

FR

GUIDE UTILISATION

EN

USER GUIDE

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB

PLACA DE INDUCCIÓN

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



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 - ARRET	12
3.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE	12
3.5 REGLAGE DE LA MINUTERIE	13
3.6 Touche ELAPSED TIME.....	13
3.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES	13
3.8 FONCTION ICS	14
3.9 FONCTION RECALL	14
3.10 FONCTION SWITCH	14
3.11 FONCTION FONDRE	15
3.12 FONCTION ATTENTE DEGUSTATION	15
3.13 FONCTION CREPES	15
3.14 FONCTION BOIL	16
3.15 SECURITES ET RECOMMANDATIONS	17
4 ENTRETIEN.....	18
5 ANOMALIES	19
6 SERVICE CONSOMMATEURS.....	20
MEMENTO	21



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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 verre.



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Evitez 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. Evitez 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 incorporé 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.

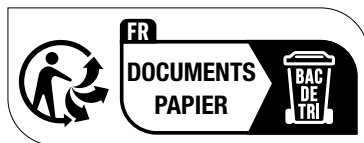
Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce symbole afin de vous indiquer que

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.

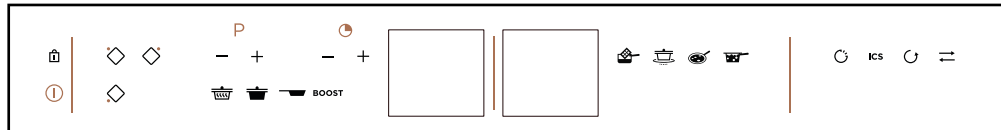
Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

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.



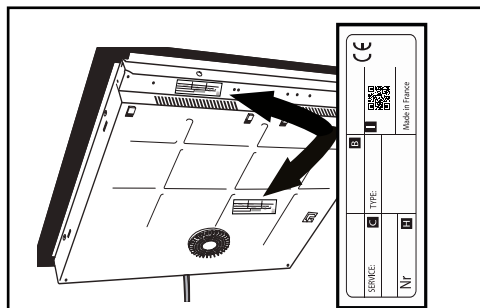
2 INSTALLATION

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 :

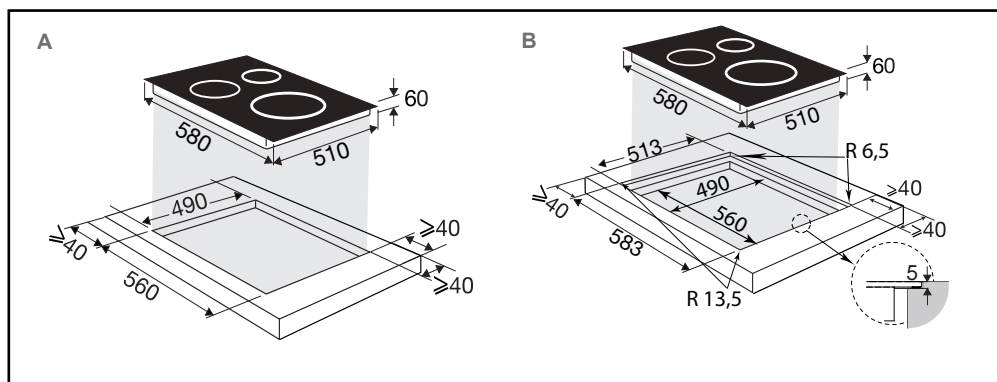
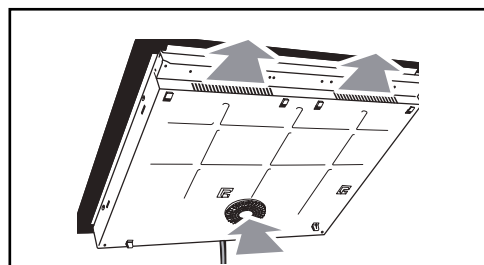


2.2 ENCASTREMENT

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

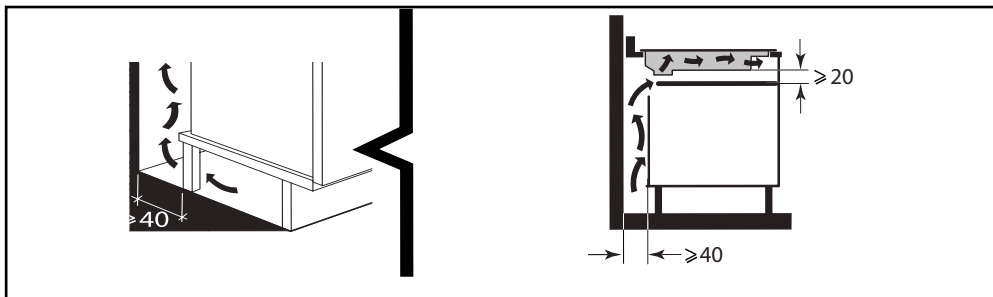
Tenez compte des indications sur les dimensions d'encastrement (en millimètres) du plan de travail destiné à recevoir la table de cuisson. Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

Encastrement sur plan A
Encastrement à fleur B

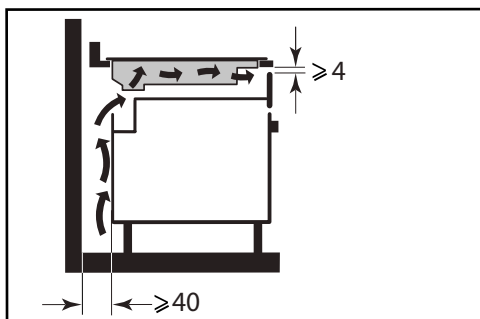


2 INSTALLATION

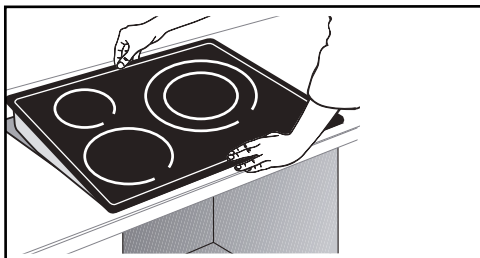
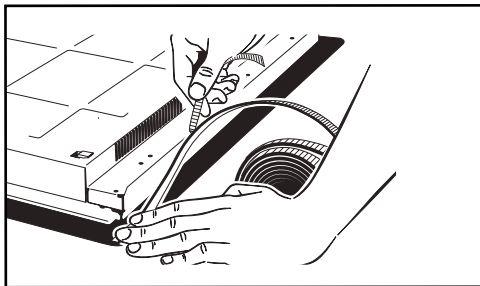
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir,



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

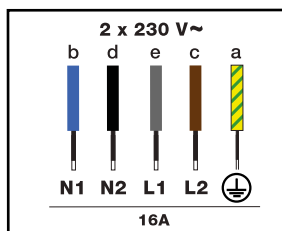
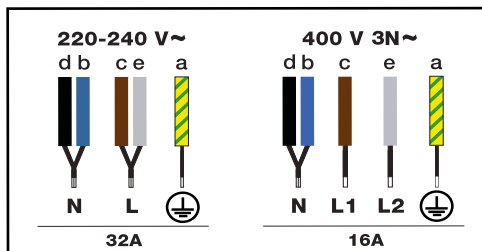
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installations en vigueur. Un moyen de déconnexion doit être incorporé dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble de votre table de cuisson,

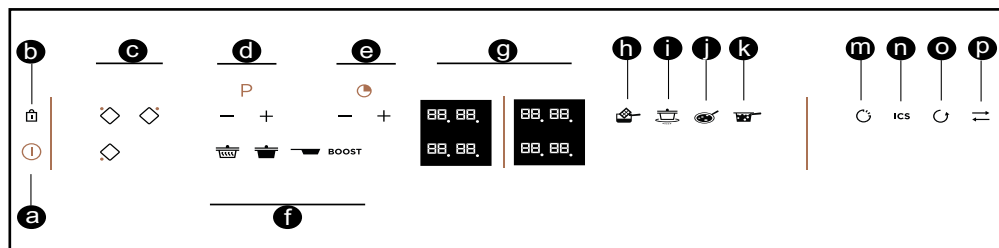
* Branchement selon modèle

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** = Réglage puissance
- e** = Réglage temps
- f** = Préselection
- g** = Afficheur
- h** = Fonction Fondre
- i** = Fonction Attente dégustation
- j** = Fonction Crêpes
- k** = Fonction Bouillir
- m** = Fonction Elapsed time
- n** = Fonction ICS
- o** = Fonction Recall
- p** = Fonction Switch

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.



Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

3.2 SELECTION DU FOYER

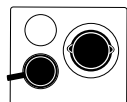
Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient 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)
16	2400	10 - 18
23	3700	12 - 24
28	3750	15 - 32

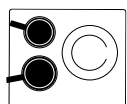


Lorsque vous utilisez la puissance maximale (**Boost**) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients selon le modèle de votre table comme indiqué sur les illustrations.

Vous éviterez ainsi une limitation automatique de puissance sur un des foyers si le positionnement n'est pas optimal :



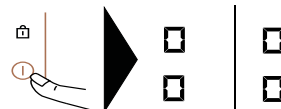
☑ = positionnement recommandé.



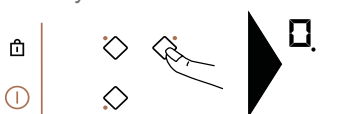
☒ = positionnement à éviter.

3.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . 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 , 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 -  pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19.



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

Pré-sélection de puissance

Quatre touches  sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de

3 UTILISATION

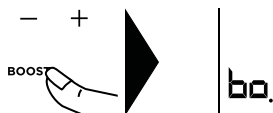
puissances pré-établies :

 = 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 - .

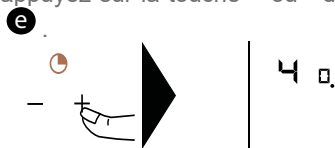
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

- | | |
|---------------|---|
| 1 et 3 pour |  |
| 4 et 11 pour |  |
| 12 et 19 pour |  |

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 + ou - de la minuterie



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

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson

concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

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

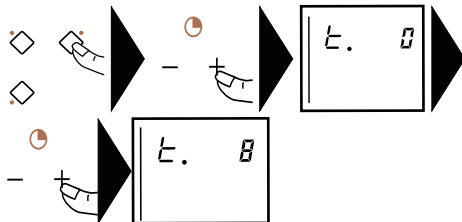
Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée.

- Faites un appui sur la touche + de la minuterie  pour régler le temps désiré.

Un "t" s'affiche avec le temps et le décompte commence.



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

3.6 FONCTION ELAPSED TIME

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

Appuyez sur la touche . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné



Si vous n'avez pas encore réglé de minuterie, vous pouvez prendre en compte le temps déjà écoulé : appuyez sur la touche  puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie jusqu'au temps de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, un bip est émis et l'affichage du temps devient fixe, une minuterie est alors réglée prenant en compte le temps déjà écoulé.

3 UTILISATION

3.7 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, 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 , 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» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparaisse 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  . 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 .

3.8 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 **ICS**. 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.

3.9 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 .

3 UTILISATION

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

3.10 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.

FONCTIONS DE CUISSON

3.11 FONCTION FONDRE

Cette fonction permet de faire fondre des aliments à basse température (en particulier le chocolat) sans risque qu'ils ne brûlent ou accrochent au fond de la casserole, même sur une longue durée. Pour lancer cette fonction, sélectionnez votre foyer en faisant un appui court sur la zone de cuisson souhaitée  puis sélectionnez la fonction fondre .

Le texte "Melt"  apparaît dans l'afficheur vous indiquant que la fonction est activée. Validez le lancement de la fonction en appuyant sur la touche .

Vous pouvez arrêter la fonction fondre par un appui long sur la touche de sélection du foyer.

3.12 FONCTION ATTENTE DEGUSTATION



Cette fonction vous permet de maintenir au chaud, à une température de dégustation idéale, les plats que vous venez de préparer, en attendant de les servir. Une minuterie de 1h30 est automatiquement lancée, ajustable si besoin.

Pour lancer cette fonction, sélectionnez votre foyer en faisant un appui court sur la zone de cuisson souhaitée  puis sélectionnez la fonction attente dégustation .

Le texte  apparaît dans l'afficheur vous indiquant que la fonction est activée. Validez le lancement de la fonction en appuyant sur la touche .

Le °C s'activera pour vous indiquer que la fonction est en marche et la minuterie décomptera le temps (90 min par défaut).

 90  90  90

 90  90

Pour modifier la durée, appuyez sur les touches + ou - de la minuterie .

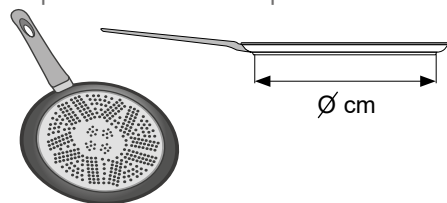
La fonction attente dégustation va s'arrêter automatiquement à la fin du décompte de minuterie. Si vous souhaitez l'interrompre plus tôt, vous pouvez arrêter la fonction par un appui long sur la touche de sélection de foyer.

3.13 FONCTION CREPES

Cette fonction permet de vous guider pas à pas dans la réalisation de vos crêpes et d'en réussir la cuisson sans risque de les brûler. Cette fonction n'est accessible que sur les foyers 23cm et 28cm.

Les résultats peuvent varier selon votre recette, l'épaisseur de vos crêpes et la poêle utilisée.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, une crêpière aluminium à fond rapporté acier doit être utilisée. Le diamètre de fond doit être de 20cm pour le foyer de 23cm et de 24cm pour le foyer 28cm. Une spatule doit être utilisée pour retourner les crêpes.



3 UTILISATION

Si vous utilisez une galettière (28cm), attendez quelques minutes de plus après le bip de fin de préchauffage du récipient.

Cette fonction se déroule en deux temps :

- Un temps de montée en température de la crêpière

- Un deuxième temps où la température idéale pour réussir vos crêpes est maintenue.

Pour lancer cette fonction, sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la zone de cuisson souhaitée  puis sélectionnez la fonction crêpes . Le texte  apparaît dans l'afficheur.

Validez en appuyant sur la touche . La première phase de la fonction est déclenchée, cela correspond au temps de montée en température de la crêpière.



Quand la crêpière est à la température idéale, un double bip retentit et le symbole devient fixe dans l'afficheur .

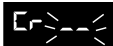
A partir de ce moment, vous pouvez faire vos crêpes sans vous préoccuper du réglage de la puissance du foyer.

En mode pas à pas, vous devez appuyer sur la touche  à chaque étape de la réalisation des crêpes :

0 - La crêpière a fini de préchauffer



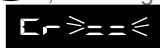
1 - Vous pouvez verser la pâte dans la crêpière puis appuyer sur la touche , l'affichage évolue :



2 - A la fin du temps estimé de la cuisson de la première face de la crêpe, un double bip est émis et l'affichage devient fixe. Vous pouvez retourner votre crêpe en utilisant une spatule.



3 - Une fois votre crêpe retournée, appuyez sur la touche , l'affichage évolue :



4 - A la fin de la cuisson de la deuxième face de votre crêpe, un double bip est émis et l'affichage devient fixe.

Votre crêpe est prête.



Pour réaliser la cuisson de la crêpe suivante, retournez à la première étape.

Si vous ne souhaitez pas suivre le guide pas à pas, et décider vous-même quand retourner vos crêpes, vous pouvez ignorer les indications à partir de l'écran suivant (étape 0), la puissance sera maintenue constante pour un résultat optimal.



3.14 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 .

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 texte «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.

3 UTILISATION

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

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.

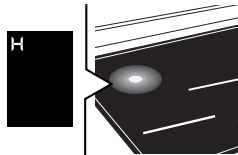
Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.

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

3.15 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.

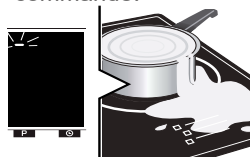
Limiteur de température

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.



- Chiffon mouillé posé sur les touches.

- Objet métallique posé sur les touches de commande.



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

Dans ces cas, le symbole  s'affiche accompagné d'un signal sonore.

Système «Auto-Stop»

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

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



Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.

Ces bruits interviennent 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

> 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.

