

FR

GUIDE UTILISATION

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

# *TABLE INDUCTION*

**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.

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE .....	6
1 PRESENTATION.....	7
2 INSTALLATION .....	8
2.1 DEBALLAGE .....	8
2.2 ENCASTREMENT .....	8
2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE .....	10
3 UTILISATION .....	11
3.1 CHOIX DU RECIPIENT .....	12
3.2 SELECTION DU FOYER.....	12
3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT .....	12
3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE .....	12
3.5 HORIZONE.....	13
3.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE .....	13
3.7 Touche ELAPSED TIME.....	14
3.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES .....	14
3.9 FONCTION ICS .....	15
3.10 FONCTION RECALL .....	15
3.11 FONCTION SWITCH .....	15
3.12 FONCTION BOIL .....	15
3.13 SECURITES ET RECOMMANDATIONS .....	16
4 ENTRETIEN.....	17
5 ANOMALIES .....	18
6 SERVICE CONSOMMATEURS.....	19



# SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES A LIRE AVEC ATTENTION AVANT UTILISATION ET A CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

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 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



## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

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 incorporée 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.

---

# ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE

---

## Protection de l'environnement

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



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

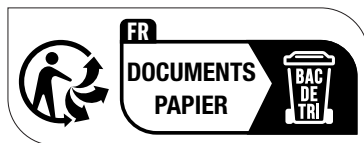
Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que

les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. 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.

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

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



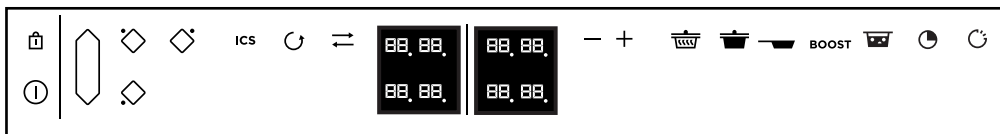
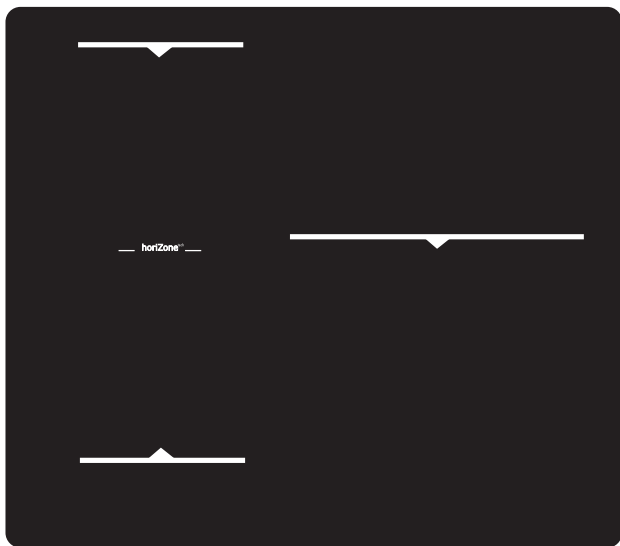
## Conseil économie d'énergie

