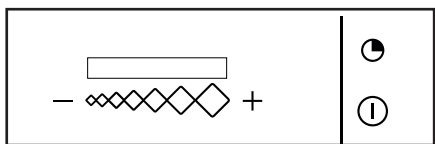
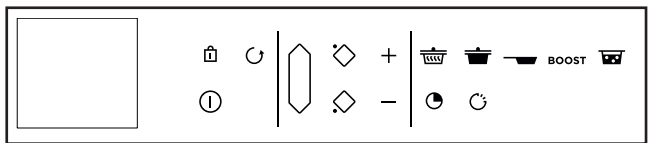
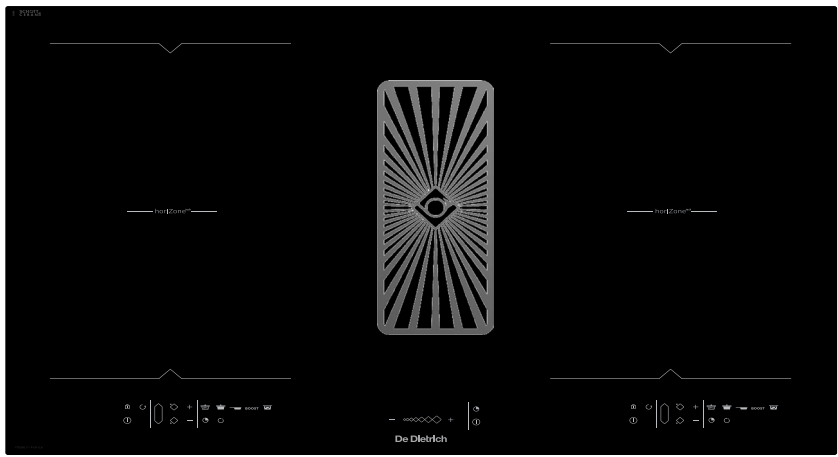


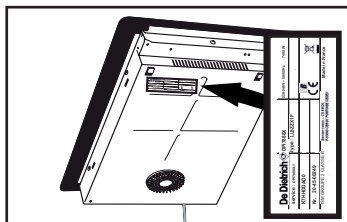
ES MANUAL DE USO

*PLACA DE INDUCCIÓN
Y CAMPANA INTGRADA*

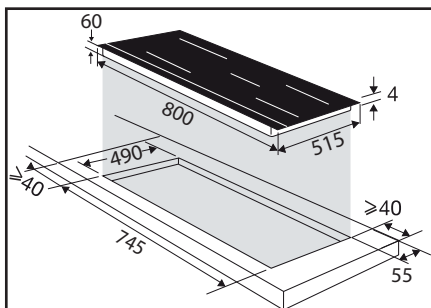
De Dietrich 



1

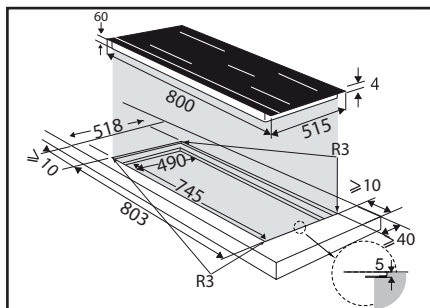


1.1

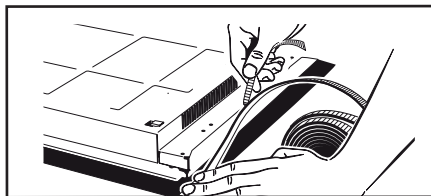


1.2

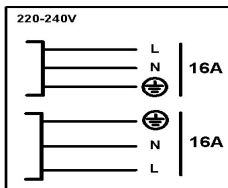
1.2.1



1.2.2

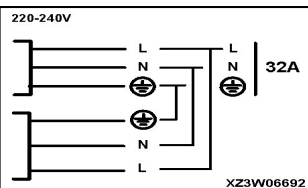


1.2.3

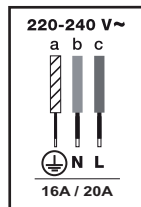


1.3

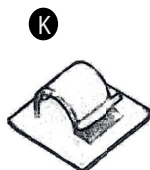
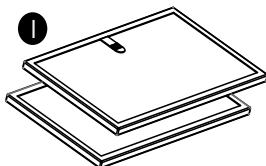
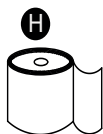
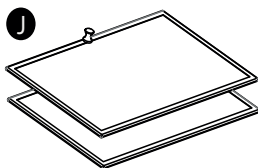
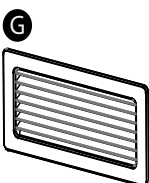
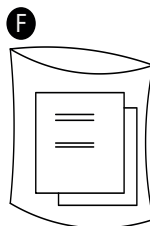
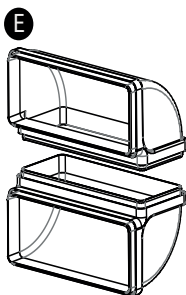
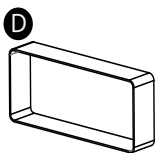
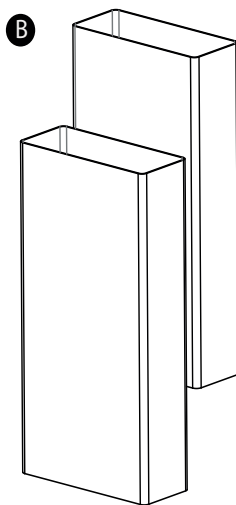
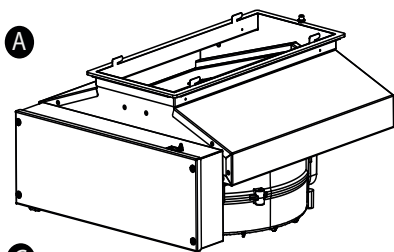
1.3.1