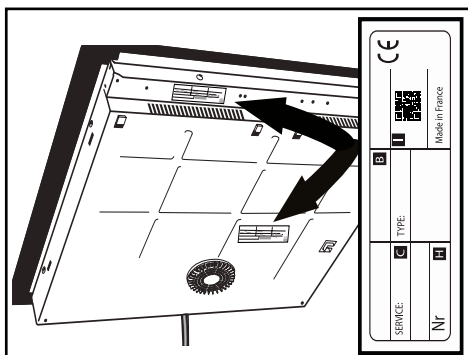
RCS Nanterre 801 250 531.

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 :

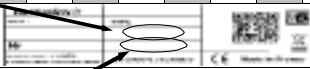
09 69 39 34 34

Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

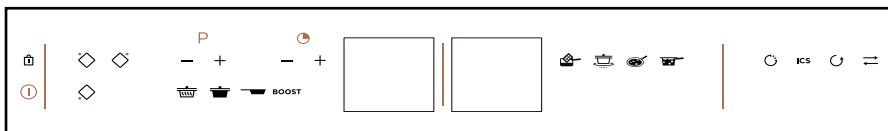


	Symbole	Valeur												Unit
Identification du modèle		LL60VX1F												
Plaque signalétique														
Type de plaque		Induction **												
Puissance totale		7400												W
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3												
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction **												
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	1	∅	23											cm
	2	∅	16											cm
	3	∅	28											cm
	4	∅												cm
	5	∅												cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	6	LxW												cm
	7	LxW												cm
	8	LxW												cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	1	EC _{electric cooking}	170,2											Wh/kg
	2	EC _{electric cooking}	175,1											Wh/kg
	3	EC _{electric cooking}	168,3											Wh/kg
	4	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	5	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	6	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	7	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	8	EC _{electric cooking}												Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC _{electric hob}	171,2											Wh/kg



MEMENTO

Le clavier



Les fonctions

- ① - Mise en Marche / Arrêt
- Verrouillage / Clean lock
- Selection d'une zone de cuisson
- ^P + - Réglage de la puissance

Présélection :

- = puissance 2 - Maintenir au chaud
- = puissance 10 - Mijoter
- = puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale.

- + - Réglage de la minuterie

Fonctions Cuisson

- Fondre
- Attente dégustation
- Crêpes
- Boil

- Fonction Elapsed time (Temps cuisson écoulé)

ICS - Fonction ICS (Adapter au mieux le récipient avec le foyer)

- Fonction Recall (rappel des derniers réglages)

- Fonction switch (Déplacement de récipient)

Informations Consommateurs : www.dedietrich-electromenager.com

0892 02 88 04 (0,50€ ttc/mn depuis un poste fixe)

Service Après-vente : 09 69 39 34 34 (service gratuit)



FR

GUIDE UTILISATION

EN

USER GUIDE

ES

GUÍA DE UTILIZACIÓN

INDUCTION HOB

EN

DEAR CUSTOMER

Discovering De Dietrich products means experiencing unique emotions. The attraction is immediate from the moment you set eyes on the product.

The sheer quality of the design shines through, thanks to the timeless style and outstanding finishes which make each component an elegant and refined masterpiece in its own right, each one in perfect harmony with the others.

Next, comes the irresistible urge to touch it.

De Dietrich's design makes extensive use of robust and prestigious materials. By combining state-of-the-art technology with top quality materials,

De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food.

We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Important :

Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.

Safety and important precautions	4
Environment.....	6
1 - Presentation.....	7
2 - Installation	8
Unpacking.....	8
Building in	8
Connection	10
3 - Use.....	11
3.1 Choice of cookware	12
3.2 Cooking zone selection	12
3.3 Switching on and off	12
3.4 Power setting.....	12
3.5 Setting the timer	13
3.6 Elapsed time key	13
3.7 Locking the controls.....	13
3.8 ICS function	14
3.9 Recall function	14
3.10 Switch function	14
3.11 Melt function	15
3.12 Waiting for tasting function	15
3.13 Crepe function	15
3.14 Boil function	16
3.15 Safety devices and recommendations.....	17
4 - Care	18
5 - Problems	19
6 - Customer service	20
Memento.....	21



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS TO BE READ CAREFULLY AND KEPT FOR FUTURE USE.

This appliance can be used by children over 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience and knowledge if they have been correctly informed or trained in the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Children must not clean and maintain the appliance without supervision.

Children under 8 years old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids must not be placed on the cooking surface as they may heat up.

Your hob is equipped with a child safety device that locks its operation after use or during cooking (See “Child Safety use” section).

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. Ask the pacemaker manufacturer or your GP.

Leaving oil or fat to heat unattended on a hob may be dangerous and lead to fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.

CAUTION: cooking must be monitored. Quick heating must be monitored at all times.

Danger of fire: do not store objects on the cooking areas. If the surface is cracked, disconnect the appliance to avoid the risk of electric shock. Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

is very sturdy, it is not unbreakable.

Do not place any hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid dragging cookware across the surface, which may in the long-term result in the degradation of the decorative finish of the vitroceramic top.

Never use a sheet of aluminium for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

Do not store cleaning products or flammable products in the cabinet underneath your cooking hob.

These hobs must be connected to the power grid via an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Your cooktop is designed to operate at 50Hz or 60Hz (50Hz/60Hz) without any special intervention on your part.

After use, switch off the hob by means of the control device and do not rely on the pot sensor.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person to avoid danger.

Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

WARNING: Only use hob protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance or listed as suitable in the user guide, or included with the appliance. Use of unsuitable protectors could cause accidents.

ENVIRONMENT

Protecting the environment



This symbol indicates that this product should not be treated as household waste.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this symbol to indicate that used appliances must be disposed of in certified collection points.

Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This appliance's packing materials are also recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

We thank you for your help in protecting the environment.

Advice on how to save energy

Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.

2 INSTALLATION

2.1 UNPACKING

For future use, remove all protective elements. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate. Note in the boxes below the service and standard references shown on this plate.

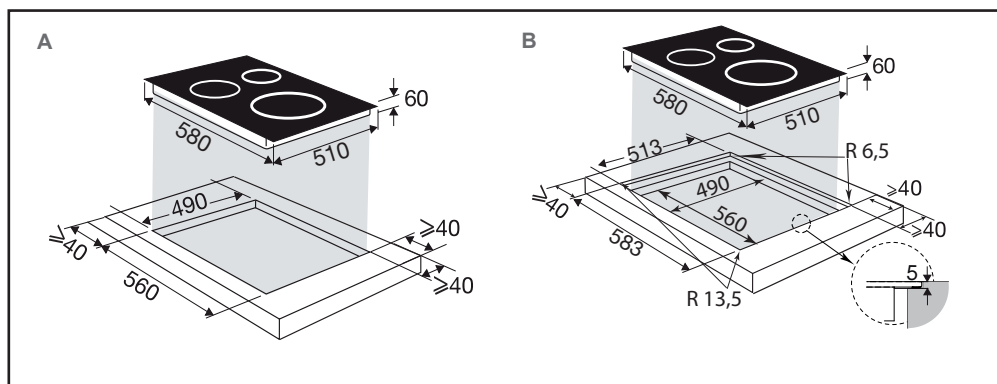
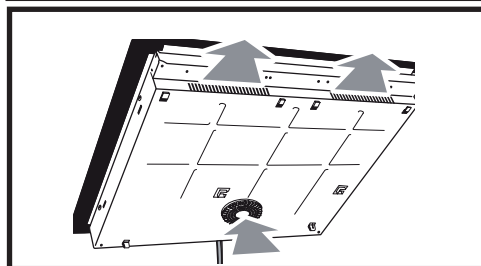
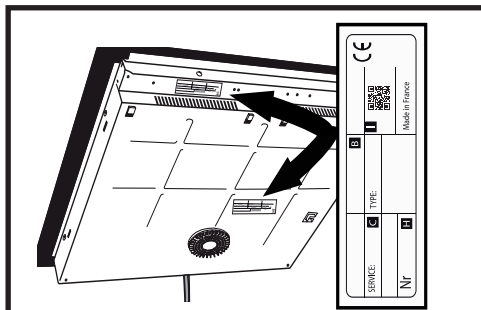
Service :
Type :

2.2 ENCLOSURE

Check that the air intake and outlet are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the work top destined to receive the hob. Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.