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

---

# 1 PRESENTATION

---



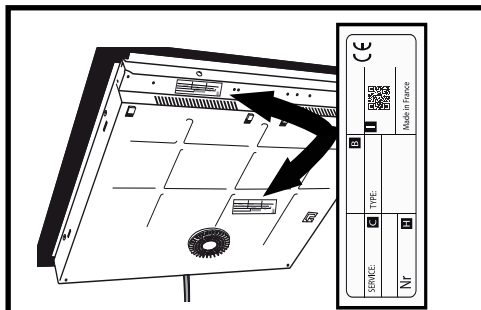
# 2 INSTALLATION

## 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 : .....



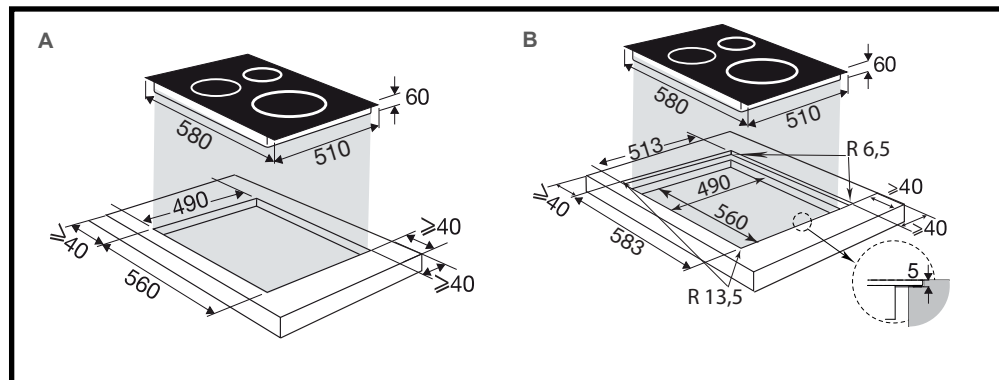
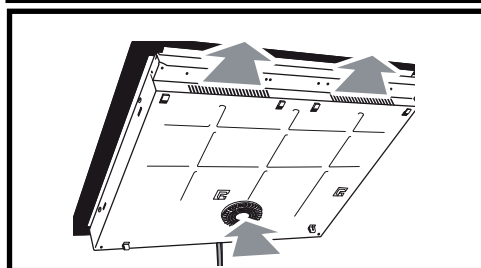
## 2.2 ENCASTREMENT

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

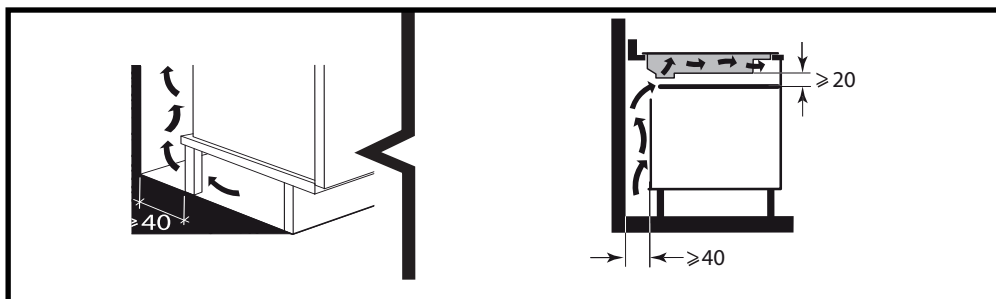
Encastrement à fleur B



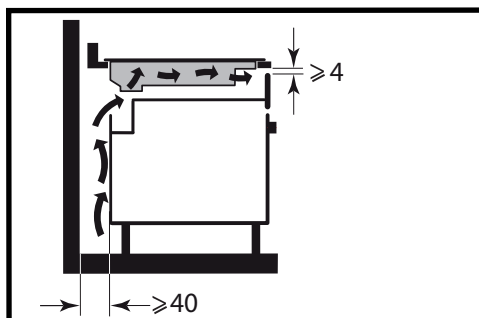


## 2 INSTALLATION

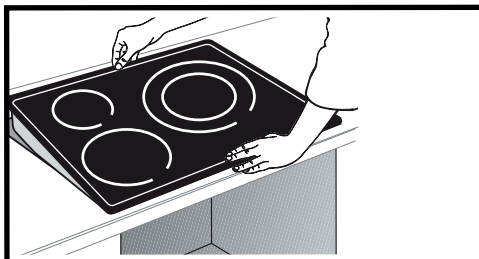
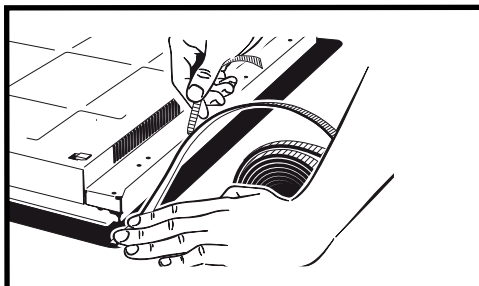
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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

