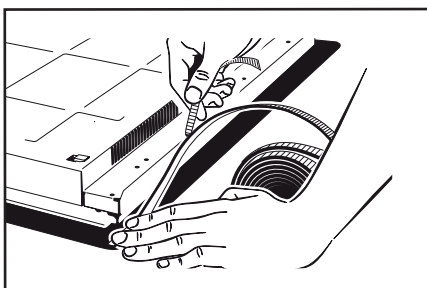
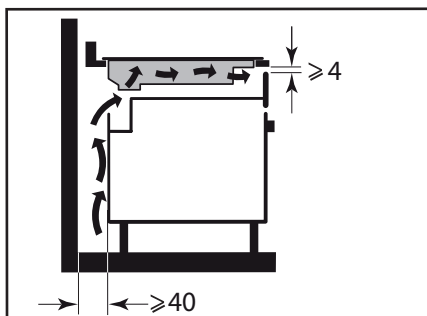
## • 2 INSTALLATION

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



ou au-dessus d'un four encastrable, respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante.

Collez soigneusement le joint d'étanchéité sur tout le pourtour du verre de la table avant l'encastrement.



## • 2 INSTALLATION



### Important

Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyro, affichage code «F7» dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

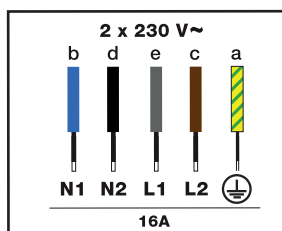
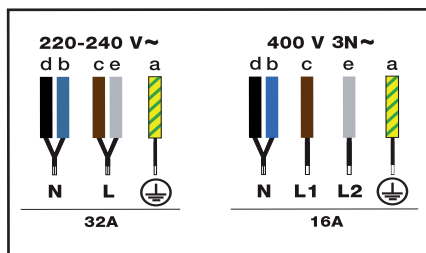
### 2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe. Identifiez le câble de votre table de cuisson,

\* Branchement selon modèle

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un code s'affiche sur le clavier de commande (cet affichage est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente, l'utilisateur de la table ne doit pas en tenir compte).

Ces informations disparaissent après environ 30 secondes.



# 3 UTILISATION

## Lexique clavier

- a** = Mise en marche / arrêt
- b** = Afficheur
- c** = Réglage puissance
- d** = Préselection
- e** = Réglage minuterie
- f** = Fonction Elapsed time
- g** = Fonction ICS
- h** = Verrouillage / Clean Lock

### 3.1 CHOIX DU RÉCIPIENT

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.



Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat. La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

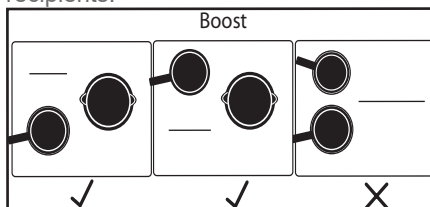
### 3.2 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	2000	10 à 18 cm
23 cm	3100	12 à 24 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm



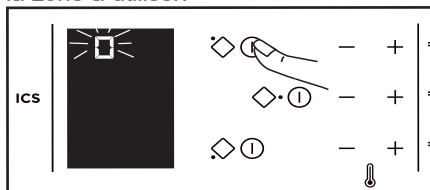
Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients.



### 3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT **a**

#### Mise en marche

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser.



Un 0 clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

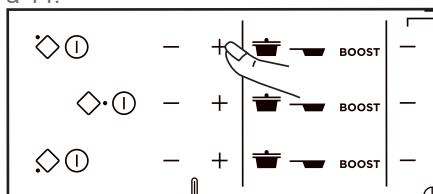
# • 3 UTILISATION

## Arrêt d'une zone

Appuyez longuement sur la touche marche/arrêt de la zone, un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

## 3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 14.



Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 14 en appuyant sur la touche -.