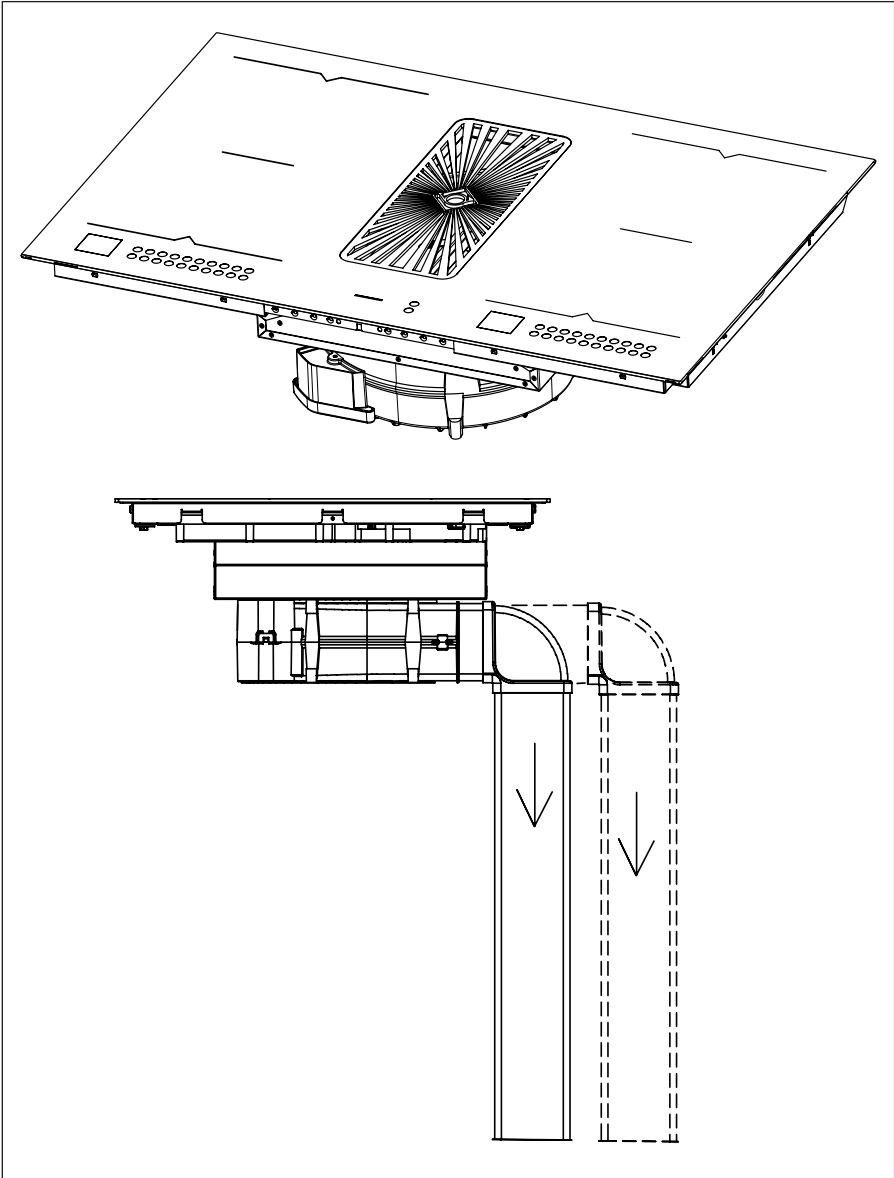
XZ3W0669Z



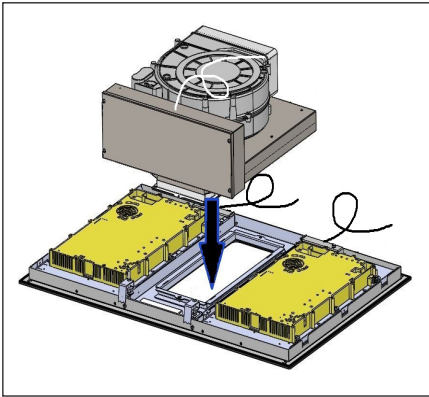
1.3.2



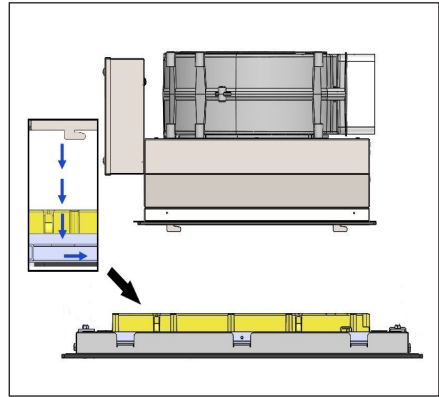
• 1



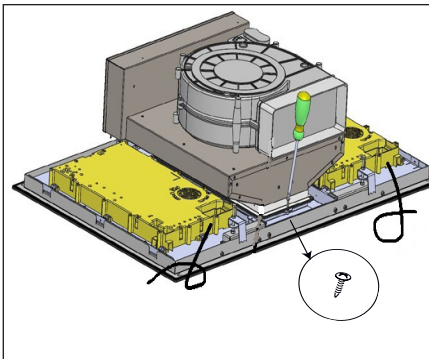
1.4



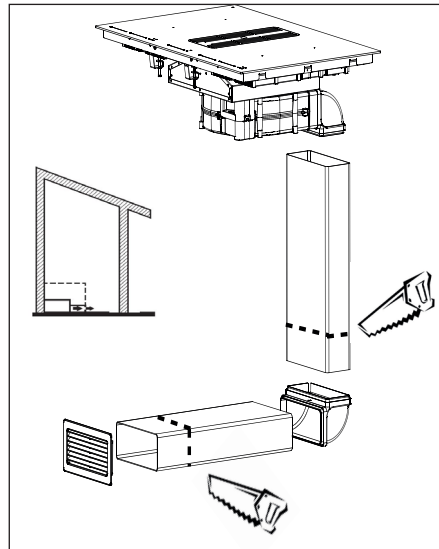
1.4.1



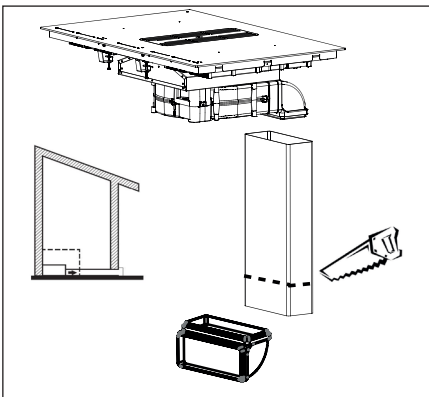
1.4.2



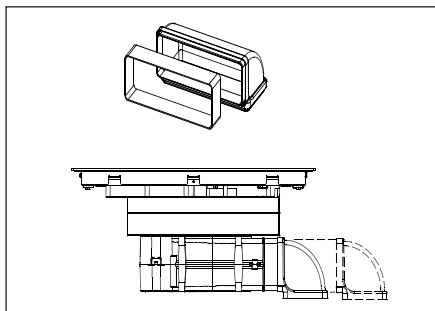
1.4.3



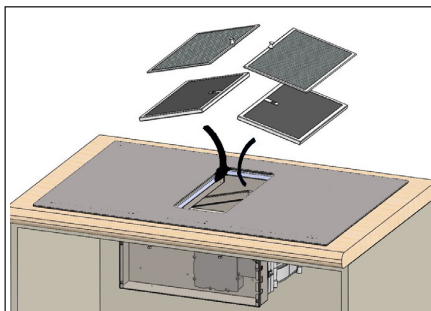
1.4.4



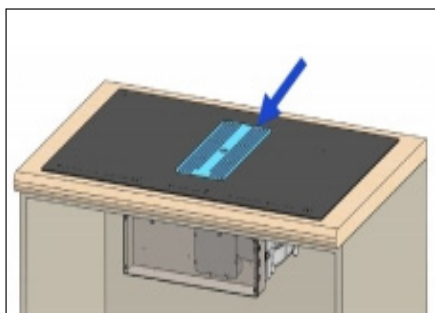
1.4.5



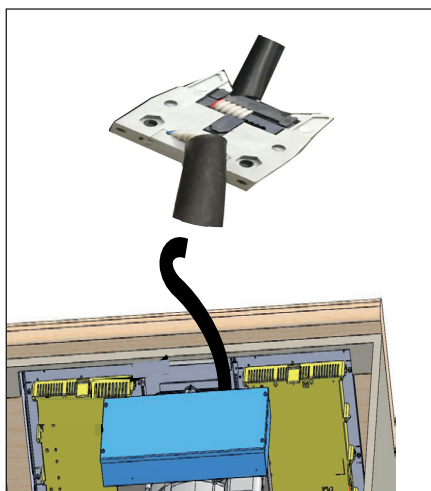
1.4.6



1.4.7



1.4.8



1.4.9



<u> </u> e	b	k	c	<u> </u> f	m					
									BOOST	
	a		d	g	h	i				

			b
			a
<u> </u> d	<u> </u> e	<u> </u> c	



2.3

				2.3.1
--	--	--	--	--------------

				2.3.2
--	--	--	--	--------------

2.4

				2.4.1
--	--	--	--	--------------

				2.4.2
--	--	--	--	--------------

2.5

				2.5.1
--	--	--	--	--------------

2.6

				2.6.1
--	--	--	--	--------------

				2.6.2
--	--	--	--	--------------

--	--

--	--

--

2.6.3

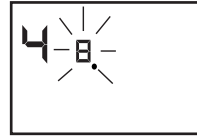
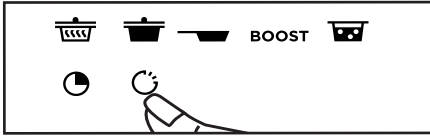
--	--