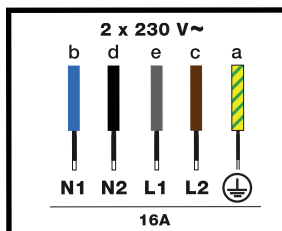
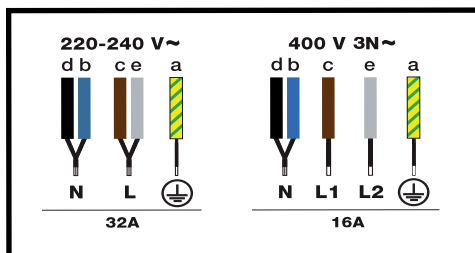
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

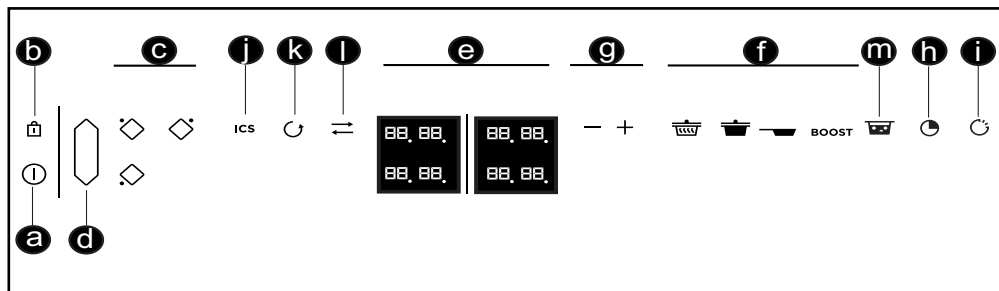
\* Branchement selon modèle

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** = Verrouillage / Clean Lock
- c** = Choix zone de cuisson
- d** = Horizone
- e** = Afficheur
- f** = Préselection
- g** = Réglage puissance / temps
- h** = Minuterie
- i** = Fonction Elapsed time
- j** = Fonction ICS
- k** = Fonction Recall
- l** = Fonction Switch
- m** = Fonction Boil

# 3 UTILISATION

## 3.1 CHOIX DU RECIPIENT

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.



Évitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

## 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 (cm)	Puissance max du foyer (Watts)	Diamètre du fond du récipient (cm)
Horizone	3700	18 - Ovale - poissnière
28	3700	15 - 32

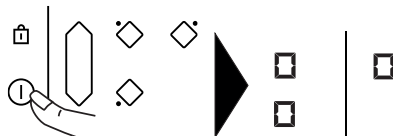


Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci.

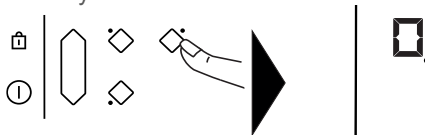
Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations.

## 3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÉT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt **a**. Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes.



Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer.



Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

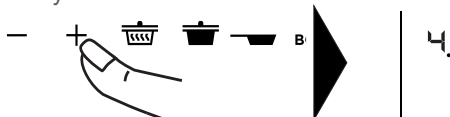
## Arrêt d'une zone / table

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

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour l'arrêt complet de la table.

## 3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - **g** pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Dans ce cas vous pouvez taper directement les chiffres correspondants à la puissance désirée. Un appui sur la touche «0» éteindra le foyer.



Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone.

# 3 UTILISATION

Pré-sélection de puissance :

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

 = puissance 2 - Maintenir au chaud

 = puissance 10 - Mijoter

 = puissance 19 - Saisir




BOOST = puissance maximale.



Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST.

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez  ou  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

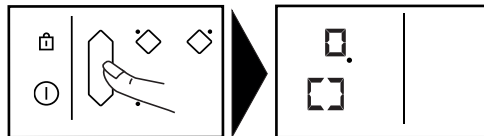
1 et 3 pour 

4 et 11 pour 

12 et 19 pour 

## 2.5 HORIZONE Horizone<sup>tech</sup>

La sélection de la zone libre se fait par la touche **d**



Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

Pour arrêter la zone, appuyer longuement sur la touche **d**, un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.

Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction

et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

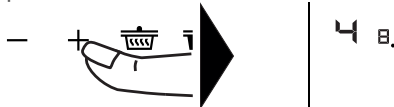
## 3.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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 la touche **h** minuterie.



puis sur les touches + ou - **g**



Dans ce cas, vous pouvez taper directement les chiffres correspondants au temps désiré l'un après l'autre .

Un appui sur la touche 0 annulera 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 -.

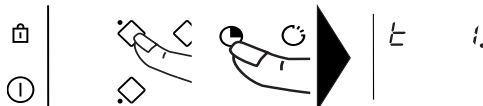
En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

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

## Minuteur indépendant

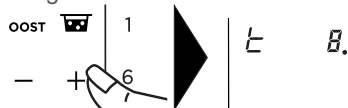
Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.

- Sélectionnez une zone non utilisée.



# 3 UTILISATION

- Faites un appui sur la touche **h**.
- Réglez le temps avec la touche **g**. Un "t" clignote dans l'afficheur.



- A la fin de votre réglage, le "t" devient fixe et le décompte commence.

Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

## 3.7 Touche ELAPSED TIME

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

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **i**. 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 **i** puis, dans les 5 secondes, appuyez sur **+** de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparaît. 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 l'appui sur **i**. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

## 3.8 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, Seules la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

## Verrouillage

Appuyez sur la touche **b** (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs 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 sur la touche **b** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparait dans l'afficheur et 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 sur la touche **b** (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 tout moment par un appui long sur la touche **b**.

# 3 UTILISATION

## 3.9 FONCTION ICS

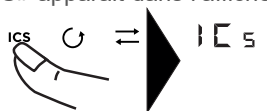
### Intelligent Cooking System

Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.

Procédez ainsi :

Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø28 cm). Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche . Le symbole «ICS» apparaît dans l'afficheur



- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «ICS» disparaît pour laisser apparaître les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci



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

## 3.10 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes. Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche

.



Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

## 3.11 FONCTION SWITCH

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

Faites un appui court sur la touche .




les symboles ===== défilent dans l'afficheur. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient. Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

## 3.12 FONCTION BOIL

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil» .



Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches + ou - .



Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres).

Validez en appuyant sur le symbole «Boil» ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» défile dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».

Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.

Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

# 3 UTILISATION

**NOTA :** Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.

Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.



## Conseil économie d'énergie

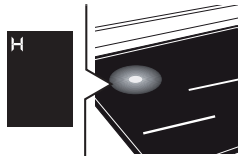
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

## 3.13 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 les risques 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.



Enlevez l'objet ou nettoyez et séchez les touches de commandes puis relancez la cuisson.

Dans ces cas, le symbole **AS** 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

---

## Entretien de la table

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 sont 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 clignotent 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.

# 6 SERVICE CONSOMMATEURS

## 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

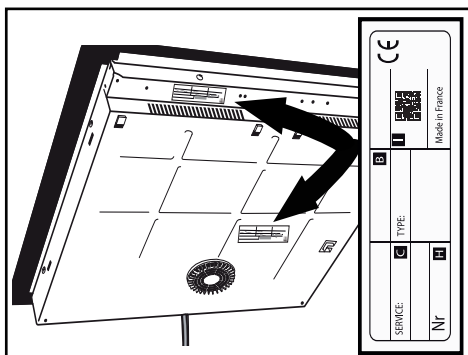
> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

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

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

## 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

## PIÈCES D'ORIGINE

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



FR

GUIDE UTILISATION

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

# *PLACA DE INDUCCIÓN*

ES

## *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.

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



**De Dietrich** 



Importante :

