

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
DE EINBAU- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld

De Dietrich 



FR 02

EN 30

ES 58 *Chère Cliente, cher Client,*

PT 86 *Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques que seuls peuvent produire des objets de valeurs.*

DE 114

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 et serons heureux de recueillir vos suggestions et de répondre à vos questions. Nous vous invitons à les formuler auprès de notre service consommateur ou sur notre site internet.

Nous vous invitons à enregistrer votre produit sur www.de-dietrich.com pour profiter des avantages de la marque.

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich

*Retrouvez toutes les informations de la marque sur www.de-dietrich.com
Visitez La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.*

Service Consommateurs 0892 02 88 04.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consigne de sécurité	04
• Respect de l'environnement	05
• Description de votre table	06
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement	07
• Encastrement	07
• Conseil d'encastrement	08
• Cas d'encastrement au-dessus d'un tiroir, d'un rangement ou d'un four	08
• Cas d'encastrement au-dessus d'un lave-vaisselle	10
• Raccordement électrique	11
• Raccordement gaz	12
• Changement de gaz	14
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre dessus	17
• Mise en marche des brûleurs gaz	18
• Récipients adaptés pour les brûleurs gaz	19
• Mise en marche des foyers induction	20
• Sécurité enfants : verrouillage/Déverrouillage	20
• Description des commandes	21
• Mise en marche	21
• Arrêt	21
• Réglage de la puissance	21
• Réglage de la minuterie tournante	21
• Utilisation de la touche ELAPSED TIME	22
• Choix de la casserolierie - Sécurité induction	23
4 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	
• Entretien votre appareil	25
5 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	
• En cours d'utilisation	26
6 / TABLEAU DE CUISSON	
• Guide de cuisson induction	27
• Guide de cuisson gaz	28
7 / QUELQUES CONSEILS	28
8 / SERVICE APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	
• Interventions	29
• Relations consommateurs	29



Important

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

• CONSIGNES DE SECURITE

— Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

— Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez ce guide avant d'installer et d'utiliser votre appareil.

— Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

— Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

— Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

— Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'ENTRETIEN ou INFLAMMABLES (atomiseur ou récipient sous pression, ainsi que papiers, livres de recettes...).

— Si vous utilisez un tiroir placé sous la table, nous vous déconseillons le rangement d'objets craignant la température (plastiques, papiers, bombes aérosols, etc...).

— Votre table doit être déconnectée de l'alimentation (électrique et gaz) avant toute intervention.

— En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

— Par mesure de sécurité, après utilisation, n'oubliez pas de fermer le robinet de commande générale du gaz distribué par canalisation ou le robinet de la bouteille de gaz butane/propane.

— La marque de conformité **CE** est apposée sur ces tables.

— L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

— Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

— Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

— Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

— Cette table est conforme à la norme EN 60335-2-6 en ce qui concerne les échauffements des meubles et de classe 3 en ce qui concerne l'installation (selon norme EN 30-1-1).



Attention

- Les conditions de réglage sont inscrites sur une étiquette située dans la pochette, ainsi que sur l'emballage.

- Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service Après-Vente et Relations Consommateurs" (cette page vous explique également où les trouver sur votre appareil).

- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

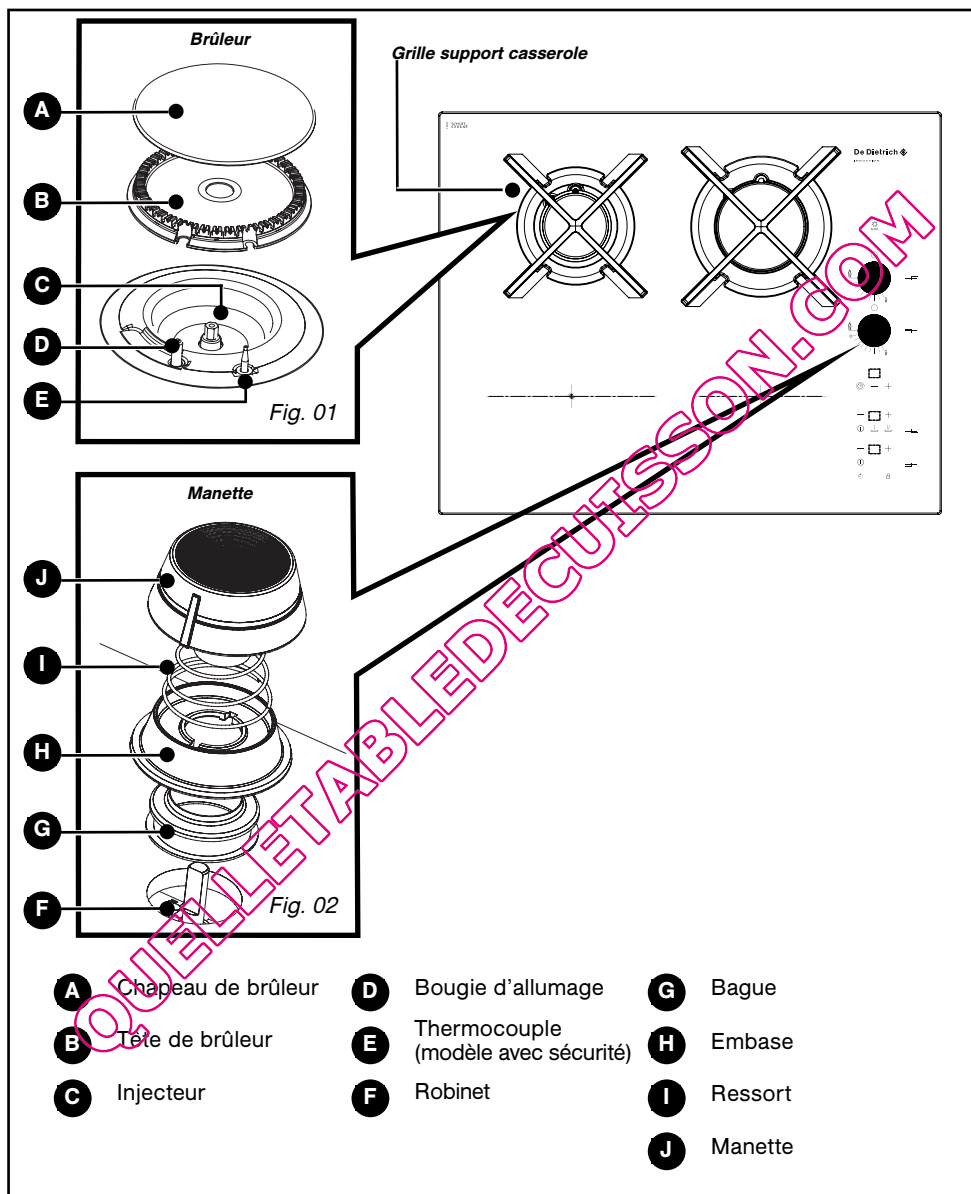
– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