--

2.6.4

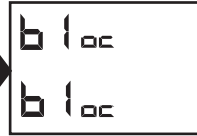
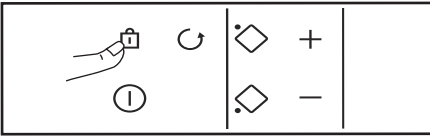


2.7



2.7.1

2.8

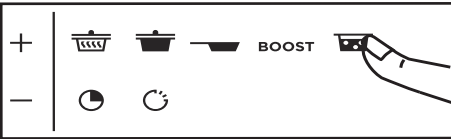


2.8.1

2.9



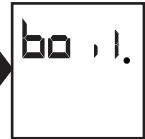
2.10



2.10.1

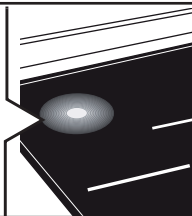


2.10.2

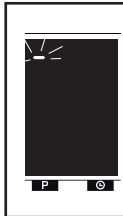


2.10.3

2.11



2.11.1



2.11.2



2.11.3

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.

De Dietrich 

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	3
Instalación de la placa de inducción	7
Desembalaje 7	7
Empotramiento	7
Conexión	7
Instalación de la campana	8
Operaciones técnicas	8
Recirculación	8
Evacuación	8
Operaciones finales	9
Conexiones eléctricas	9
Utilización de la placa	10
Teclado	10
Selección del recipiente	11
Selección del fuego	11
Encendido / Apagado	11
Ajuste de potencia	11
Horizone	12
Ajuste del temporizador	12
Tecla Elapsed time	13
Bloqueo de los mandos	13
Función Clean lock	13
Función Recall	14
Función Boil	14
Seguridades y recomendaciones	15
Utilización de la campana.....	16
Mantenimiento	17
Anomalías	18
Medio ambiente	19
Servicio de atención al cliente	20



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

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

Este aparato se puede utilizar por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de la experiencia y del conocimiento si han podido beneficiar de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos incurridos. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica incorporando un interruptor

en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación. El hilo de tierra color verde-amarillo debe conectarse al borne de tierra de la instalación.

Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

ADVERTENCIA: si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de electrocución.

ATENCIÓN: se debe vigilar el proceso de cocción. Los tiempos de cocción más cortos deben vigilarse sin interrupción.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

No utilice un aparato de limpieza a vapor.

Se recomienda no depositar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el plano de cocción, ya que pueden volverse calientes. Después del uso, pare la placa desde el teclado de control sin tener en cuenta el detector de cacerolas.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

Este aparato está diseñado para instalarse únicamente en una encimera.

ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua sino apagar el aparato, y luego cubrir la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ADVERTENCIA: riesgo de incendio: no almacene nada sobre las superficies de

cocción.

No recomendamos dispositivos de protección de placa. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

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

Riesgos eléctricos:

Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

La desconexión se puede conseguir previendo un enchufe accesible o incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas de acuerdo con las normas de instalación.

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



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Después del uso, apague la placa de cocción mediante el dispositivo de control y no confíe en el sensor de la olla.

No modifique o intente modificar las características del aparato. Esto representaría un peligro para usted.

Las reparaciones deben ser exclusivamente realizadas por un técnico cualificado.

Desconecte siempre la campana antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.

No utilice aparatos de vapor o a alta presión para limpiar el aparato (exigencias de seguridad eléctrica).

Riesgo de asfixia:

Respete las normas relativas a la evacuación del aire. El aire no debe pasar a través de un conducto utilizado para evacuar el humo de aparatos que funcionan con gas u otro combustible (no aplicable a los aparatos que solo expulsan aire en la estancia).

Asegure una ventilación

adecuada de la estancia si se va a utilizar la campana con aparatos que funcionan con gas u otro combustible (no aplicable a los aparatos que solo expulsan aire en la estancia).

Riesgo de incendio:

Existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza según las instrucciones, respetando la frecuencia de limpieza y cambiando adecuadamente los filtros. La acumulación de restos de grasa puede provocar un incendio.



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

Guarde estas instrucciones con el aparato. Si vende o da el aparato a terceros, asegúrese de que vaya acompañado de estas instrucciones. Lea atentamente estas recomendaciones antes de instalar y utilizar el aparato, ya que han sido redactadas para garantizar su seguridad y la de los demás.

En el momento de la entrega del producto se debe comprobar el embalaje y su aspecto general. Cualquier objeción se debe anotar en el albarán de entrega, del cual debe conservar una copia. Este aparato está destinado a un uso doméstico normal. No debe usarse con fines comerciales ni industriales ni para fines distintos de su uso previsto.

La garantía no cubrirá los daños ni otras consecuencias derivados de una instalación incorrecta o de un mal uso del aparato.

Con el afán de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar sus características técnicas, funcionales o estéticas. El aparato está diseñado para funcionar en modo recirculación o evacuación. Antes de continuar con la instalación, verifique todos los componentes del aparato. En caso de componentes dañados o faltantes, contacte con el distribuidor y no prosiga la instalación.

• 1 INSTALACIÓN DE LA PLACA



1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de características (1.1).

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

Service :
Type :

1. 2 EMPOTRAMIENTO EN EL MUEBLE

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.