Antes de encender su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

<b>Seguridad y precauciones importantes</b> .....	4
<b>Medio ambiente</b> .....	6
<b>1 Presentación</b> .....	7
<b>2 Instalación</b> .....	8
2.1 Desembalaje .....	8
2.2 Empotramiento.....	8
2.3 Conexión.....	10
<b>3 Utilización</b> .....	11
3.1 Selección del recipiente .....	12
3.2 Selección del fuego.....	12
3.3 Encendido / Apagado.....	12
3.4 Ajuste de potencia .....	12
3.5 Horizone .....	13
3.6 Ajuste del temporizador .....	13
3.7 Tecla Elapsed time.....	14
3.8 Bloqueo de mando.....	14
3.9 Función ICS .....	15
3.10 Función Recall.....	15
3.11 Función Switch .....	15
3.12 Función Boil .....	15
3.13 Seguridades y recomendaciones.....	16
<b>4 Mantenimiento</b> .....	17
<b>5 Anomalías</b> .....	18
<b>6 Servicio de atención al cliente</b> .....	19



## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.**

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

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 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.



## **SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES**

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 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.



---

# MEDIO AMBIENTE

---

## Medio ambiente



Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto, está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados deben

depositarse en un punto de recogida habilitado.

Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. 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.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos a tal efecto.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

## 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.

## ENVASES

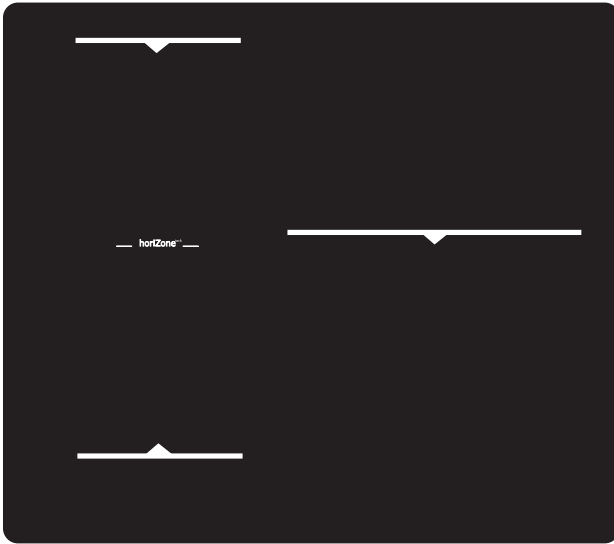


Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

---

# 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.

Service : .....
Type : .....

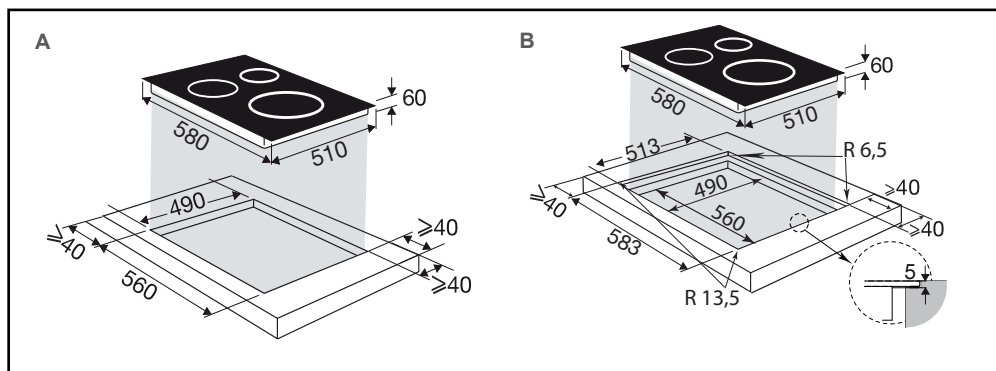
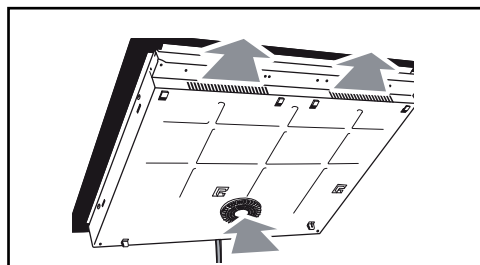
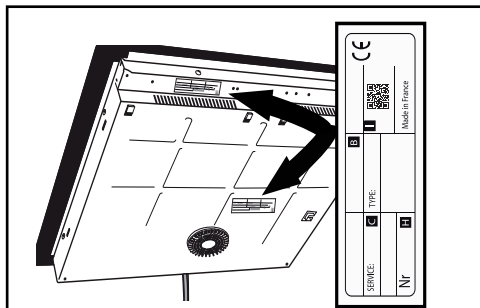
## 2.2 EMPOTRAMIENTO