## Pré-sélection de puissances <sup>d</sup>

Trois touches sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :

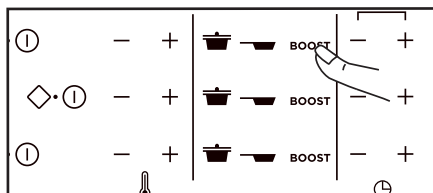


= puissance 6



= puissance 10



**BOOST** = puissance maximale



Ces valeurs de puissance sont modifiables (excepté pour le BOOST).

Procédez ainsi :

Votre zone de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez  ou  par un appui long sur celle-ci.

- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche + ou -.

- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

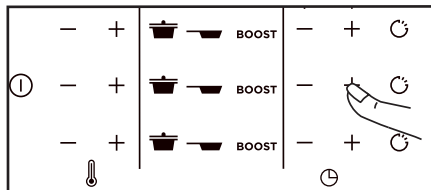
1 et 7 pour 

8 et 14 pour 

## 3.5 REGLAGE DE LA MINUTERIE <sup>e</sup>

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur les touches + ou - de la minuterie.



Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche -.


En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie manuellement, appuyez simultanément sur les touches + et - ou revenir à 0 avec la touche -.

## 3.6 FONCTION ELAPSED TIME


Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

# • 3 UTILISATION


Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche .



Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche  puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur . Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

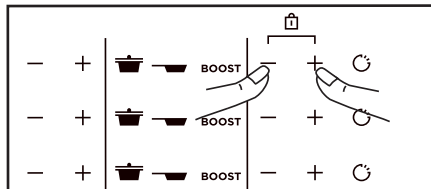
## 3.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES

### Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, seule la touche «arrêt» est toujours active et autorise la coupure d'une zone de chauffe même verrouillée.

### Verrouillage

Appuyez simultanément sur les touches + et - sous le cadenas jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manoeuvre.



### Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :

«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

### Déverrouillage

Appuyez simultanément sur les touches + et - sous le cadenas jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaisse dans l'afficheur et qu'un bip confirme votre manoeuvre.

### Fonction CLEAN LOCK

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

#### **Pour activer Clean lock :**

Faites un appui court simultanément sur les touches + et - situées sous le cadenas. Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.

Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à

# • 3 UTILISATION

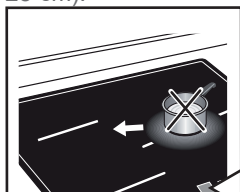
tout moment par un appui long sur les touches + et - sous le cadenas.

## 3.8 LA FONCTION ICS ICS

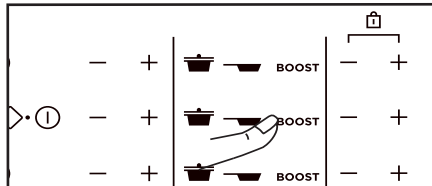
Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du récipient utilisé lorsque le diamètre de votre récipient n'est pas le plus adapté au foyer choisi.

Procédez ainsi :

Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø 28 cm).



Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.



Appuyez sur la touche **ICS**.

Le symbole «Ec» apparaît dans l'afficheur :

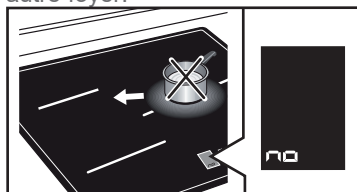
- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «Ec» disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux.

- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient et «no» apparaît dans l'afficheur en alternance avec «Ec»

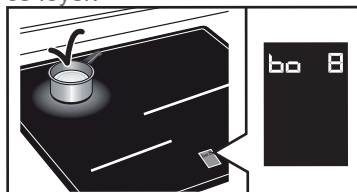


Il vous est alors conseillé de choisir un

autre foyer.



Dans le cas où le nouveau foyer choisi est adapté, les paramètres de cuisson seront automatiquement transférés sur ce foyer.



Si le nouveau foyer n'est pas mieux adapté «no» s'affiche.