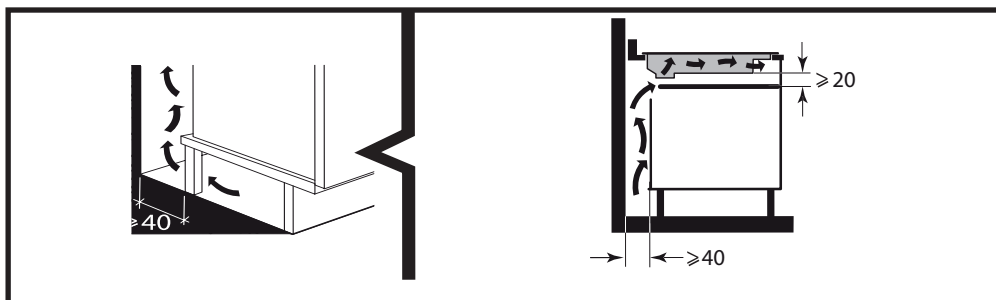
Fitting into the worktop A

Fitting flush with the worktop B

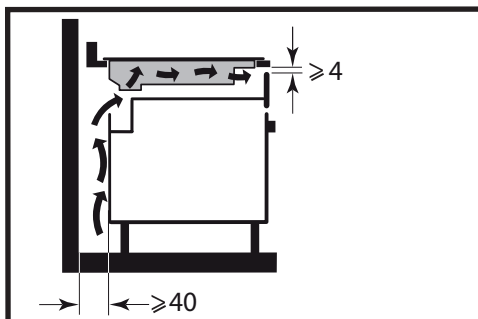


2 INSTALLATION

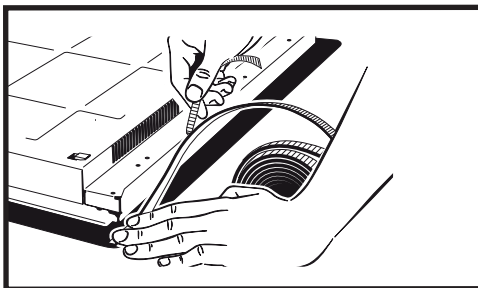
If you are installing the hob above a drawer,



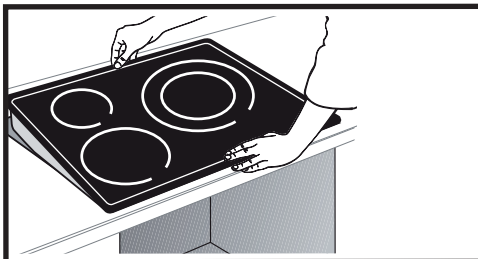
or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.



Carefully glue the sealing joint to the entire surround of the glass hob



insert the table into the cabinet



2 INSTALLATION



IMPORTANT

If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme, display code "F7" in the control zones. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8 x 5 cm).

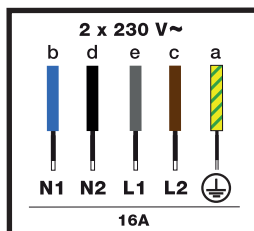
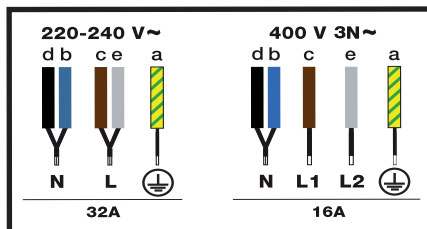
2.3 Electric connections

These hobs must be connected to the power grid via an all-pole cut-off device that complies with installation regulations in effect. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

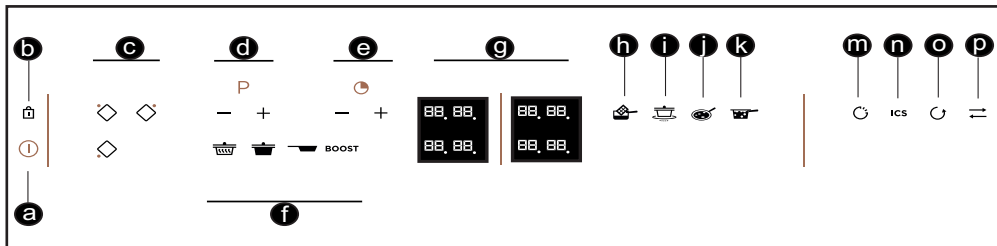
Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours.

When switching your hob on or after a lengthy power cut, a code is shown on the control pad (this display is reserved for your after-sales service, where applicable. The user of the hob does not need to take notice of it).

This information disappears after around 30 seconds.



3 USE



Control panel glossary

- a** = Switch on and off
- b** = Locking / Clean Lock
- c** = Choice of cooking zone
- d** = Power setting
- e** = Time setting
- f** = Pre-selection
- g** = Display
- h** = Melt function
- i** = Waiting for tasting function
- j** = Crepe function
- k** = Boil function
- m** = Elapsed time function
- n** = ICS function
- o** = Recall function
- p** = Switch function

3 USE

3.1 CHOICE OF COOKWARE

Most cookware is compatible with induction. Only glass, terracotta, aluminium without a special base, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.



We suggest that you choose cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better and cooking will be more uniform. Never leave an empty pan to heat unattended.



Avoid putting cookware on the control panel.

3.2 COOKING ZONE SELECTION

There are several cooking zones available. Select one which is suitable, based on the size of the pan. If the base of the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the cooking zone will not work, even if the cookware's material is recommended for induction. Take care not to use pans which are smaller in diameter than the cooking zone (see table)

Diameter of cooking zone (cm)	Max. power of cooking zone (Watts)	Diameter of bottom of cookware (cm)
16	2400	10 - 18
23	3700	12 - 24
28	3750	15 - 32



When using the maximum power (Boost) on several fireplaces at the same time, be sure to favor the best positioning of your containers according to the model of your table as shown in the illustrations. You will thus avoid an automatic limitation of power on one of the fireplaces if the positioning is not optimal:



☑ = recommended positioning.



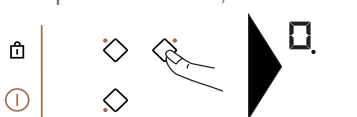
☒ = positioning to avoid.

3.3 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off key **a**. «0» flashes in each zone for 8 seconds.



If no pan is detected, select a zoner.



If a pan is detected, the «0» flashes with a dot. You can then set the power level. The cooking area heats up automatically.

Switching off a zone on the hob / hob

Press and hold the key for zone **c**, a long beep sounds and the display goes off or an «H» appears (residual heat).

Press the On/Off key **i** to switch the hob off completely.

3.4 SETTING THE POWER

Press the + or – **d** key to adjust your power level between 1 and 19.



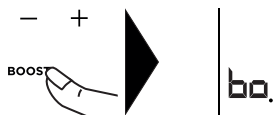
When switching on, you can go directly to maximum power (apart from boost) by pressing the «-» key for the zone.

Power presets

There are four **f** keys available that provide direct access to pre-set power levels:

- = power 2 - Keep warm
- = power 10 - Simmer
- = power 19 - Sear
- BOOST = maximum power

3 USE



These power values can be modified, except for BOOST.

Proceed as follows:

The hob must be switched off.

- Press and hold or or to select it.

- Set the new power setting by pressing on the + or - button.

- A beep will confirm your action after a few moments.

Note: Power levels must be between

- 1 and 3 for
- 4 and 11 for
- 12 and 19 for

3.5 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer. It can be used as soon as the cooking zone is turned on.

To switch it on or change it, press + or - key on the timer .



To make setting a very long time easier, you can go straight to 99 minutes by pressing the - touchkey.

At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.

To stop the timer during cooking, press the + and - keys at the same time or return to 0 using the - key.

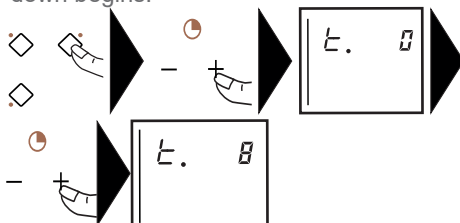
Independent timer

This function allows you to time an event, without cooking.

- Select a cooking zone you are not using.
- Press the + key on the timer to set the

desired time.

- A "t" is displayed over time and the count-down begins.



Note:

You can stop a count in progress by keeping your finger on the touchpad of the selection on the display.