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

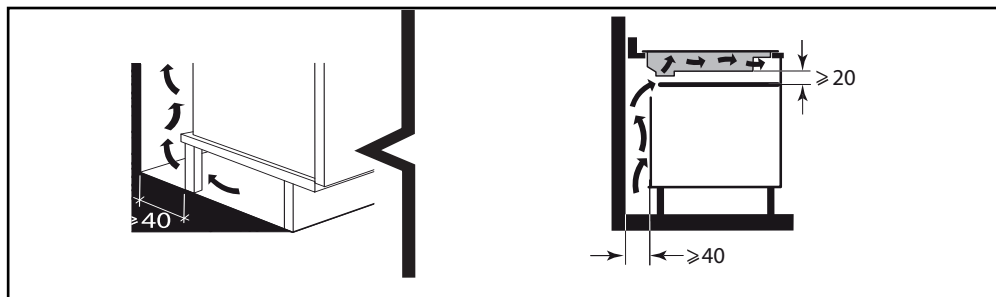
- Terminación enrasada

Ver esquema

- Terminación biselada Ver esquema

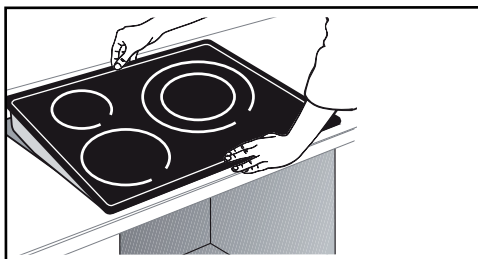
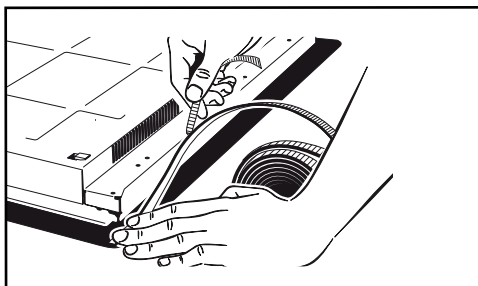
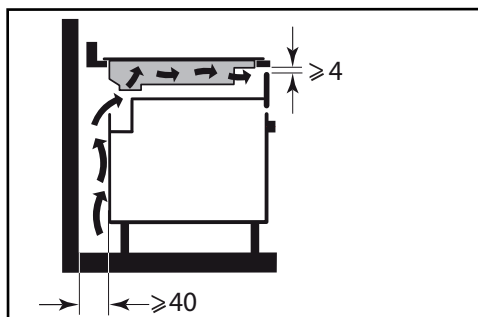


## 2 INSTALACIÓN



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 blindada alrededor del borde de la mesa y inserte la mesa en el gabinete.