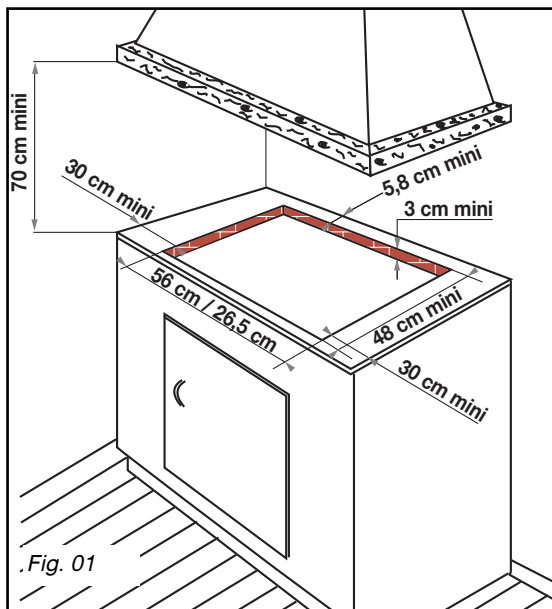
■ Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que dans les pays de l'Union Européenne les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• DESCRIPTION DE VOTRE TABLE

**Conseil**

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.



APPAREIL				
	Largeur	Profondeur	Epaisseur	Modèle
Découpe meuble standard	56 cm	49 cm	suitivant meuble	60 cm
Découpe meuble standard	26,5 cm	49 cm	suitivant meuble	30 cm
Dimensions hors tout au-dessus du plan de travail	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensions hors tout au-dessous du plan de travail	56,4 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Votre appareil doit être encastré dans le plateau d'un meuble support de 3 cm d'épaisseur minimum, fait en matière qui résiste à la chaleur, ou bien revêtu d'une telle matière.

Pour ne pas gêner la manoeuvre des ustensiles de cuisson, il ne doit y avoir à droite, ou à gauche, ni meuble ni paroi à moins de 30 cm de la table de cuisson.

Si une cloison horizontale est positionnée sous la table, celle-ci doit être située entre 10 cm et 15 cm par rapport au-dessus du plan de travail. Dans tous les cas, ne rangez pas d'atomiseur ou de récipient sous pression dans le compartiment qui pourrait exister sous la table (voir chapitre "Consignes de sécurité").

• AVANT L'INSTALLATION

de votre appareil, et pour assurer l'étanchéité entre le caisson et le plan de travail, il est nécessaire de coller le joint fourni dans la pochette (Fig. 02).

— Retirez les grilles support casserole, les chapeaux de brûleurs et les têtes de brûleurs en répétant leur position.

— Retournez la table et posez-la avec précaution au-dessus de l'ouverture du meuble pour ne pas endommager les manettes, et les bougies d'allumage.

— Collez le joint mousse, livré avec l'appareil, **sur le pourtour extérieur du cadre**. Ce joint assure

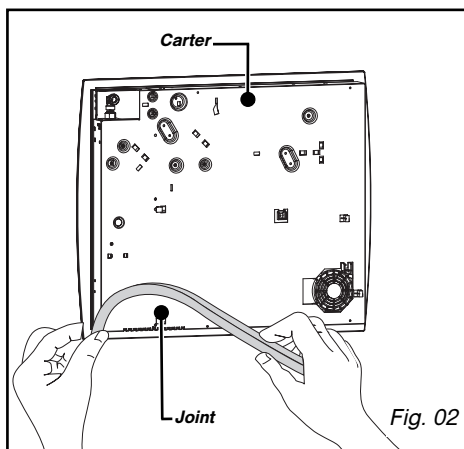
l'étanchéité entre le verre et le plan de travail.

— Placez la table de cuisson dans l'ouverture du meuble support en prenant soin de bien la centrer dans la découpe.

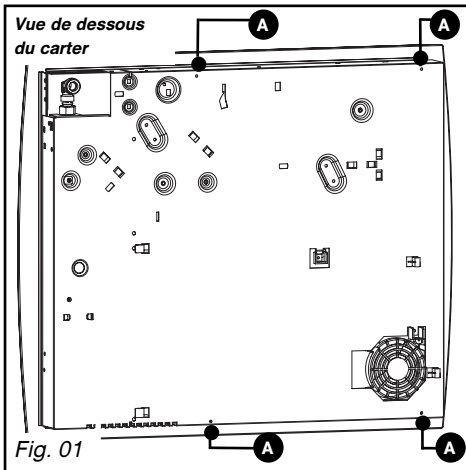
— Remplacez les grilles support casserole, les chapeaux, et les têtes de brûleurs.