Recuerde que esta placa requiere una instalación particular. No es una placa convencional. Hay que prever la colocación del motor del sistema de vacío, lo cual implica contar con un mueble bajo a medida. Se suele poner un módulo con dos cajones y un cacerolero bajo la encimera. En este caso, el cajón superior está bloqueado. Además, se debe reducir la profundidad del mueble. Bajo este tipo de aparato no se debe colocar nunca un horno. Pero es una cuestión que deberá ver con su instalador de cocinas en función del modelo elegido y del mobiliario incluido en su catálogo.

- Terminación enrasada
Ver esquema (1.2.1)

- Terminación biselada Ver esquema (1.2.2)

Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la placa (1.2.3)

1. 3 CONEXIÓN ELÉCTRICA (1.3.1)

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 modelo), según el número de hilos y los colores (1.3.1).

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

• 1 INSTALACIÓN DE LA CAMPANA



IDENTIFICACIÓN

- A - Motor
- B - Canalización
- C - Rejilla metálica
- D - Adaptador
- E - Codos
- F - Manual de uso
- G - Rejilla de evacuación
- H - Adhesivo
- I - Filtros de carbón
- J - Filtro de grasa
- K - Clips adhesivos
- L - Válvula antirretorno
- M - Tornillos de fijación del motor

Antes de cualquier intervención de instalación, compruebe que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

1.4 OPERACIONES TÉCNICAS

Coloque la placa de cocción al revés sobre una superficie adecuada, protegiendo el vidrio de posibles rasguños. Saque la campana del embalaje e instálela como se muestra (1.4.1).

Los ganchos metálicos de la campana filtrante deben insertarse en las ranuras específicas como se indica (1.4.2).

Tras enganchar la campana (A) a la placa de cocción, fijela con el tornillo métrico (M) suministrado como se muestra (1.4.3).

Continúe colocando el adaptador (D) y el codo (E) (1.4.5 - 1.4.6).

Los mandos situados bajo el vidrio de la placa de cocción tienen un cable que debe conectarse a la caja de control (1.4.9).

Encastre la placa con la campana integrada.

RECIRCULACIÓN (1.4.4)

La salida de aire del producto debe estar asociada a la apertura del armario para reciclar el aire evacuado en la cocina. Para esta configuración se requieren filtros de carbón (I) que deben instalarse como se indica (1.4.7).

Los filtros de carbón (I) están ubicados justo debajo de los filtros de grasa (J), por lo que deben instalarse antes que estos últimos. El producto se suministra con un kit de canalización (B) con rejilla (G) (en el extremo para instalar en el mueble).

• 1 *INSTALACIÓN DE LA CAMPANA*



Consejo

Utilice una sierra de arco para cortar las tuberías.

EVACUACIÓN (1.4.5)

La salida de aire del producto debe estar conectada al exterior de la casa. El conducto por instalar entre la salida de aire del producto y el exterior de la casa no se suministra con el aparato.

Es imprescindible instalar la válvula antirretorno (L) suministrada.



Consejo

Para optimizar la eficiencia de la campana, hay que limitar al máximo el número de codos, ya que cada curva reduce la eficacia en un metro lineal. Evite cualquier cambio repentino de dirección en la canalización.

El conducto conectado a la salida de aire del ventilador debe tener una sección constante de 220x90 mm y estar fabricado con un material homologado por la normativa vigente. El incumplimiento de las instrucciones anteriores puede acarrear problemas de rendimiento o ruido no cubiertos por la garantía.

Recomendamos pegar los conductos y los codos entre sí (excepto el adaptador (D) en la salida de la campana) o utilizar el adhesivo (H) suministrado para facilitar una eventual intervención del servicio técnico.

El producto incluye conductos con una sección de 220 x 90 mm.

OPERACIONES FINALES

Instale los filtros de grasa (J) en su soporte, dejándolos pasar por la apertura central de la placa de cocción (1.4.7).

Para cerrar la apertura central de la placa, coloque la rejilla metálica (C) sobre ella como se muestra (1.4.8).

CONEXIONES ELÉCTRICAS (1.3.2)

La conexión del producto a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normativas internacionales y locales vigentes.

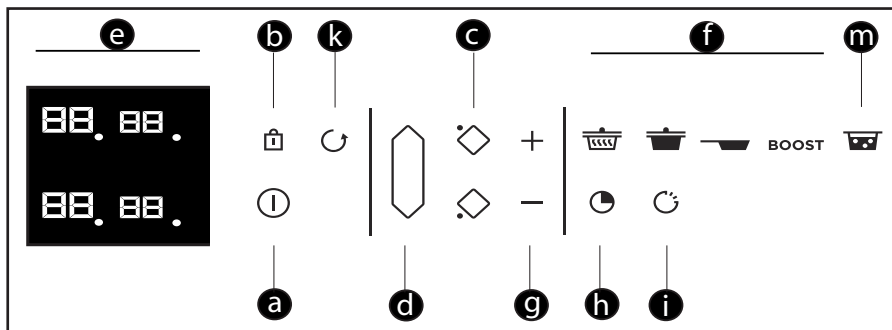
La interconexión de cualquier parte separada de este aparato puede ser realizada por un técnico cualificado de conformidad con las normas de cableado.

La conexión a la red eléctrica debe realizarse mediante un enchufe y también la puede realizar el usuario final.