Cependant, il vous est possible d'ignorer le conseil de changement de foyer et de poursuivre votre cuisson sur le foyer initial.

**NOTA:** La table doit être froide pour utiliser cette fonction.



### Conseil économie d'énergie

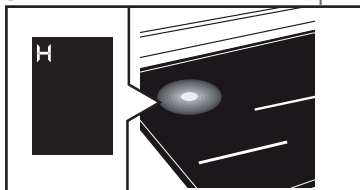
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

# • 3 UTILISATION

## 3.9 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

### Chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes. Un "H" s'affiche durant cette période.



Evitez alors de toucher les zones concernées.

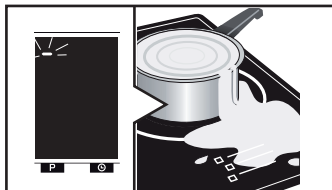
### Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et limite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

### Protection en cas de débordement:

L'arrêt de la table peut être déclenché dans les 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande



- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande




Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson. Dans ces cas, le symbole **—** s'affiche accompagné d'un signal sonore.

### Système «Auto-Stop»:

Si vous oubliez d'éteindre une préparation, votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité «Auto-Stop» qui coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (compris entre 1 et 10 heures suivant la puissance utilisée).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

 Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire. Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

 Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

---

## • 4 *ENTRETIEN*

---

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

**Remarque importante** : ne pas utiliser de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.





# • 5 ANOMALIES



## A la mise en service :

**Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît.** C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.

**Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne.** Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).

**La table dégage une odeur lors des premières cuissons.** L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demi heure avec une casserole pleine d'eau.

## A la mise en marche :

**La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.**

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

**La table ne fonctionne pas** et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

**La table ne fonctionne pas, l'information «bloc» s'affiche.** Déverrouillez la sécurité enfants.

**Code défaut F9 :** tension inférieure à 170 V.

**Code défaut F0 :** température inférieure à 5°C.

## En cours d'utilisation:

**La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.**

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

**Le code F7 s'affiche.**

Les circuits électroniques se sont

échauffés (voir chapitre encastrement).

**Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier cliquent toujours.**

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

**Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson** (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

**La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.**

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

**En cas de dysfonctionnement persistant.**

Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.



## RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



▀ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

*Si vous imprimez ce document, pensez à trier!*





## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

> consulter notre site :

[www.dedietrich-electromenager.com](http://www.dedietrich-electromenager.com)

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs  
DE DIETRICH  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 04** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S.  
au capital social de 100.000.000 euros.  
RCS Nanterre 801 250 531.

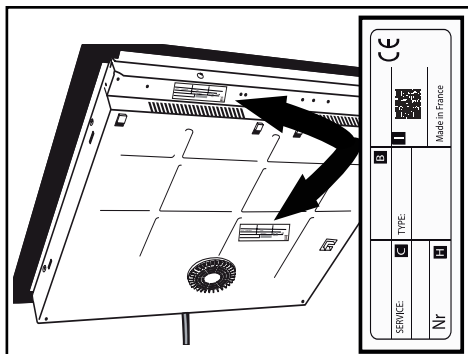
## PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



## INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

I : QR Code

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel

FR

GUIDE UTILISATION

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

# *PLACA DE INDUCCIÓN*

De Dietrich 

ES

## *ESTIMADO/A CLIENTE*

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.