— Raccordez le câble d'alimentation de la table à l'installation électrique de votre cuisine (voir paragraphe "**Raccordement électrique**").

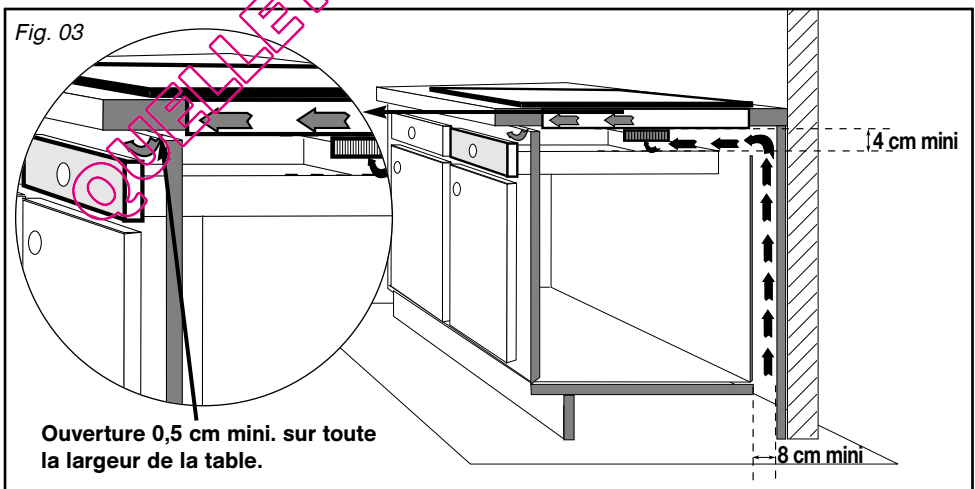
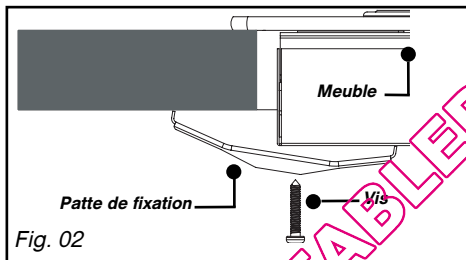
— Raccordez votre appareil à l'installation gaz (voir paragraphe "**Raccordement gaz**").



• CONSEILS D'ENCASTREMENT



A Trous de fixation



– Vous pouvez immobiliser, si vous le désirez, la table au moyen de pattes de fixation livrées avec leur vis (Fig. 02) se fixant aux coins du carter. **Utilisez impérativement les trous prévus à cet effet suivant le dessin ci-dessus (Fig. 01).**

– Arrêtez de visser quand la patte de fixation commence à se déformer.

Ne pas utiliser de visseuse.

• CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR

• Au-dessus d'un meuble vide ou d'un tiroir (Fig. 03).

Un vide sanitaire de 8 cm minimum est nécessaire ainsi qu'une ouverture de 0,5 cm sur la largeur du meuble.

• **CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN TIROIR, D'UN RANGEMENT OU D'UN FOUR**

(suite)

– **Au-dessus d'un four (Fig. 01)**

Celui-ci doit être impérativement **en position basse**. Il est impératif de disposer à l'avant d'une ouverture de 0,5 cm sur toute la largeur du meuble et à l'arrière du meuble d'une entrée d'air de 30 cm² minimum. Si le four n'est pas équipé d'une ventilation avec sortie d'air à l'avant, vous devez obligatoirement utiliser un kit d'isolation entre le four et la table (à commander auprès du revendeur).

Si le four est équipé d'une fonction "pyrolyse", **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson pendant toute la durée de la pyrolyse.