# 2 INSTALACIÓN



## Importante

Si el horno está situado bajo la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de esta y del horno en modo pirólisis. Aparece entonces el código «F7» en las zonas de mando. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

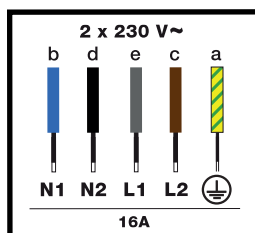
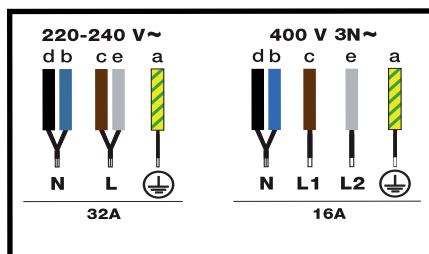
## 2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

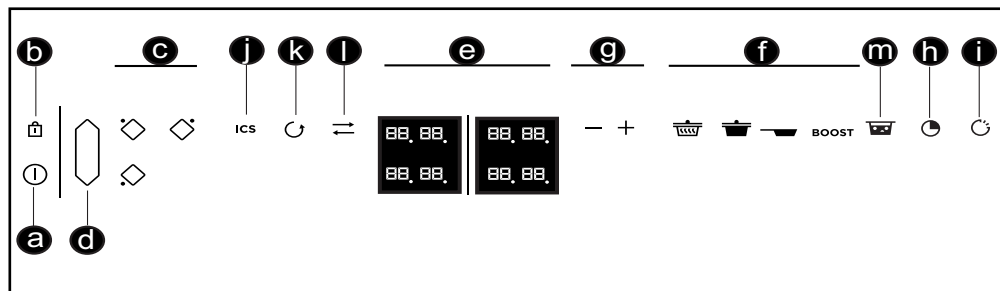
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores.

Al encender la placa de cocción o tras un corte de corriente prolongado, aparece un código en el teclado de control (reservado para el Servicio Técnico, el usuario no debe tenerlo en cuenta).

Esta información desaparece al cabo de 30 segundos.



# 3 UTILIZACIÓN




## Teclado


- a** = Encendido / Apagado
- b** = Bloqueo / Clean lock
- c** = Selección de fuego
- d** = Horizone
- e** = Pantalla
- f** = Preselección
- g** = Ajuste de potencia / tiempo
- h** = Temporizador
- i** = Función Elapsed time
- j** = Función ICS
- k** = Función Recall
- l** = Función Switch
- m** = Función Boil

# 3 UTILIZACIÓN

## 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 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.

 Evite poner recipientes sobre el teclado de control


## 3.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

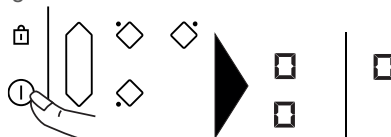
Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado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

Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (Watts)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
28	3700	15 - 32
Horizone	3700	18 - Oval - pescadero

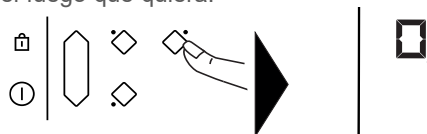
 Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida. Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes.

## 3.3 ENCENDIDO/APAGADO

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




Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera.




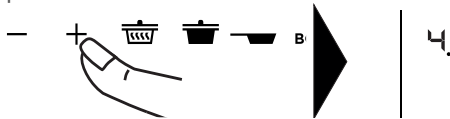
Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

## 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 para apagar completamente la placa.

## 3.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o -  para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada.






Al pulsar la tecla «0» se apaga el fuego. Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla «->» de la zona.

# 3 UTILIZACIÓN

## Preselección de potencias :

Cuatro teclas **f** le permiten acceder directamente a niveles de potencia preajustados:

-  = potencia 2 - Mantener caliente
-  = potencia 10 - Cocer a fuego lento
-  = potencia 19 - Soasar
- 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  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.

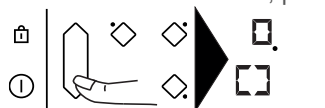
Nota: Las potencias deben estar entre

1 y 3 para 

4 y 11 para 

12 y 19 para 

## 3.5 HORIZONE — Horizone<sup>tech</sup> — Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla **d**.



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 **d**. 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.

## 3.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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 la tecla **h** temporizador.



luego las teclas + o - **g**



Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.

Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.

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

## Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando.

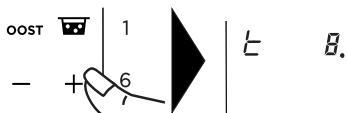


- Hacer que se pulsa una tecla **h**.