**De Dietrich** 

<b>Seguridad y precauciones importantes .....</b>	<b>22</b>
<b>1 - Presentación.....</b>	<b>25</b>
<b>2 - Instalación.....</b>	<b>26</b>
Desembalaje .....	26
Empotramiento .....	26
Conexión .....	28
<b>3 - Utilización .....</b>	<b>29</b>
Teclado.....	29
3.1 Selección del recipiente.....	29
3.2 Selección del fuego .....	29
3.3 Encendido / Apagado .....	29
3.4 Ajuste de potencia .....	30
3.5 Ajuste del temporizador.....	30
3.6 Función Elapsed time .....	30
3.7 Bloqueo de mando .....	31
3.8 Función ICS.....	31
3.9 Seguridad y recomendaciones .....	33
<b>4 - Mantenimiento .....</b>	<b>34</b>
<b>5 - Anomalías .....</b>	<b>35</b>
<b>6 - Medio ambiente .....</b>	<b>36</b>
<b>7 -Servicio de atención al cliente .....</b>	<b>37</b>



## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar su aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de utilización con su aparato. Si el aparato tuviera que venderse o cederse a otra persona, cerciórese de que el manual de utilización lo acompañe.

- 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 ser 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 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 y egulado 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



## SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Su placa de cocción está diseñada para funcionar a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) sin ninguna intervención especial por su parte.

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





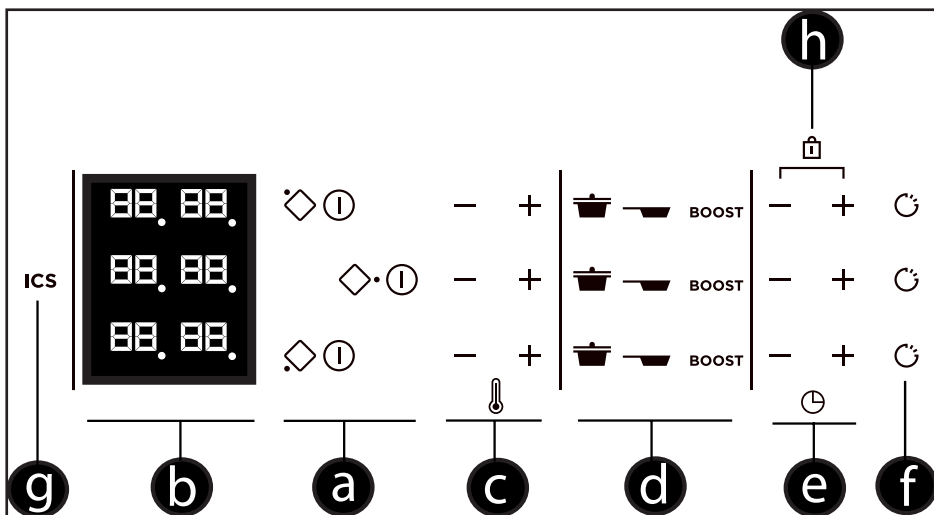
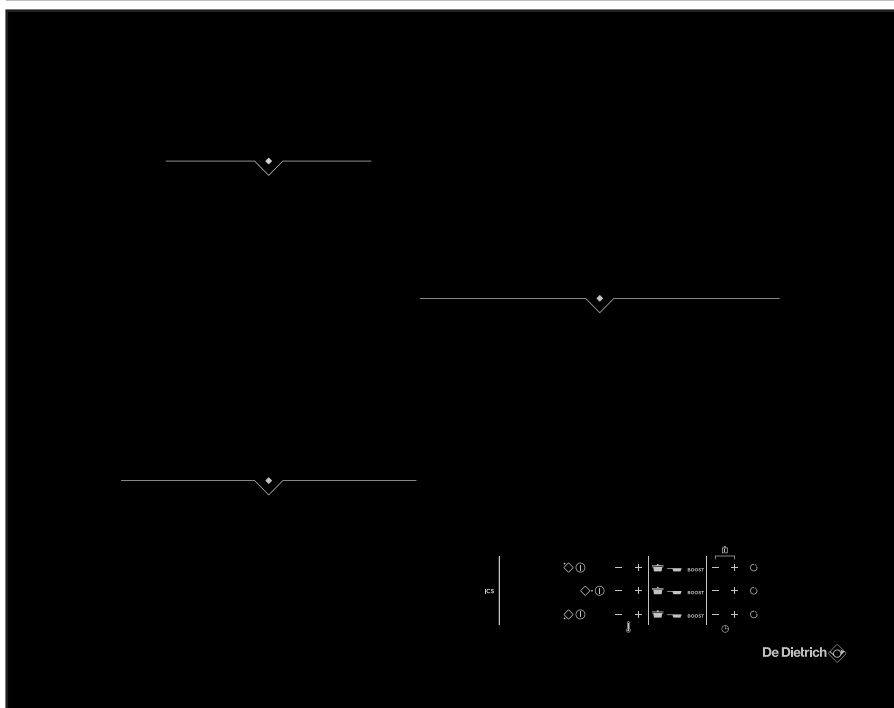
## *SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES*