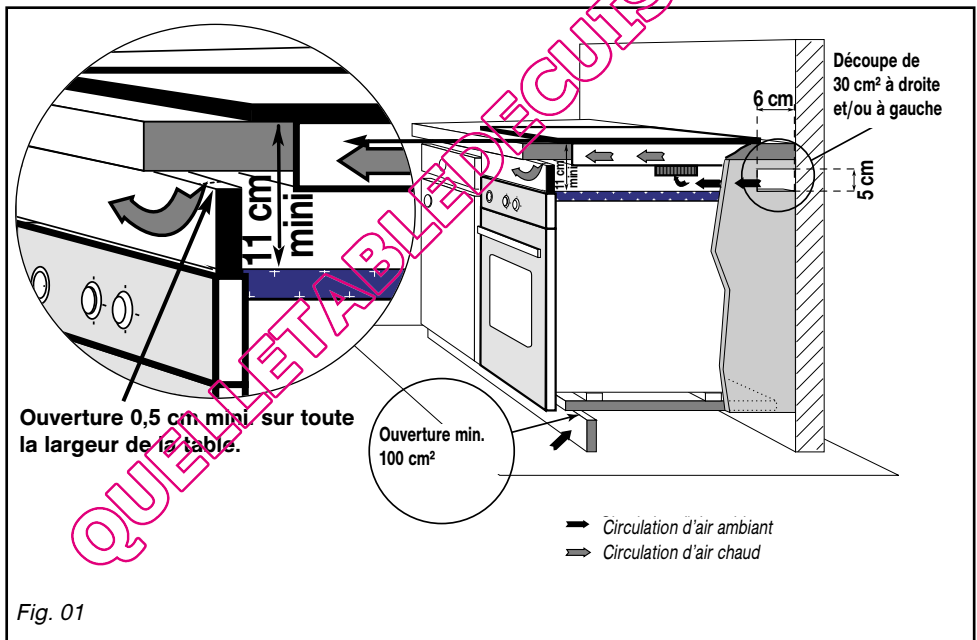


Fig. 01

• CAS D'ENCASTREMENT AU-DESSUS D'UN LAVE-VAISSELLE

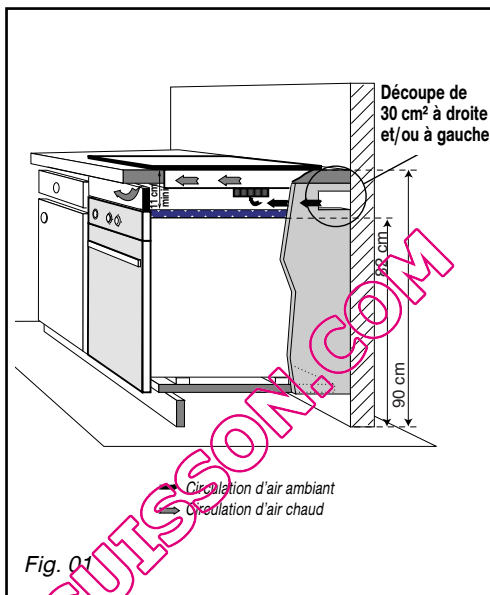
L'installation de votre table est possible sur un lave-vaisselle à condition que soient respectées les précautions élémentaires suivantes :

— La hauteur de votre plan de travail doit être supérieure ou égale à 90 cm.

— Vous devez recouvrir le dessus de votre lave-vaisselle d'une plaque d'isolation afin d'éviter que les particules provenant de l'isolation thermique de celui-ci, ne soient aspirées par les ventilateurs de la table. Cette plaque est disponible auprès de votre Service Après-Vente.

— Vous devez assurer une entrée d'air frais minimale, afin que le ventilateur de votre table puisse refroidir correctement les composants électroniques qui se trouvent à l'intérieur.

Nous suggérons à cet effet une découpe de 30 cm² à l'arrière d'un des côtés de la niche d'encastrement (*Fig. 01*)



QUELLETABLEDECUISISON.COM

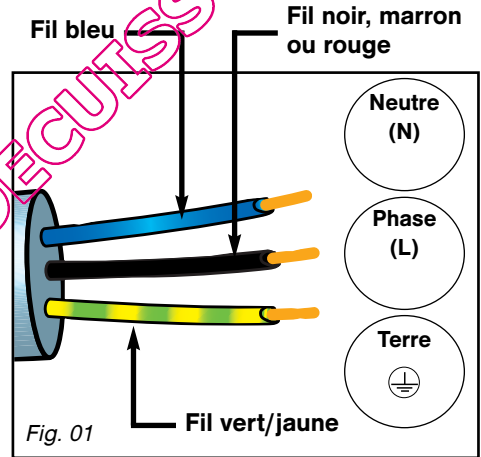
• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Votre table est livrée avec un câble d'alimentation de type H05 VV-F à trois conducteurs (section 1,5 mm²). Le raccordement au réseau 220-240V monophasé s'effectue à l'aide du câble d'alimentation muni d'une fiche de prise de courant 2P+T ou relié à un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation en vigueur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

— Branchez les fils sur l'installation en respectant les couleurs des fils (Fig. 01).

SECTION DU CÂBLE À UTILISER	
	220-240 V~ - 50 Hz
Câble H05VV-F	3 conducteurs dont 1 pour la terre
Section des conducteurs en mm ²	1,5
Fusible	16 A



Attention

— Le fil de protection (vert/jaune) est relié à la borne de terre \ominus de l'appareil et doit être relié à la borne de terre \oplus de l'installation.

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

— En cas d'utilisation d'une table de cuisson qui ne serait pas reliée à la terre ou comportant une prise de terre défectueuse, la responsabilité du constructeur ne saurait être engagée en cas d'incident et de leurs conséquences éventuelles.

• RACCORDEMENT GAZ

• Remarques préliminaires

Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un four ou si la proximité d'autres éléments chauffants risque de provoquer un échauffement du raccordement, il est impératif de réaliser celui-ci en tube rigide.

Si un tuyau flexible ou un tube souple (cas du gaz butane) est utilisé, il ne doit pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble ni passer dans un endroit susceptible d'être encombré.

Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

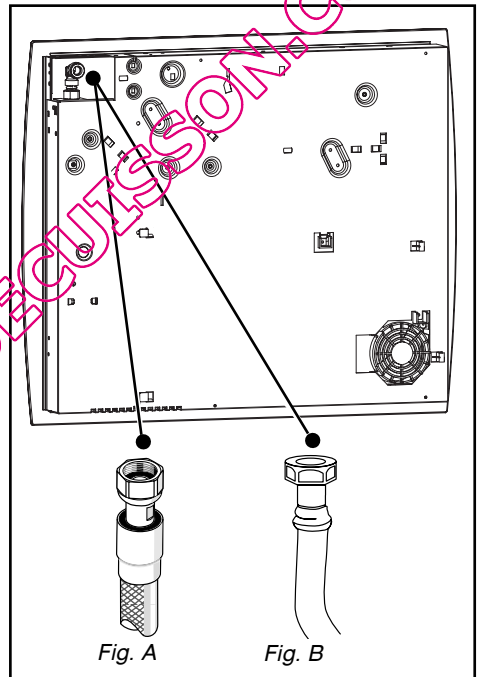
• Gaz distribué par canalisation gaz naturel, air propane, ou air butané

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-121) dont la durée de vie est illimitée (Fig. A).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé à **embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-103) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. B).