3.6 ELAPSED TIME FUNCTION

This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking zone. To use this function, press the . The elapsed time flashes in the selected zone's timer display



If you want cooking to end within a specific time, press the key and then, within 5 seconds, press + on the timer to increase the desired cooking time. The elapsed time is displayed fixed for 3 seconds and then the remaining time is displayed. A beep sounds to confirm your choice.

3.7 LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use or during cooking (to maintain the current settings). For safety reasons, only the stop key and the zone selection keys are still active and allow the hob or a cooking zone to be switched off.

3 USE

Locking

Press  key (cadenas), until the «bloc» locking symbol appears in one of the displays and a beep confirms the operation.



Table locked in operation

The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .

When you press the power or timer keys for the zones which are «on»:

«bloc» appears for 2 seconds and then switches off.

Unlocking

Press key  until the «bloc» locking symbol disappears from the display and a beep confirms the operation.

CLEAN LOCK function

This function locks the hob off while it is being cleaned.

To activate Clean lock:

Give a short press on key  (padlock). A beep sounds and the «bloc» symbol flashes in the display.

After a predefined time, the lock will automatically disengage. Two beeps sound and «bloc» switches off. You can stop the Clean Lock at any moment by pressing and

holding touchkey .

3.8 ICS FUNCTION **ICS**

Intelligent Cooking System

This function optimises the choice of cooking zone for the diameter of cookware used.

Proceed as follows:

Place the pan on the cooking zone, e.g. 28 cm dia.).

Select Boost power and possibly a cooking

time.

Appuyez sur la touche **ICS**. Press the **ICS** button. The "ICS" symbol appears in the display



- either the zone chosen is the best one for the pan and «ICS» disappears leaving the initial cooking parameters in the display.

- or the zone chosen is not the best one for the pan and the display then indicates which zone should be used and the settings are transferred to it automatically.



N.B.: The hob must be cold to use this function..

3.9 RECALL FUNCTION

This function lets you display the last «power and timer» settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.

To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off key and then give a short press on key .

When the hob is operating, the function lets you see the power and timer settings for the burner(s) which have been switched off for less than 30 seconds.

3.10 SWITCH FUNCTION

This function allows a pan to be moved from one zone to another while retaining the original settings (power and time).

Give a short press on the  key; ==== symbols scroll through the display. Select the zone to which you wish to move the pan. The settings will be transferred to the selected zone and you can now move the pan.

3 USE

COOKING FUNCTIONS

3.11 MELT FUNCTION

This function makes it possible to melt food at low temperatures (especially chocolate) without the risk of it burning or hanging on the bottom of the pan, even for a long time. To start this function, select your fireplace by making a short press on the desired cooking area  and then select the melt function .

The text "Melt"  appears in the display indicating that the function is activated. Validate the launch of the function by pressing the  key. You can stop the function from melting by holding a long press on the fireplace selection key.

3.12 WAITING FOR TASTING FUNCTION



This function allows you to keep the dishes you have just prepared warm at an ideal tasting temperature, while waiting to serve them. A timer of 1h30 is automatically launched, adjustable if necessary.

To start this function, select your fireplace by making a short press on the desired cooking area  and then select the waiting tasting function .

The text  appears in the viewer indicating that the function is activated. Validate the launch of the function by pressing the  key.

The °C will activate to let you know that the function is running and the timer will count the time (90 min by default)..



To change the duration, press the + or - keys on the  timer.

The tasting wait function will stop automati-

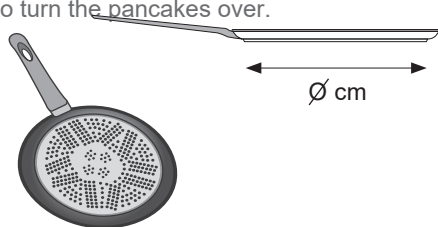
cally at the end of the timer countdown. If you want to interrupt it earlier, you can stop the function by holding the focus selection key.

3.13 CREPES FUNCTION

This function allows you to guide you step by step in the realization of your pancakes and to succeed in cooking them without the risk of burning them. This function is only accessible on fireplaces 23cm and 28cm.

The results may vary depending on your recipe, the thickness of your pancakes and the pan used.

In order to obtain an optimal cooking result, an aluminum crepe maker with a steel bottom must be used. The bottom diameter should be 20cm for the fireplace of 23cm and 24cm for the fireplace 28cm. A spatula should be used to turn the pancakes over.



If you use a crepe maker (28cm), wait a few more minutes after the beep at the end of pre-heating the container.

This function takes place in two stages:

- A time of rise in temperature of the crepe maker
- A second time where the ideal temperature to succeed your pancakes is maintained.

To start this function, select your fireplace, make a short press on the desired cooking area  and then select the pancakes function .

The text  appears in the viewer. Validate by pressing the  key.

The first phase of the function is triggered, this corresponds to the temperature rise time of the crepe maker.

3 USE

When the crepe maker is at the ideal temperature, a double beep sounds and the symbol becomes fixed in the  display.

From that moment on, you can make your pancakes without worrying about adjusting the power of the fireplace.

In step-by-step mode, you must press the



key at each step of making pancakes:

0 - The crepe maker has finished preheating



1 - You can pour the dough into the crepe maker and then press the  key, the display evolves:



2 - At the end of the estimated time of cooking the first side of the pancake, a double beep is emitted and the display becomes fixed. You can turn your pancake over using a spatula.



3 - Once your pancake is turned over, press the key , the display evolves:



4 - At the end of cooking the second side of your pancake, a double beep is emitted and the display becomes fixed.

Your pancake is ready.



To cook the next pancake, go back to the first step.

If you do not want to follow the step-by-step guide, and decide for yourself when to return your pancakes, you can ignore the indications from the next screen (step 0), the power will be kept constant for an optimal result.



3.14 BOIL FUNCTION

This function makes it possible to boil and maintain the boiling of water to cook pasta for example.

Select your household, make a short press of the key .

By default the amount of water offered is 2 liters but you have the possibility to modify it using the + or - keys .



Set the desired amount of water (from 0.5 to 6 liters).

Validate by pressing the "Boil" symbol  or wait a few seconds and the validation will be done automatically.

Cooking starts.

A beep sounds when the water is boiling and the text "Boil" scrolls  through the display.

Then pour the pasta and validate by pressing the "Boil" button.

By default the display offers a power and a cooking time of 8 minutes.

You can, however, adjust the proposed power and cooking time.

A beep sounds at the end of cooking.

NOTE: It is important that the water temperature is at room temperature at the start of cooking as this would distort the final result.

For this function, do not use a cast iron container.

You can also use this feature to cook any food that requires cooking in boiling water.

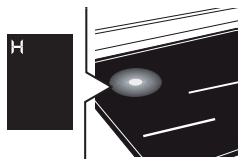
3.15 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

After intensive use, the cooking area you have just used will remain hot for several minutes.

An «H» is displayed during this time.

3 USE



So, avoid touching the zones concerned.

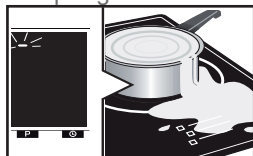
Temperature limiter

Each cooking area is fitted with a safety sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan. In the event that an empty pan is left on a zone that is switched on, the sensor automatically adapts the power delivered by the hob and limits the risk of damaging the cookware or the hob.

Spillage protection

The hob may be switched off in the following three cases:

- A spillage in the touchkey area.



- Damp cloth placed over the touchkeys.

- A metal object placed on the touchkeys.



Remove the object or clean and dry the touchkeys and then continue cooking.

In these cases, the **—** symbol is displayed accompanied by an audible signal.

«Auto-Stop» system

If you forget to switch off a pan, your hotplate has an “Auto-Stop” safety function that automatically switches off the forgotten cooking zone after a preset time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).

If the safety system is triggered, the cooking

zone is shown as cut off with «AS» displayed on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control buttons.



Sounds similar to the ticking of a clock may be heard.

These sounds occur when the hob is in operation and disappear or decrease according to the heating configuration. Low whistling or humming may also occur depending on the model and on the quality of your pan. These noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.



We do not recommend using any hob protection mechanisms.

For light soiling, use a kitchen sponge. Use hot water to wet the area to be cleaned and then wipe dry.