---

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.

# • 1 PRESENTACIÓN



# • 2 INSTALACIÓN

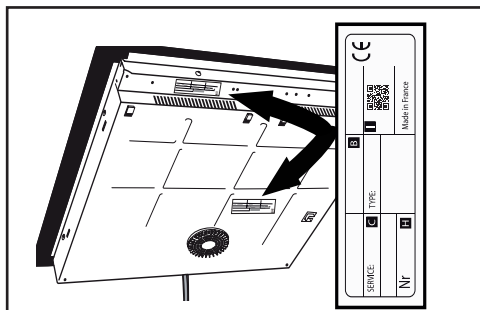
## 2.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de características.

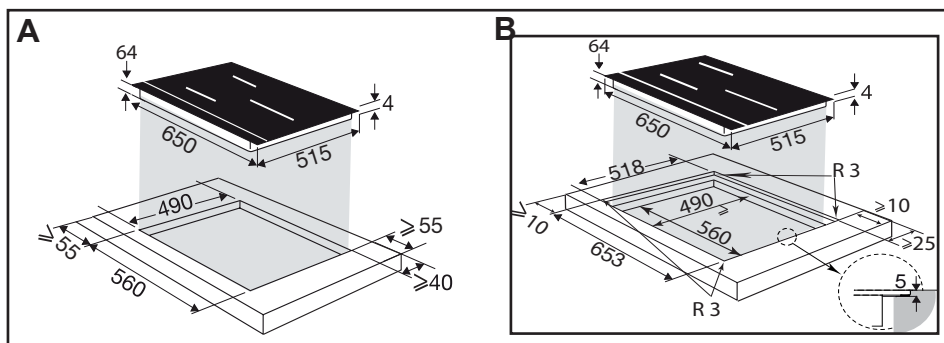
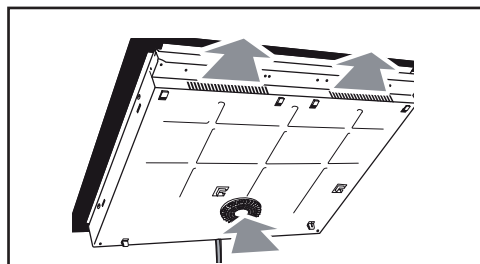
Consulte en los siguientes cuadros las referencias de servicio y de tipo de norma de la placa para uso futuro.

Service : .....

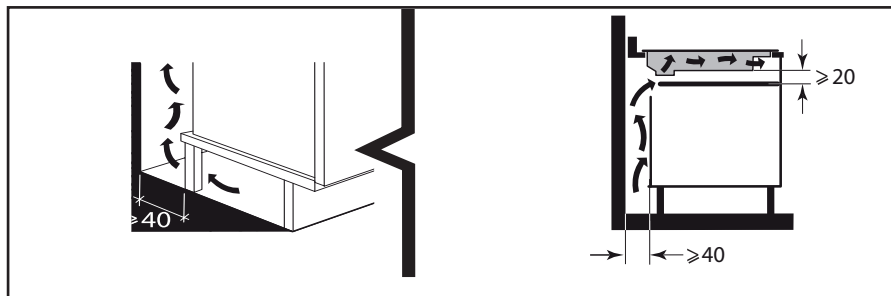
Type : .....