Attention

Lors du raccordement gaz de votre table, si vous êtes amené à changer l'orientation du coude monté sur l'appareil :

- ① Changez la rondelle d'étanchéité.
- ② Vissez l'écrou du coude en ne dépassant pas un couple de vissage de 17 N.m.

• Gaz distribué par bouteille ou réservoir (gaz butane/propane)

Pour votre sécurité, vous devez choisir exclusivement l'un des 3 raccordements suivants :

– **Raccordement avec un tube rigide** en cuivre à embouts mécaniques vissables (appellation norme gaz G1/2). Réalisez le raccordement directement à l'extrémité du coude monté sur l'appareil.

– **Raccordement avec un tube flexible métallique** (inox) **onduleux à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme NF D 36-125) dont la durée de vie est illimitée (Fig. 01).

– **Raccordement avec un tuyau flexible** caoutchouc renforcé **à embouts mécaniques** vissables (conforme à la norme XP D 36-112) dont la durée de vie est de 10 ans (Fig. 02).

Dans une installation existante, un tube souple équipé de ses colliers de serrage (conforme à la norme XP D 36-110) dont la durée de vie est de 5 ans peut être utilisé. Il est nécessaire dans ce cas d'utiliser un about sans oublier de mettre en place une rondelle d'étanchéité entre l'about et le coude de la table (Fig. 03).



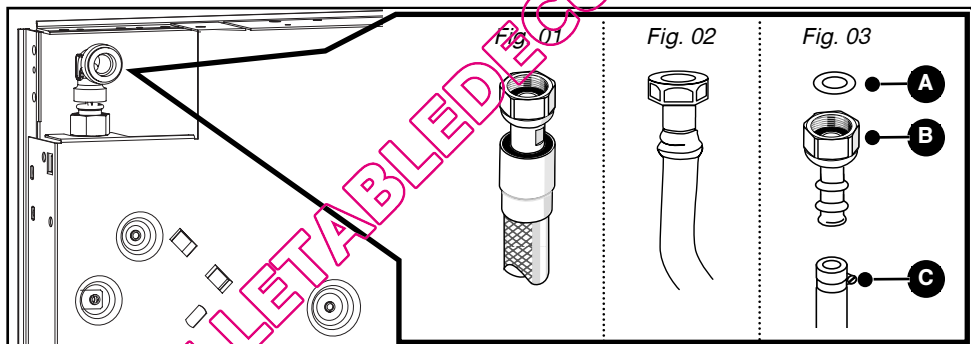
Conseil

Vous trouverez l'about et la rondelle d'étanchéité auprès de votre Service Après-Vente.



Attention

Vissez l'about avec un couple ne dépassant pas 25 N.m.



- A** Rondelle d'étanchéité (non fournie)
- B** About (non fourni)
- C** Collier de serrage (non fourni)



Attention

Tous les tubes souples et tuyaux flexibles dont la durée de vie est limitée doivent avoir une longueur maximum de 2 mètres et être visitables sur toute la longueur. Ils doivent être remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau). Quel que soit le moyen de raccordement choisi, assurez-vous de son étanchéité, après installation, avec de l'eau savonneuse.

En France, vous devez utiliser un tube ou un tuyau portant l'estampille NF Gaz



• CHANGEMENT DE GAZ



Attention

Votre appareil est livré pré-réglé pour le gaz naturel.

Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant ce guide.



Conseil

En France, cette table est également adaptable à l'air propané/butané. Le sachet d'adaptation est fourni sur demande par votre Service Après-Vente.

A chaque changement de gaz, vous devrez successivement :

- Adapter le raccordement gaz
- Changer les injecteurs
- Régler les ralentis des robinets.

• **Adaptez le raccordement gaz** : reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**".

• **Changez les injecteurs** en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux, et les têtes de tous les brûleurs.
- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (Fig. 01).
- Montez à la place les injecteurs du gaz correspondant, conformément au repérage des injecteurs et au tableau des caractéristiques gaz en fin de chapitre ; pour cela :
 - Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.
 - Engagez à fond la clé sur l'injecteur.
 - Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon à l'endroit indiqué (Fig. 02).
 - Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté (Fig. 03).



Attention

Ne pas dépasser cette limite sous peine de détérioration du produit.

- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.



Conseil

A chaque changement de gaz, cochez la case correspondante au niveau gaz sur l'étiquette située dans la pochette.

Reportez-vous au paragraphe "**Raccordement gaz**" correspondant.

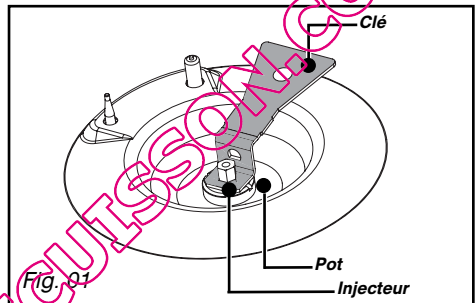


Fig. 01

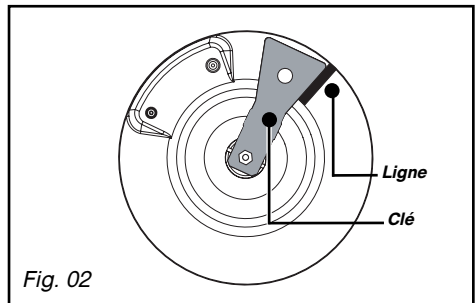


Fig. 02

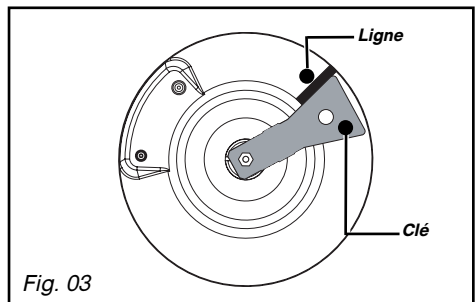


Fig. 03

• **Réglez les ralentis des robinets** : ceux-ci sont situés sous les manettes (Fig. 04).