For burnt on food deposits, sugary spills, melted plastic, use a scouring sponge and/or a special glass cleaning scraper. Use hot water to wet the area to be cleaned, use a special glass cleaning scraper to remove the dirt, finish off with a scouring sponge and then wipe dry.

For rings and limescale marks, apply warm white vinegar to the dirt, leave to work and then wipe dry using a soft clean cloth.

To keep metal shining brightly and for weekly cleaning, use a special glass and ceramic hob cleaning product. Apply the special product (which contains silicone and has a naturally protective effect) to the vitroceramic hob.

Important note: Do not use power or abrasive sponges. Use cleaning creams and special gentle washing up sponges.

Care of the chopping block

Some precautions must be taken to maintain your product's quality and effectiveness. Before you use your chopping block for the first time, it should be oiled with cooking oil (one or two soup spoons rubbed over all surfaces with a clean cloth). This will maintain its appearance and ensure that it gives long service.

Care: Oil the block once a month. If the chopping board is only used for decoration, you are strongly advise to varnish it to prevent it from expanding or contracting.

NEVER wet the chopping board when cleaning it; scrape it with a knife blade or scraper to remove any excess dampness from cutting meat and keep the wood in perfect condition.

What you must never do to your chopping board:

- place it in contact with pans or very hot dishes.
- keep it too close to pulsed air heating or air conditioning, since these systems dry the air.
- over-exposure to sunlight in front of a window.
- excessive temperature differences.
- clamp it between two materials without allowing for expansion, if building it in.
- fitting it on a surface which is not yet dry during construction (plaster or cement which is still damp).

5 PROBLEMS

When using for the first time

You notice that something appears in the display. This is normal. It will disappear after 30 seconds.

The circuit breaker trips/blows a fuse or only one side of the hob works. The hob has been wired incorrectly. Check the wiring (see connections section).

The hob gives off a smell during the first few uses. The appliance is new. Heat each zone for half an hour with a pan full of water.

When switching on

The hob does not operate and the lights on the panel remain off.

There is no power to the hob. The power supply or connection is faulty. Inspect the fuses and the circuit-breaker.

The hob does not operate and another message is displayed. The electronic circuit does not operate properly. Call the After-Sales Service Department.

The hob does not work, the «bloc» information is displayed. Unlock the child safety lock.

Fault code F9: voltage is below 170 V.

Fault code F0: temperature is below 5°C.

During use:

The hob does not operate. The panel displays — and a beep can be heard.

There was a spillage or an object obstructing the control panel. Clean or remove the object and continue cooking.

Code F7 is displayed.

The electronic circuits have overheated (see 'building in' section).

During the operation of a **cooking area, the illuminated symbols of the control panel are still flashing.**

The pan being used is not suitable.

The cookware makes a noise and your hob clicks during cooking (see section on «Safety devices and recommendations»).

This is normal. With certain types of pan, heat passing from the hob to the pan causes this clicking.

The ventilation continues to operate after the hob is switched off.

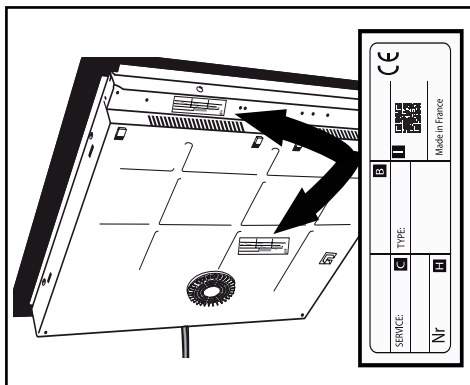
This is normal. It helps cool the electronics.

In the event of a persistent malfunction.

Switch off the hob for one minute. If the problem persists, contact the After-Sales Department.

6 CUSTOMER SERVICE

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When you call, in order to facilitate processing your request, make sure to have the following information relating to your appliance in front of you (commercial reference, service reference, serial number).



B: Sales code

C: Service number

H: Serial number

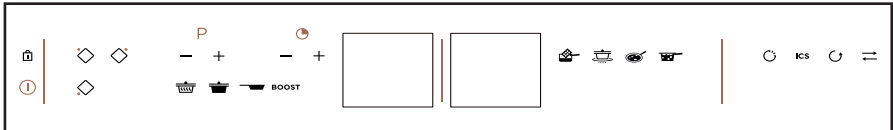
I: QR Code

	Symbole	Valeur												Unit
Identification du modèle		LL60VX1F												
Plaque signalétique														
Type de plaque		Induction **												
Puissance totale		7400												W
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3												
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction **												
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	1	Ø	23											cm
	2	Ø	16											cm
	3	Ø	28											cm
	4	Ø												cm
	5	Ø												cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	6	LxW												cm
	7	LxW												cm
	8	LxW												cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	1	EC _{electric cooking}	170,2											Wh/kg
	2	EC _{electric cooking}	175,1											Wh/kg
	3	EC _{electric cooking}	168,3											Wh/kg
	4	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	5	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	6	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	7	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	8	EC _{electric cooking}												Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC _{electric hob}	171,2											Wh/kg



MEMENTO

The keyboard



Functions

- Power On / Off

- Locking / Clean lock

- Cooking zone selection

- Setting the power

Power presets :

= power 2 - Keep warm

= power 10 - Simmer

= power 19 - Sear

- Setting the timer

Cooking function

Melt

Waiting for tasting

Crepes

Boil

- Elapsed time function(Elapsed cooking time)

ICS - ICS function (The best way to match the pans to the fireplace)

- Recall function (Reminder of the latest settings)

- Switch function (Moving pans)

FR

GUIDE UTILISATION

EN

USER GUIDE

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



De Dietrich 



Importante :

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

Encuentre la guía del usuario y más información sobre estos productos utilizando el código QR al final de este documento.

Seguridad y precauciones importantes	4
Medio ambiente	6
1 Presentación	7
2 Instalación	8
2.1 Desembalaje	8
2.2 Empotramiento.....	8
2.3 Conexión.....	10
3 Utilización	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 Ajuste del temporizador	13
3.6 Tecla Elapsed time.....	13
3.7 Bloqueo de los mandos.....	14
3.8 Función ICS	14
3.9 Función Recall.....	14
3.10 Función Switch	15
3.11 Función fusion	15
3.12 Función esperar degustation	15
3.13 Función crepe	15
3.14 Función Boil	16
3.15 Seguridades y recomendaciones	19
3.14 Horizone Play.....	17
4 Mantenimiento	18
5 Anomalías	19
6 Servicio de atención al cliente	20
MEMENTO	21



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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 vigíelos permanentemente.

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

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

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

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

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

Para evitar cualquier interferencia

entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este último esté diseñado y egulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

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

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

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

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

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

Evite los choques con los recipientes: la superficie de vidrio vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible.

No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto "ventosa" podría deteriorar la superficie



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.

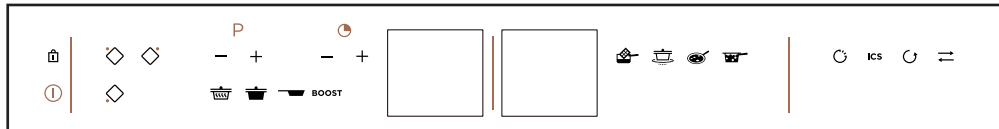
ENVASES



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.

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.