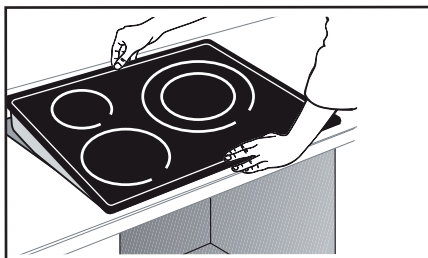
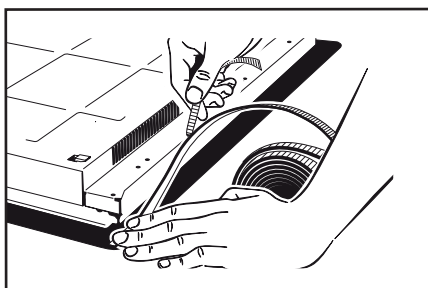
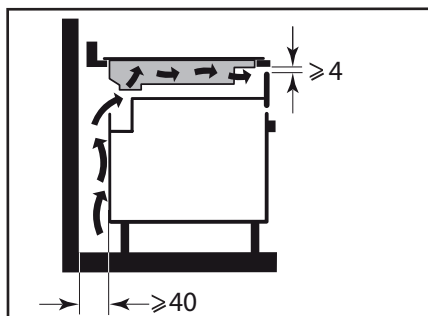
## 2.2 EMPOTRAMIENTO EN EL MUEBLE



## • 2 INSTALACIÓN



En caso de instalar la placa por encima de un cajón o un horno empotrable, 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. Introduzca la placa en el mueble.



## • 2 INSTALACIÓN



### Importante

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

### 2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

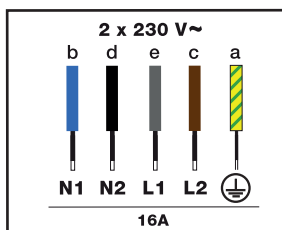
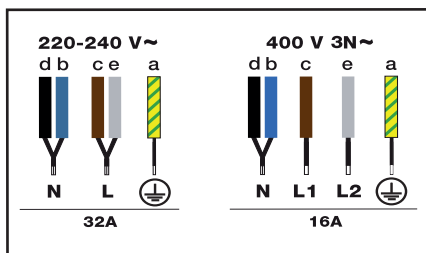
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

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

- Cable de 5 hilos:

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 su placa. (Esta visualización es normal y está reservada cuando proceda a su Servicio Posventa). El usuario de la placa nunca debe tenerlas en cuenta.



# • 3 UTILIZACIÓN

## Teclador

- a** = Encendido / Apagado
- b** = Pantalla
- c** = Ajuste de la potencia
- d** = Preselección
- e** = Ajuste del temporizador
- f** = Función Elapsed time
- g** = Función ICS
- h** = Bloqueo / Clean lock

### 3.1 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 inoxidable y 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.

### 3.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

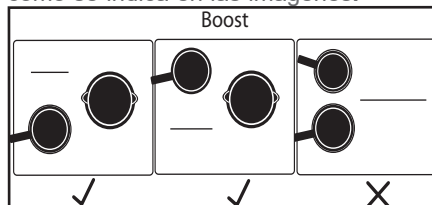
Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado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

Díámetro del fuego	Potencia máx. del fuego (vatios)	Díámetro del fondo del recipiente
16 cm	2000	10 à 18 cm
23 cm	3100	12 à 24 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm



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

Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes.

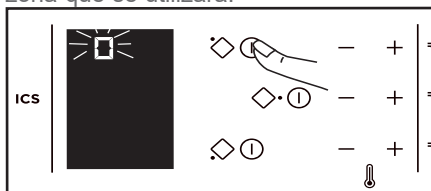


### 3.3 ENCENDIDO / APAGADO **a**

#### Encendido

Pulse el botón Encendido / Apagado

Presione el botón de inicio / parada de la zona que se utilizará.