- Regule el tiempo con los mandos **g**. En la pantalla quedará una "t" intermitente.



# 3 UTILIZACIÓN



- Al finalizar la regulación, la "t" queda fija y comienza la cuenta atrás.

Nota:

Puede detener una cuenta atrás pulsando el mando de selección del foco.

## 3.7 Tecla ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla **i**. El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del hogar seleccionado



Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla **i** 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.

## 3.8 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 la tecla **b** (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.

## Desbloqueo

Mantenga pulsada la tecla **b** 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 su 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 **b**.

## 3.9 FUNCIÓN ICS

### Intelligent Cooking System

Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes utilizados.

Proceda del siguiente modo:

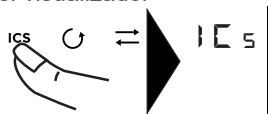
Coloque el recipiente sobre el fuego (p. ej.: Ø 28 cm).

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

Pulse la tecla **j**. Aparece el símbolo «ICS»

# 3 UTILIZACIÓN

en el visualizador



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

- el fuego seleccionado no es el mejor adaptado al recipiente, el visualizador indica entonces el fuego más adecuado y los ajustes son transferidos automáticamente a dicho fuego



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

## 3.10 FUNCIÓN RECALL

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 la tecla **k**.



Con la placa en marcha, 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.

## 3.11 FUNCIÓN SWITCH

Esta función permite desplazar una cacerola de un fuego a otro manteniendo los ajustes iniciales (potencia y tiempo).

Pulse brevemente la tecla **l**,



los símbolos ===== desfilan por el visualizador. Seleccione el fuego al que quiera desplazar

el recipiente. Los ajustes son transferidos al fuego seleccionado. Puede desplazar el recipiente al nuevo fuego.

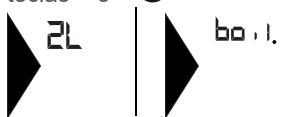
## 3.12 FUNCIÓN BOIL

Esta función permite llevar el agua a ebullición para cocer pasta, por ejemplo.

Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» **m**.



Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero se puede modificar con las teclas + o - **g**.



Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0.5 a 6 litros).

Valide pulsando el símbolo «Boil» o espere unos segundos y la validación se hará automáticamente.

Se inicia la cocción.

Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo «Boil» parpadea en el visualizador. Vierta la pasta y valide pulsando la tecla «Boil».

Por defecto, el visualizador propone una potencia y una duración de cocción de 8 minutos.

Puede sin embargo ajustar la potencia y el tiempo de cocción propuestos.

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

Nota : Es importante que la temperatura del agua no sea ni demasiado caliente ni demasiado fría al principio de la cocción, ya que esto falsearía el resultado final.

No utilice recipientes de hierro con esta función.

También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.

# 3 UTILIZACIÓN



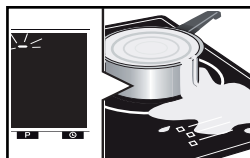
## Consejo de ahorro de energía

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



## 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.



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



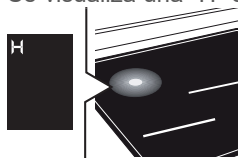
Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.

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

## 3.13 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 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

### 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.

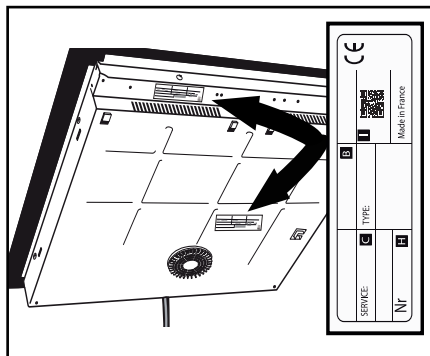
En caso de fallo persistente.

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

# 6 *SERVICIO DE ATENCION AL CLIENTE*

## INTERVENCIONES

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.



B: Referencia de ventas

C: Referencia del servicio

H: Número de serie

I: Código QR