- Agissez robinet par robinet.
- Enlevez les manettes, les bagues d'étanchéité, en les tirant vers le haut.

- Passage du gaz naturel ou air propané/butané en gaz butane/propane

- A l'aide d'un petit tournevis plat, **vissez à fond** la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 05), **dans le sens des aiguilles d'une montre**.

- Remontez les bagues d'étanchéité, les manettes en veillant à leur sens d'orientation et assurez-vous que les manettes soient bien enfoncées.

- Passage du gaz butane/propane en gaz naturel ou à l'air butané/propané

- Dévissez la vis de réglage des ralentis en laiton (jaune) (Fig. 06), à l'aide d'un petit tournevis plat, de **2 tours dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

- Remontez la manette.
- Allumez le brûleur, en position maximum, et passez en position ralenti.
- Enlevez de nouveau la manette, puis tournez la vis de réglage **dans le sens des aiguilles d'une montre** jusqu'à la position la plus basse avant l'extinction des flammes.
- Remontez la bague d'étanchéité et la manette.
- Exécutez plusieurs manoeuvres de passage de débit maximum à ralenti : **il ne faut pas que la flamme s'éteigne** ; sinon dévissez la vis de réglage de manière à obtenir la bonne tenue de la flamme lors de ces manoeuvres.
- Remontez les têtes de brûleurs, les chapeaux et les grilles support casserole.

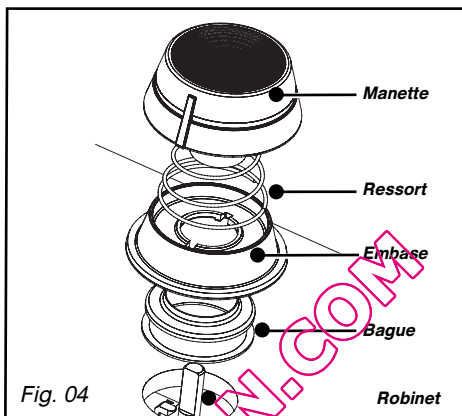


Fig. 04

Robinet

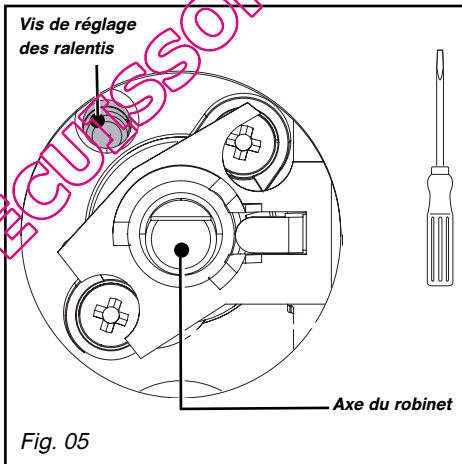


Fig. 05

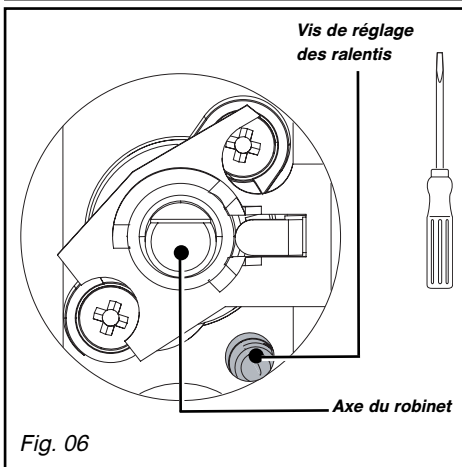


Fig. 06

• Caractéristiques gaz

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Appareil destiné à être installé en :	Butane	Propane	Gaz Naturel G20	Gaz Naturel G25
FRcat : I12E+3+	G30	G31		
CH - ES - IT - PTcat : I12H3+				
CY - EE - PLcat : I12H3B/P				
LTcat : I2H				
Débit horaire ci-dessous : 25 mbar à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR GRAND RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Débit calorifique réduit (kW)	0,830	0,830	0,870	0,870
Débit horaire (g/h)	229	225	295	343
Débit horaire (l/h)				
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (kW)	0,620	0,620	0,615	0,615
Débit horaire (g/h)	109	107	143	166
Débit horaire (l/h)				
TABLE 60 CM 2 FEUX GAZ				
Débit calorifique total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60
Débit maximum (g/h)	334	328	438	509
Débit maximum (l/h)				

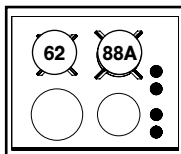
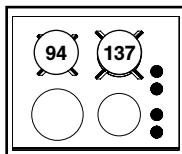
• Repérage des injecteurs