Un 0 parpadeante y un pitido indican que la zona está encendida. A continuación, puede ajustar la potencia deseada. Sin la demanda de energía de usted, la zona de cocción se apagará automáticamente.

#### Parar zona

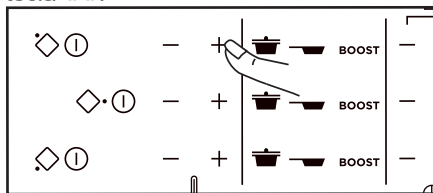
Mantenga presionado el botón de inicio / parada de zona, sonará un pitido largo y la pantalla se apagará o aparecerá el símbolo «H» (calor residual).

# • 3 UTILIZACIÓN

## 3.4 AJUSTE DE LA POTENCIA <sup>c</sup>

Pulse la tecla + o - para regular su nivel de potencia de 1 a 14.

Durante el encendido puede pasar directamente a potencia 14 pulsando la tecla «-».



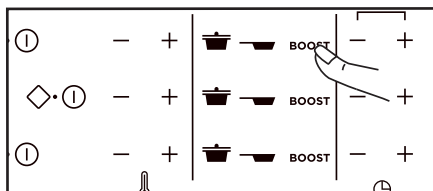
## Preselección de potencias <sup>d</sup>:

Tres teclas le permiten acceder directamente a niveles de potencia preajustados:

= potencia 6

= potencia 10

**BOOST** = potencia máxima.



Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar apagada.

- Seleccione o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla + o -.
- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

Nota: Las potencias deben estar entre

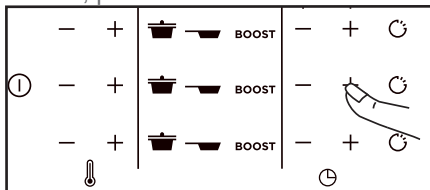
1 y 7 para

8 y 14 para

## 3.5 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR <sup>e</sup>

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

Para encenderla o para modificar los valores, pulse las teclas + o -.



Para facilitar el ajuste de tiempos muy largos, puede acceder directamente a 99 minutos pulsando inmediatamente la tecla -.

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 + y -, o vuelva a 0 pulsando la tecla -.

## FUNCIÓN ELAPSED TIME

Esta función permite visualizar el tiempo transcurrido desde la última modificación de potencia en un fuego determinado.


Para utilizar esta sección, pulse la tecla .




El tiempo transcurrido parpadea en el

# • 3 UTILIZACIÓN

visualizador del temporizador del fuego seleccionado.

Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla  y luego, en los siguientes 5 segundos, pulse + del temporizador para incrementar el tiempo de cocción que desea obtener. La visualización del tiempo se vuelve fija durante 3 segundos y luego la visualización del tiempo restante aparece. Se emite un bip para confirmar su elección.

Esta función existe con o sin la función temporizador.

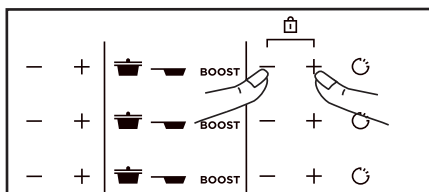
Observación: si se visualiza un tiempo en el temporizador, no se puede cambiar este tiempo en los siguientes 5 segundos después de la pulsación en . Pasados estos 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

## 3.6 BLOQUEO DE LOS MANDOS Seguridad niños

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 las teclas «+» y «-» bajo el candado, 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.

### Función CLEAN LOCK

Esta función permite el bloqueo temporal de su placa durante una limpieza.

Para activar Clean lock:

Pulse brevemente «+» y «-» bajo el 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 las teclas «+» y «-» bajo el candado.