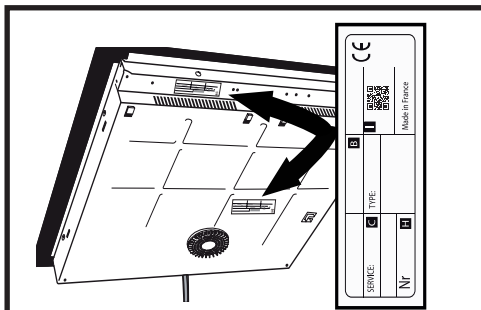
2 INSTALACIÓN

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 :



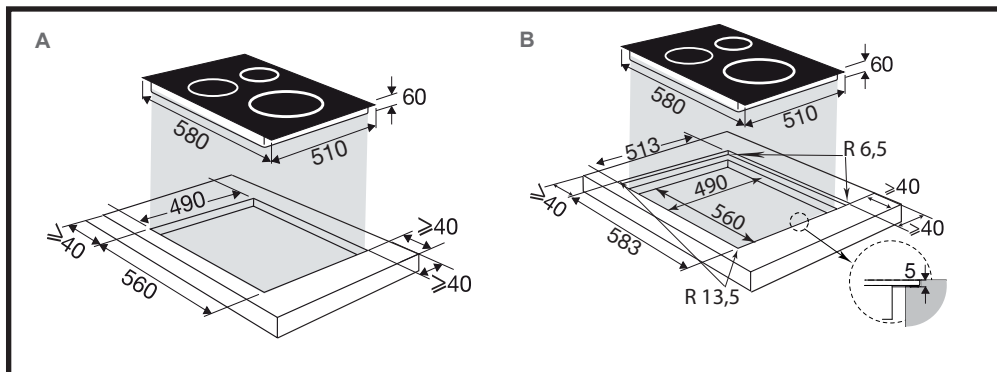
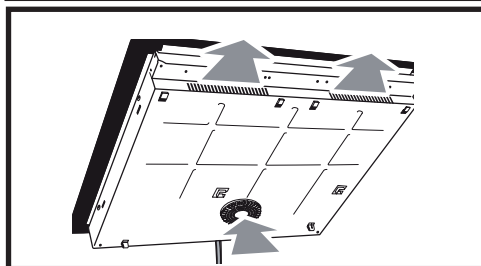
2.2 EMPOTRAMIENTO

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.

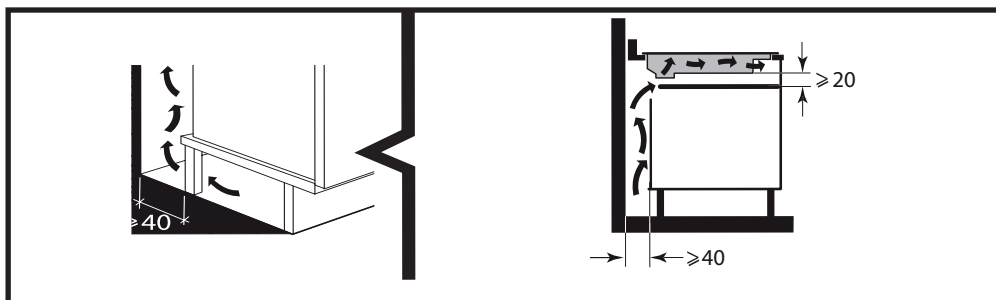
- Terminación enrasada

Ver esquema

- Terminación biselada [Ver esquema](#)

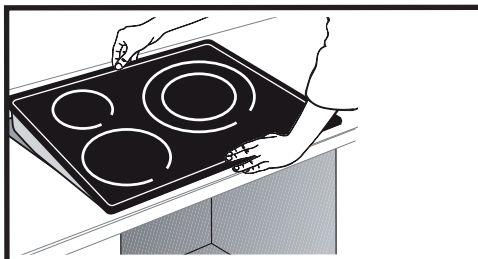
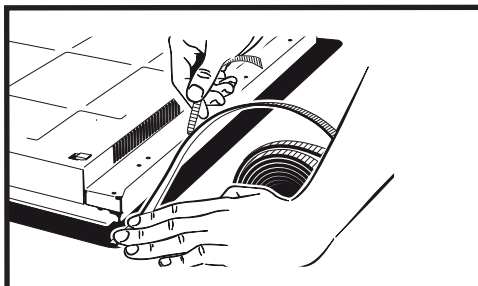
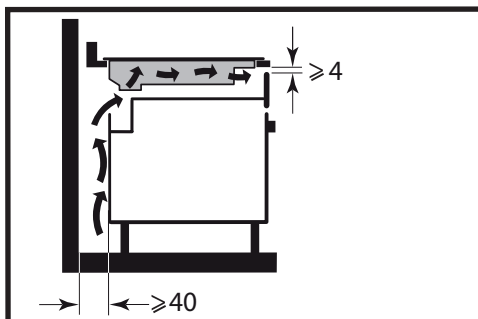


2 INSTALACIÓN



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).

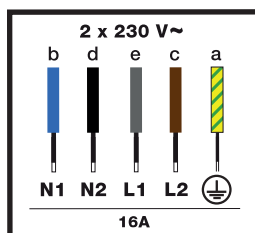
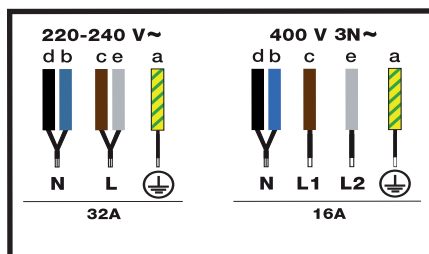
2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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.

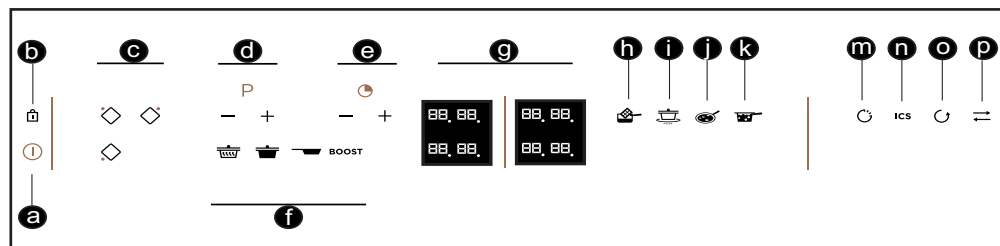
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores.

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** = Ajuste de potencia
- e** = Ajuste de tiempo
- f** = Preselección
- g** = Pantalla
- h** = Función de fundición
- i** = Función esperar degustación
- j** = Función Crepes
- k** = Función Boil
- m** = Función Elapsed time
- n** = Función ICS
- o** = Función Recall
- p** = Función Switch

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

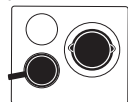
3.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

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)
16	2400	10 - 18
23	3700	12 - 24
28	3750	15 - 32

 Cuando utilice la máxima potencia (Boost) en varias placas de cocción al mismo tiempo, asegúrese de elegir la mejor posición para sus recipientes según el modelo de su placa de cocción, tal como se muestra en las ilustraciones.

Esto evitará la limitación automática de la potencia en una de las placas de cocción si el posicionamiento no es óptimo:



☑ = posicionamiento recomendado.



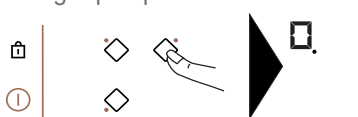
☒ = posicionamiento a evitar.

3.3 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado **a**. 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 **c**, 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 - **d** para regular su nivel de potencia de 1 a 19.



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.

Preselección de potencias :

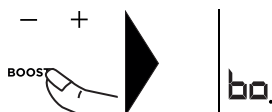
Cuatro teclas **f** le permiten acceder directamente a niveles de potencia

3 UTILIZACIÓN

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 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  temporizador.



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

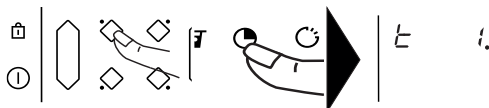
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.

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

Minutero independiente

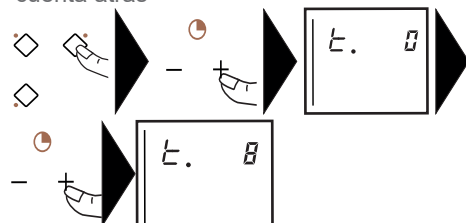
Esta función permite programar un evento de no disparo.

- Seleccione una zona no utilizada.



- Pulse el botón + del temporizador  para ajustar el tiempo deseado.

Aparecerá una "t" con la hora y comenzará la cuenta atrás



Puede detener una cuenta atrás en curso pulsando prolongadamente el botón de selección de enfoque.

3.6 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 . 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  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

3 UTILIZACIÓN

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.

3.7 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  (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  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  (candado). Un bip suena cuando el símbolo «bloc» parpa-

dea 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 .

3.8 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 **ICS**. Aparece el símbolo «ICS» 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.

3.9 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 .

3 UTILIZACIÓN

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.

3.10 FUNCIÓN SWITCH

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

Pulse brevemente la tecla , 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.