Le tableau ci-dessous indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



Exemple :
repère injecteur 94

Table 60 cm 2 feux gaz + 2 foyers induction



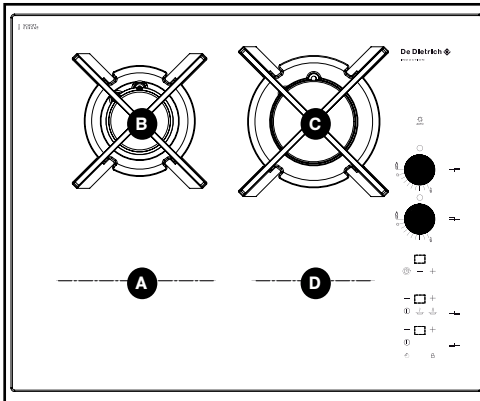
Tension de fonctionnement :	220-240 V [~] - 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée :	
- Modèle 2 foyers induction	3100 W (1)
Dimensions de la table :	
- Largeur	600 mm
- Profondeur	518 mm
Masse :	11,4 kg
Dimensions du caisson :	
- Largeur	549 mm
- Hauteur	59 mm
- Profondeur	470 mm

(1) Les puissances de chauffe sont données seulement à titre indicatif. Elles dépendent de la nature et de la forme du récipient.

Sous réserve de modifications.

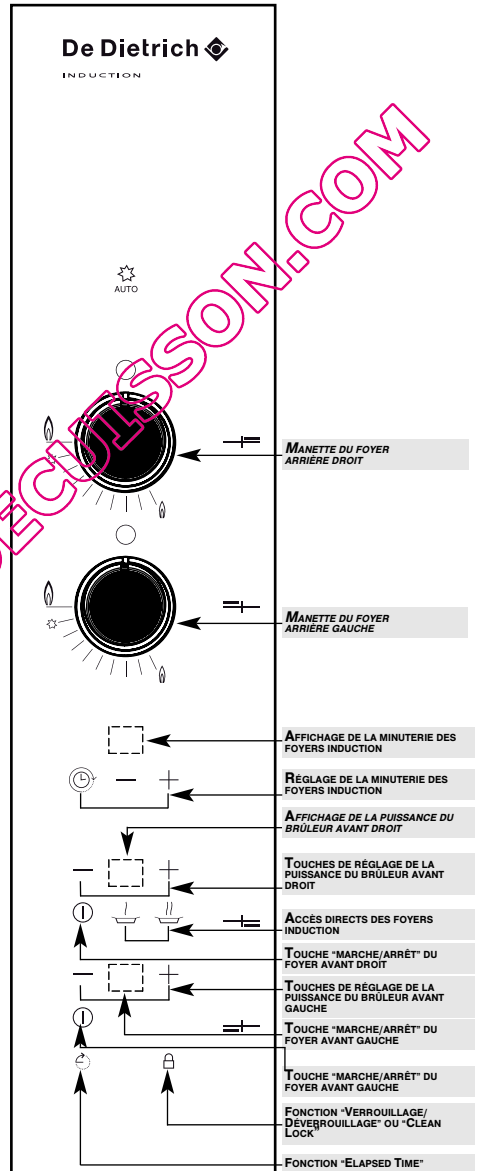
• **DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS**

Modèle 2 feux gaz et 2 foyers induction (DTI 1102V*)



- A** Foyer induction diam. 210 - 3100 W
 - B** Brûleur semi-rapide 1,5 kW (*)
 - C** Brûleur grand rapide 3,1 kW (*)
 - D** Foyer induction diam. 160 - 2000 W
- (*) Puissances obtenues en gaz naturel G20

• **DESCRIPTION DE VOTRE BANDEAU**



QUELLETABLEDECHIFFRONS.COM


• MISE EN MARCHÉ DES BRÛLEURS GAZ

Chaque brûleur est alimenté par un robinet, dont l'ouverture se fait en appuyant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le point "O" correspond à la fermeture du robinet.

— Choisissez le brûleur désiré en vous repérant aux symboles situés près des manettes (ex. : brûleur avant droit —+•).

Votre table est munie d'un allumage des brûleurs intégré aux manettes.

— Pour allumer un brûleur, appuyez sur la manette et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↶ jusqu'à la position maximum .

— Maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole  et le symbole .



Conseil

Lorsqu'une manette devient difficile à tourner, ne forcez pas. Demandez d'urgence l'intervention de l'installateur.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de réallumer normalement en suivant les instructions de l'allumage.

• RECIPIENTS ADAPTES POUR LES BRULEURS GAZ

• Quel brûleur utiliser en fonction de votre récipient ?

Grand brûleur grand rapide	Petit brûleur semi-rapide
18 à 28 cm	12 à 20 cm
Fritures, Ebullition	Sauces, Réchauffage

– Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du pourtour du récipient (Fig. 01).

– N'utilisez pas de récipient à fond concave ou convexe (Fig. 02).

– Ne laissez pas fonctionner un foyer gaz avec un récipient vide.

– N'utilisez pas des récipients qui recouvrent partiellement les manettes.

– N'utilisez pas des récipients qui dépassent les bords de la table de cuisson.