### Desbloqueo

Mantenga pulsada las teclas «+» y «-» bajo el candado, hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suene un bip de confirmación del ajuste

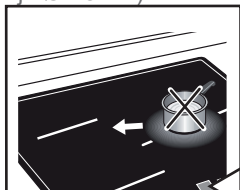
## 3.7 FUNCIÓN ICS Intelligent Cooking System

Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro

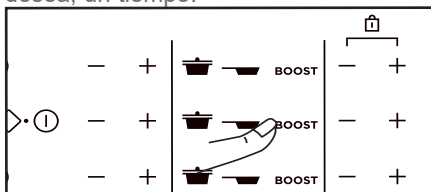


# • 3 UTILIZACIÓN

de los recipientes utilizados.  
 Proceda del siguiente modo:  
 Coloque el recipiente sobre el fuego (p. ej.: Ø 28 cm).



Seleccione la potencia Boost y, si lo desea, un tiempo.



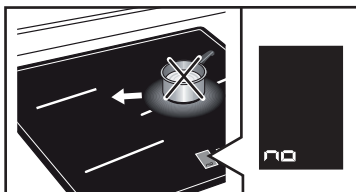
Pulse la tecla **ICS**. Aparece el símbolo «**Ec**» en el visualizador.

- el fuego seleccionado es el mejor adaptado al recipiente y «**Ec**» desaparece para mostrar los parámetros de cocción iniciales

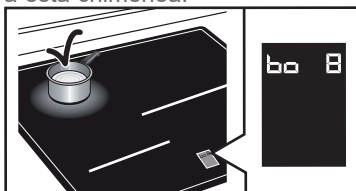
- el fuego seleccionado no es la más adecuada para el contenedor y «**no**» aparece alternativamente en la pantalla con «**Ec**».



Luego se le recomienda elegir otra casa



En el caso de que se adapte la nueva chimenea elegida, los parámetros de cocción se transferirán automáticamente a esta chimenea.



Si la nueva chimenea no se adapta mejor, se muestra «**no**».

Sin embargo, puede ignorar los consejos de cambio de enfoque y continuar cocinando en la chimenea original.

**NOTA:** La placa debe estar fría para utilizar esta función.



## 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.

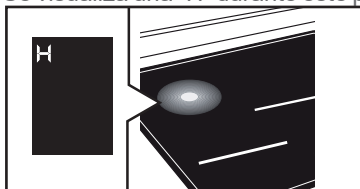
# • 3 UTILIZACIÓN

## 3.8 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 "H" durante este periodo



Evite tocar las zonas concernidas.

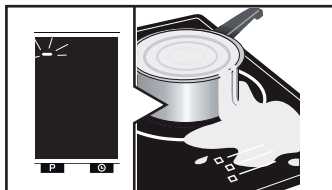
### Limitador de temperatura

Cada zona de cocción lleva un sensor 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 reloj.

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.

---

## • 4 *MANTENIMIENTO*

---

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 raspador 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 mantenimiento semanal, utilice un producto especial vitrocerámicas. Aplique el producto especial (con silicona y efecto protector) sobre el vidrio vitrocerámico.

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

---

## • 5 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 su 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.

### Durante la puesta en marcha

**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 pilotos del teclado siguen parpadeando.

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.

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.

---

# • 6 MEDIO AMBIENTE

---

## RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales del 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. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.



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

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

## ENVASES



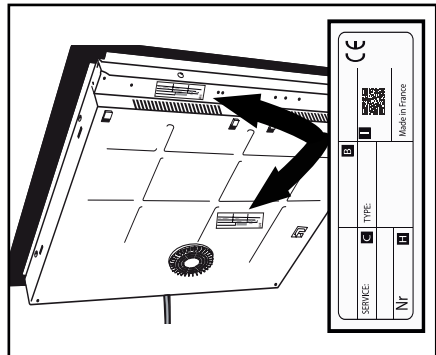
Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

---

## • 7 *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*

---

Las intervenciones que pueda ser necesario realizar en su aparato, las deberá realizar un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva.



B: Referencia de ventas

C: Referencia del servicio

H: Número de serie

I: Código QR