El producto se entrega con clips adhesivos (K) para guardar y organizar los cables por las paredes del mueble.

Declinamos por la presente cualquier responsabilidad en caso de accidente causado por una mala colocación de la conexión a tierra.

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



Teclado


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

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción, salvo el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable 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 y la rejilla metálica.

2.2 SELECCIÓN DEL FUEGO


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

Diámetro del fuego	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente
Horizone	4000	18 cm, oval, bandeja de pescado

2.3 ENCENDIDO / APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado . Un «0» parpadea 2 segundos en cada fuego y luego se enciende fijo durante 8 segundos (2.3.1). Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera (2.3.2). 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) (2.11.1).

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

2.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o - (2.4.1) para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo Boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

Preselección de potencias:

Cuatro teclas 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 (2.4.2)

Estos valores de potencia son


• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:

La placa de cocción debe estar apagada.

- Seleccione  o  o  pulsando varios segundos la tecla.

- Regule la nueva potencia pulsando 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 

2.5 HORIZONE

Para seleccionar la zona libre, pulse

la tecla  (2.5.1). Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.


Para apagar la zona, pulse unos

segundos la tecla . Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo "H".

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

2.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla  temporizador

(2.6.1) y luego las teclas **+** o **-** (2.6.2).

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 control de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.

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

Temporizador independiente

Esta función permite programar un evento sin cocinar.

- Seleccione una zona no utilizada (2.6.3).

- Pulse la tecla 

- Ajuste el tiempo con la tecla **+** o **-**.

Una "t" aparece parpadeando en el visualizador (2.6.4).

- Al final del ajuste, la "t" se enciende fija y comienza la cuenta atrás.


Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando unos segundos el botón para seleccionar el fuego.


• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN




2.7 Tecla ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla . El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del fuego seleccionado (2.7.1).

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.


Nota: 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.

2.8 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad infantil

Esta placa de cocción posee una seguridad para los niños que bloquea los mandos en apagado o durante la cocción (para preservar los ajustes). Por motivos de seguridad, solo las teclas de parada y de selección de zona están siempre activas y permiten parar la placa o apagar una zona.

Bloqueo


Mantenga pulsada la tecla  (candado) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste (2.8.1).

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  hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.

Función CLEAN LOCK

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

Para activar Clean lock:

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


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

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



2.9 FUNCIÓN RECALL


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

Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido/Apagado y luego brevemente la tecla **(2.9)** .

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.

2.10 FUNCIÓN BOIL

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

Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» **(2.10.1)** .

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero puede modificarla con las teclas **+** o **-** **(2.10.2)**.

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 **(2.10.3)**.

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.



Consejo de ahorro de energía

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

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



2.11 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 (2.11.1). 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 control (2.11.2) .
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de control (2.11.3) .

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).

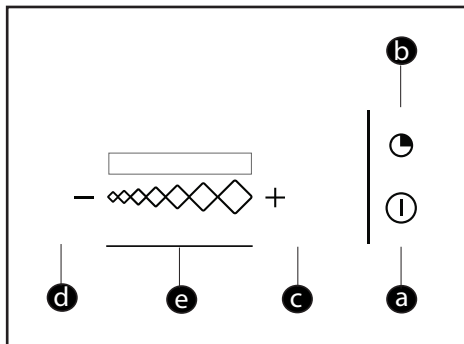
En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.



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.

• 2 UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCIÓN





Teclado


- a** = Encendido / Apagado
- b** = Temporizador
- c** = Tecla +
- d** = Tecla -
- e** = Control deslizante de velocidades

Visualizador led

2.12 Encendido

Pulse el botón Encendido / Apagado . La campana arranca a velocidad 2. Al pulsar el botón Encendido / Apagado  de nuevo, se detiene la campana con cualquier nivel de potencia.

2.13 Modificación de la velocidad

Pase el dedo por el control deslizante  para cambiar la velocidad del ventilador. Los leds se encenderán según la velocidad de la campana.

Vuelta automática de velocidad:


En velocidad máxima, la campana vuelve automáticamente a la velocidad inferior al cabo de 9 minutos.

2.14 Temporizador

Pulse la tecla  del temporizador para mantener la ventilación durante 10 minutos a la velocidad seleccionada.

Tras 4 horas de funcionamiento continuo o 4 horas sin pulsar ningún botón, la campana se apagará automáticamente.

2.15 Saturación de los filtros

Al cabo de 30 horas de funcionamiento y cuando todos los leds parpadean al mismo tiempo significa que los filtros de grasa están saturados y habrá que limpiarlos o cambiarlos. Una pulsación larga en la tecla  del temporizador apaga los leds y reinicia el proceso.

Consejo

Evite frotar los recipientes contra la rejilla.

• 3 MANTENIMIENTO



PLACA

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

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

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

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

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

CAMPANA EXTRACTORA

Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, se debe desconectar el aparato de la red eléctrica.

- Si el cable de alimentación está dañado, solo puede ser reemplazado por el servicio técnico o por personal experimentado.

No intente modificar ni reparar el aparato, ya que podría exponerse a riesgos graves. Las operaciones de mantenimiento o de reparación deben ser realizadas por personal experimentado.

En caso de avería, se debe desconectar primero el aparato de la red eléctrica.

Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

Un mantenimiento preciso garantizará un funcionamiento adecuado y un rendimiento óptimo del aparato a lo largo del tiempo.

El filtro de grasa se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.

Los filtros se limpian según su uso, pero al menos una vez cada dos meses.

El reemplazo de los filtros de carbón se realiza según el uso, pero al menos una vez cada seis meses.

La base del soporte del filtro de rejilla incluye un tapón de drenaje para ayudar a evacuar el agua acumulada.

Se recomienda limpiar el aparato y la rejilla con agua tibia y jabón suave. Se debe evitar el uso de productos abrasivos.

• 4 ANOMALÍAS



Durante la puesta en servicio

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

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

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

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, el visualizador muestra - y se emite una señal sonora.

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

Aparece el código F7.

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

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

El recipiente utilizado no está adaptado.

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

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

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

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

En caso de fallo persistente.


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



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Este aparato contiene además numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que  indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los

demás residuos.

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

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

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.



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.

• **6** *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*



INTERVENCIONES FRANCIA

Las posibles intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas por 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). Esta información figura en la placa de características.

FR Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
 CS Informace týkající se elektrických varných desek pro domácnost - UE n° 662014
 DA Oplysninger for elkogetopler til husholdningsbrug - UE n° 662014
 DE Informationen zu elektrischen Haushaltskochfeldern - UE n° 662014
 EL Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
 EN Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
 ES Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

IT Informazioni relative ai piani cottura elettrici per uso domestico - UE n° 662014
 NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
 PL Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
 PT Informações relativas a placas elétricas domésticas - UE n° 662014
 SK Informácia o pripáde elektrických varných desek pre domácnosť - UE n° 662014
 SV Information om elektriska hållar för hushållbruk - UE n° 662014