FUNCIONES DE COCINA

3.11 FUNCIÓN DE FUSIÓN

Esta función permite fundir alimentos a baja temperatura (especialmente el chocolate) sin riesgo de que se quemen o se peguen al fondo de la sartén, incluso durante un largo periodo de tiempo. Para poner en marcha esta función, seleccione su placa de cocción pulsando brevemente sobre la zona de cocción deseada  y a continuación seleccione la función de fusión .

El texto "Melt"  aparece en la pantalla indicando que la función está activada. Confirme la función pulsando la tecla .

Puede detener la función de fusión manteniendo pulsado el botón de selección de la placa de cocción.

3.12 FUNCIÓN ESPERAR DEGUSTACIÓN



Esta función le permite mantener los platos que acaba de preparar calientes a una temperatura ideal para su degustación, mientras espera a servirlos. Un temporizador de 1,5 horas se pone en marcha

automáticamente y puede ajustarse si es necesario.

Para poner en marcha esta función, seleccione su zona de cocción pulsando brevemente sobre la zona de cocción deseada , y, a continuación, seleccione la función esperar degustación .

En la pantalla aparece el texto  que indica que la función está activada. Confirme la función pulsando el botón .

El °C se activará para indicar que la función está activada y el temporizador realizará una cuenta atrás del tiempo (90 min por defecto).



Para cambiar la hora, pulse el botón + o - del temporizador .

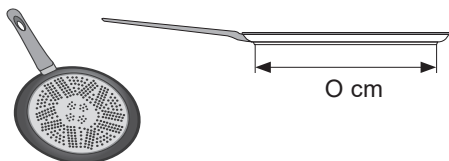
La función de espera y disfrute se detendrá automáticamente al final de la cuenta atrás del temporizador. Si desea detenerla antes, puede detener la función manteniendo pulsado el botón de selección de la placa de cocción.

3.13 FUNCIÓN CREPE

Esta función le guía paso a paso en la elaboración de sus tortitas y le asegura que se cocinan con éxito sin riesgo de quemarse. Esta función sólo está disponible en las placas de 23cm y 28cm.

Los resultados pueden variar según la receta, el grosor de las tortitas y la sartén utilizada.

Para conseguir un resultado de cocción óptimo, debe utilizarse una sartén para crepes de aluminio con base de acero. El diámetro del fondo debe ser de 20 cm para la plancha de 23 cm y de 24 cm para la plancha de 28 cm. Se debe utilizar una espátula para dar la vuelta a las tortitas.



3 UTILIZACIÓN

Si utiliza una bandeja (28 cm), espere unos minutos más después del pitido de precalentamiento de la bandeja.

Esta función tiene lugar en dos etapas:

- Un momento de calentar la crepera
- Un segundo tiempo en el que se mantiene la temperatura ideal para el éxito de las tortitas.

Para poner en marcha esta función, seleccione su zona de cocción, pulse brevemente sobre la zona de cocción deseada  y, a continuación, seleccione la función crepe . El texto  aparece en la pantalla. Confirme pulsando la tecla .

Se inicia la primera fase de la función, que corresponde al tiempo de calentamiento de la crepera.



Cuando la crepera está a la temperatura ideal, suena un doble pitido y el símbolo se fija en la pantalla .

A partir de este momento, podrá hacer sus tortitas sin preocuparse del ajuste de potencia de la plancha.

En el modo paso a paso, debe pulsar el botón  en cada paso del proceso de elaboración de las tortitas:

0 - La crepera ha terminado de precalentarse



1 - Puede verter la masa en la crepera y luego pulsar el botón , la pantalla cambia:



2 - Al finalizar el tiempo estimado de cocción de la primera cara de la crepe, se emite un doble pitido y la pantalla queda fija. Se puede dar la vuelta a la crepe con una espátula.

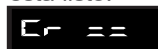


3 - Una vez que se ha dado la vuelta a la tortita, pulsa el botón , la pantalla cambia:



4 - Al final de la cocción de la segunda cara de su tortita, se emite un doble pitido y la pantalla se queda fija.

Su panqueque está listo.



Para cocinar la siguiente tortita, vuelva al primer paso.

Si no desea seguir la guía paso a paso, y decidir usted mismo cuándo dar la vuelta a sus tortitas, puede ignorar las indicaciones de la siguiente pantalla (paso 0), la potencia se mantendrá constante para un resultado óptimo.



3.14 FUNCIÓN BOIL

Esta función permite hervir y mantener la ebullición del agua para cocinar pasta, por ejemplo.

Seleccione su placa de cocción, pulse brevemente el botón .

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



Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0,5 a 6 litros).

Confirme pulsando el símbolo "Boil"  o espere unos segundos y la confirmación será automática.

Comienza el proceso de cocción.

Sonará un pitido cuando el agua esté hirviendo y aparecerá el texto "Boil" en la pantalla.

Vierta la pasta y confirme pulsando el botón

3 UTILIZACIÓN

"Boil" .

Por defecto, la pantalla sugiere un nivel de potencia y un tiempo de cocción de 8 minutos.

Sin embargo, puede ajustar la potencia y el tiempo de cocción propuestos.

Al final del proceso de cocción sonará un pitido.

NOTA: Es importante que la temperatura del agua esté a temperatura ambiente al inicio del proceso de cocción, ya que esto distorsionará el resultado final.

No utilice una sartén de hierro fundido para esta función.

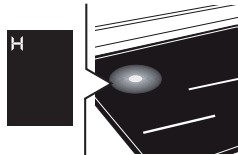
También puede utilizar esta función para cocinar cualquier alimento que necesite ser cocinado en agua hirviendo.

3.15 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.

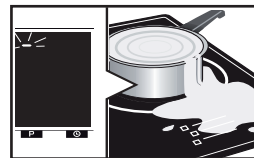


No recomendamos dispositivos de protección de placa.

Protección en caso de desbordamiento

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

- Desbordamiento que recubra las teclas de mando



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



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

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

Sistema «Auto-Stop»

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

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



Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

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

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.

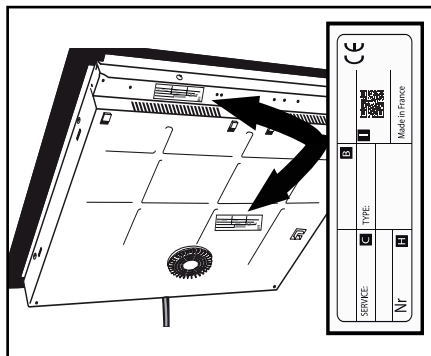
En caso de fallo persistente.

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

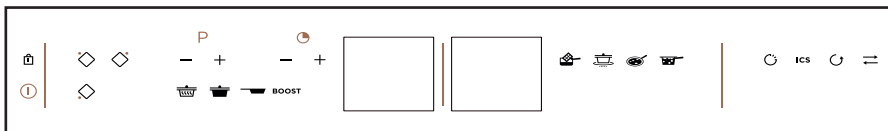
I: Código QR

	Symbole	Valeur												Unit
Identification du modèle		LL60VX1F												
Plaque signalétique														
Type de plaque		Induction **												
Puissance totale		7400												W
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3												
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Induction **												
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	1	∅	23											cm
	2	∅	16											cm
	3	∅	28											cm
	4	∅												cm
	5	∅												cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	6	LxW												cm
	7	LxW												cm
	8	LxW												cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	1	EC _{electric cooking}	170,2											Wh/kg
	2	EC _{electric cooking}	175,1											Wh/kg
	3	EC _{electric cooking}	168,3											Wh/kg
	4	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	5	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	6	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	7	EC _{electric cooking}												Wh/kg
	8	EC _{electric cooking}												Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg		EC _{electric hob}	171,2											Wh/kg



MEMENTO

El teclado



Las funciones

- Activado / Desactivado

- Bloqueo / Limpieza de la cerradura

- Selección de una zona de cocción

- Ajuste de la potencia

Preselección :

= potencia 2 - Mantener el calor

= potencia 10 - Cocción a fuego lento

= poder 19 - Aprovechar

BOOST = máxima potencia.

- Cómo ajustar el temporizador

Funciones de cocina

Fundición

A la espera de la cata

Crepes

Boil

- Función Elapsed time (tiempo transcurrido)

ICS - Función ICS (Adaptación de la sartén a la placa de cocción)

- Función de recuperación (recuperación de los últimos ajustes)

- Función de conmutación (mover el plato)