	Symbol	Value	Unit	
Model identification				<p>FR: Symbole SK: Znakúka DA: Symbol DE: Symbol EN: Symbol SK: Znakúka EN: Symbol SK: Símbolo SK: Símbol SK: Símbol FR: Valeur CS: Hodnota DA: Værdi EL: Αριθμός αριθμ. EN: Value EL: Αριθμός αριθμ. EN: Value EL: Αριθμός αριθμ. EN: Value FR: Unité SK: Jednotka DA: Enhed DE: Einheit EN: Unité ES: Unidad IT: Unità NL: Eenheid PL: Jednostka SK: Jednotka SV: Enhet</p>
Rating plate				<p>FR: Plaque signalétique US: Vrijzicht étiquet. DA: Typeplade DE: Typenschild EL: Πιστοποιητικό EN: Rating plate ES: Placa de características IT: Etichetta segnalatoria NL: Identificatieplaat PL: Tabliczka znamionowa PT: Placa analítica SK: Typový štítok SV: Märkskylt</p>
Type of hob		Induction **		<p>FR: Type de plaque CS: Typ varné desky DA: Kogeplade/stege DE: Art der Kochfläche EL: Τύπος, εστία, EN: Type of hob ES: Tipo de placa de cocina IT: Tipologia di piano cottura NL: Type kookplaat PL: Typ płyty grzewczej PT: Tipo de placa SK: Typ varnej desky SV: Typ av håll. ** FR: Induction SK: Indukce DA: Induktion DE: Induktion IT: Emmezion EN: Induction ES: Inducción IT: Induzione NL: Inductie SK: Indukcia SV: Induktion</p>
Total power	7400		W	<p>FR: puissance totale CS: celkový výkon DA: totale effekt DE: Gesamtleistung EL: συνολική ισχύς EN: total power ES: potencia total IT: potenza totale NL: totaal vermogen PL: całkowita moc PT: potência total SK: celkový výkon SV: total effekt</p>
Number of cooking zones and/or areas	4			<p>FR: Nombre de zones utiles ou de cuisson CS: Počet varných zón alebo ploch DA: Antallet af kogeplader eller -områder DE: Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen EL: Άριθμός ζωνών ή επιφανειών πλάγας EN: Number of cooking zones and/or areas ES: Número de electrovas de la placa y/o zonas de cocción IT: Numero di zone e/o aree di cottura NL: Aantal kookzones en/of -gebieden PL: Liczba pól lub obszarów grzewczych PT: Numero de zonas úteis áreas de cozinhara SK: Počet zón alebo ploch na varovanie na varnej SV: Antal kockzoner och/eller ytor</p>
Heating technology (induction cooking zones and cooking area, radiant cooking zones, solid plates)		Induction **		<p>FR: Technologie de chauffage (zones et areas de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelles, plaques électriques) CS: Technologie ohřevu (indukční varné zóny a varné plochy, solární varné zóny, pevné plochy) DA: Opvarmningsteknologi (induktionskogeplader og -ogegninger, strålingekogeplader, massekogeplader) DE: Heiztechnologie (Induktionskochenzone und -flächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) EL: Τεχνολογία θέρμανσης (πυρρικής, ηλεκτρικής, ζώνης, μαγνητικής, επαγωγικής, ζώνης, επαγωγικής, βολών, ακτινών, σταθερής, πλάτης, επαγωγικής) EN: Heating technology (induction cooking zones and cooking area, radiant cooking zones, solid plates) ES: Tecnología de calentamiento (cocina y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas masivas) IT: Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione, zone di cottura a radianza, piastre metalliche) NL: Verwarmingstechnologie (inductie-kookzones en -kookgebieden, keramische en halogeenkookzones, vaste kookplaten) PL: Technologia grzewcza (indukcyjne pola lub obszary grzewcze, promiennikowe pola grzewcze, płyty blaty) PT: Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozinhara por indução, zonas de cozinhara radiação, placas sólidas) SK: Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varanie, solárne zóny na varanie, pevné plochy) SV: Värmeteknik (induktionskockzoner och -områden, strålningsteknik, fasta kookplattor)</p>
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	1 2 3 4 5	Ø	cm	<p>FR: Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi à 5 mm les plus proches CS: Užitková plocha zón nebo ploch: průměr užitečné plochy (povrchu) elektricky ohřevných varných zón zakončených na nejbližších 5 mm DA: For runde kogeplader eller -områder: diameter på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogeplade, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. EL: Το ακριβές (λίγος ή λιγότερο) χρησιμοποιούμενο από ηλεκτρικά θέρμανση (πυρρικής, επαγωγικής, επαγωγικής, βολών, ακτινών) επιφανειακό ή μήκος 5 mm EN: For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm ES: Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone e le aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato a 5 mm più vicini NL: Voor cirkelvormige kookzones of -gebieden: diameter van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond tot op 5 mm PL: W przypadku okrągłych pól lub obszarów grzewczych: średnica powierzchni użytecznej każdego pola grzewczego elektrycznego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozinhara circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozinhara aquecida eletricamente, arredondado para os 5 mm mais próximos SK: Pripadne kruhových zón alebo ploch na varanie: priemer užitečnej plochy na elektricky ohrievanej zóne na varanie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm SV: För cirkulära kockzoner eller områden: diameter för användbar ytor för elektriskt uppvärmt kockare, avrundat till närmaste 5 mm.</p>
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	6 7 8	LxW 40x23 40x23 LxW	cm	<p>FR: Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi à 5 mm les plus proches CS: Užitková plocha zón nebo ploch: délka a šířka užitečné plochy (povrchu) elektricky ohřevných varných zón nebo ploch zakončených na nejbližších 5 mm DA: For rektangulære kogeplader eller -områder: der har en rektangulær overflade: længde og bredde på anvendelig overfladeareal pr. elopvarmet kogeplade eller -område, afrundet til nærmeste 5 mm DE: Bei rechteckigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau. EL: Το μήκος και η πλάτος (λίγος ή λιγότερο) χρησιμοποιούμενο από ηλεκτρικά θέρμανση (πυρρικής, επαγωγικής, επαγωγικής, βολών, ακτινών) επιφανειακό ή μήκος 5 mm. EN: For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm ES: Para zonas o áreas de cocción no circulares: anchura y largo de la superficie útil de cada foco de zona de cocción eléctrica, redondeado a la fracción de 5 mm más cercana IT: Per le zone e le aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato a 5 mm più vicini NL: Voor rechthoekige kookzones of -gebieden: lengte en breedte van de nuttige kookoppervlakte per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond tot 5 mm PL: W przypadku nieregularnych pól lub obszarów grzewczych: długość i szerokość powierzchni użytecznej każdego pola grzewczego elektrycznego pola lub obszaru grzewczego, w zaokrągleniu do 5 mm PT: Para zonas ou áreas de cozinhara não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozinhara aquecida eletricamente, arredondados para os 5 mm mais próximos SK: Pripadne neobkružných zón alebo ploch na varanie: dĺžka a šírka užitečnej plochy na elektricky ohrievanej zóne alebo ploche na varanie, zaokrúhlená na najbližších 5 mm SV: För rektangulära kockzoner eller områden: längd och bredd för användbar ytor för elektriskt uppvärmt kockare, avrundat till närmaste 5 mm.</p>
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	1 2 3 4 5 6 7 8	EC _{Electric cooking}	Wh/kg	<p>FR: Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg CS: Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtenou na kg DA: Energiforbrug pr. kogeplader eller -område beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας, από (λίγος ή λιγότερο) χρησιμοποιούμενο από ηλεκτρική ενέργεια consumption per cooking zone or area calculated per kg ES: Consumo de energía por foco de zona de cocción, calculado por kg IT: Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg NL: Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg PL: Zużycie energii dla każdego obszaru grzewczego w przeliczeniu na kilogramy PT: Consumo de energia por zona ou área de cozinhara, calculado por kg SK: Účtovanie spotreby energie na zónu alebo plochu na varovanie na varnej SV: Energiåtgång per kockzoner eller områden beräknat per kg.</p>
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{Electric hob}	180	Wh/kg	<p>FR: Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg CS: Spotřeba energie varné desky přepočtená na kg DA: Kogeplades energiforbrug beregnet pr. kg DE: Energieverbrauch der Kochfläche je kg EL: Κατανάλωση ενέργειας, από ένα varnó επίπεδο ανά kg EN: Energy consumption for the hob calculated per kg ES: Consumo de energía en la placa, calculado por kg IT: Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg NL: Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg PL: Zużycie energii dla całej płyty grzewczej w przeliczeniu na kg PT: Consumo de energia da placa de cozinhara calculado por kg SK: Účtovanie spotreby energie na varnú desku vypočítané na kg SV: Hållarens energiförbrukning beräknat per kg.</p>

- ***NOTAS***