– N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain, de grilloirs à viandes en acier et des faitouts avec des pieds reposant ou effleurant le dessus verre

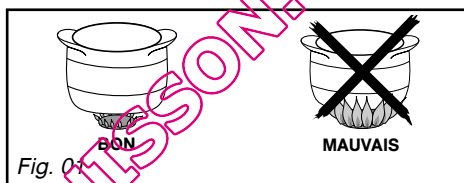


Fig. 01

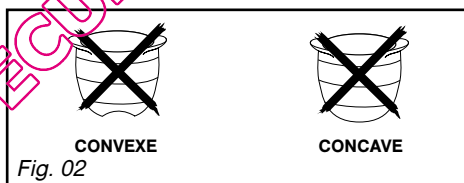


Fig. 02

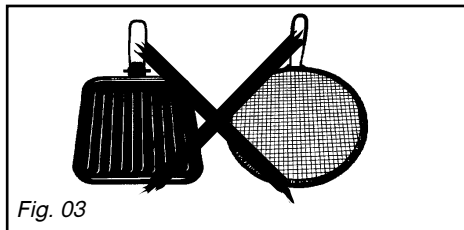



Fig. 03

 – Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe (un débit d'air minimum de 2 m³/h par kW de puissance gaz est nécessaire).

Exemple : table 60 cm - 2 feux gaz
puissance totale : 1,5+3,1 = 4,6 kW
4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de débit minimum


• MISE EN MARCHÉ DES FOYERS INDUCTION • SECURITE ENFANTS : VERROUILLAGE

Pour se servir d'une touche de fonction...


Posez votre doigt bien droit et bien à plat sur la touche choisie jusqu'à ce que l'afficheur indique le nouveau réglage.


• Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 50 W à 2800 W ou 3100 W (modèle 1 foyer induction) repérée de 1 à 15.

— Appuyez sur la touche  de mise en marche.

— Choisissez entre :


- Un appui sur  sélectionne la position **bo** (Ebullition).

- Un appui sur  sélectionne la position **7** (MIJOTAGE).

- Un appui sur **-** ou **+** fait varier la puissance suivant votre besoin.

La dernière commande est toujours prioritaire.

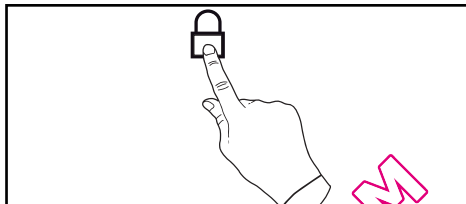
• Accès direct programmable sur l'un ou l'autre foyer

— Foyer éteint, effectuez un appui long sur la touche  puis appuyez sur la touche **+** jusqu'à la puissance désirée (exemple : puissance 5).

Validation automatique de la consigne au bout de 2 secondes sans action.

Conseil

Pour un réglage plus rapide, maintenez le doigt appuyé plus longtemps sur la touche choisie.




Les commandes peuvent être verrouillées :

- soit à l'arrêt (nettoyage),
- soit pendant l'utilisation (les opérations en cours subsistent et les réglages affichés restent actifs).

Toutefois, en position "verrouillage", pour des raisons de sécurité, la touche arrêt est prioritaire et coupe l'alimentation du foyer.

— Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur ● (point lumineux) apparaît et disparaît au bout de quelques secondes. Toute action sur les touches entraîne l'affichage du symbole verrouillage  7.

• DEVERROUILLAGE

— Appuyez sur  pendant 3 à 4 secondes.

L'afficheur ● (point lumineux) disparaît.

• CLEAN LOCK

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

Pour activer **Clean lock** :

- votre table doit être éteinte.

- Faites un appui court sur la touche  .

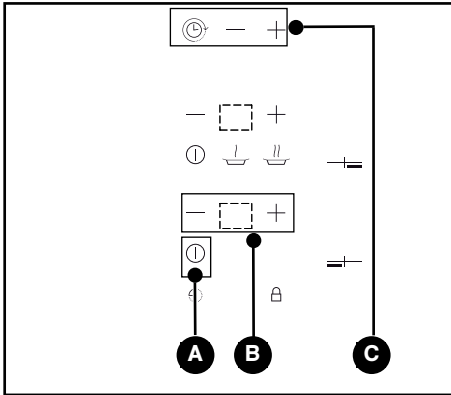
Un bip est émis et le voyant clignote.

- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "SECURITE ENFANTS : DEVERROUILLAGE").

• DESCRIPTION DES COMMANDES



- A** Touches marche/arrêt
- B** Touches de puissance
- C** Touches de minuterie

• MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur la touche ① de la zone à utiliser.

Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.

Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

• ARRÊT

Appuyez sur la touche ① de la zone utilisée ou sur la touche — de la puissance jusqu'à l'affichage **0**.

• REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche — ou + pour régler votre niveau de puissance de 1 à **b0** (puissance maximum = **b0**).

Lors de la mise en marche, vous pouvez passer directement en puissance maximum en appuyant sur la touche —.

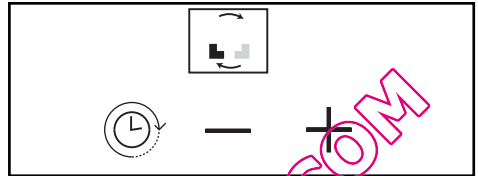


Conseil

L'utilisation en puissance maximale d'une zone de cuisson entraîne une auto-limitation de l'autre visible sur les afficheurs de puissance.

• REGLAGE DE LA MINUTERIE TOURNANTE

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson et s'affecte sur une seule zone de cuisson à la fois.



Par appuis successifs sur la touche ⌚ vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.

Le symbole tournant de la minuterie peut être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.

• Pour utiliser la minuterie :

- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Positionnez le symbole tournant sur cette zone de cuisson.

— Réglez la durée par appui sur — ou +, un point s'allume sur l'afficheur de puissance pour confirmer votre manœuvre.

La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.

En fin de cuisson, la zone s'éteint, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.

— Appuyez sur la touche — ou + de minuterie pour arrêter ce bip.

• Pour modifier les réglages de la minuterie :

- Appuyez sur les touches — ou + de la minuterie.

• Pour arrêter la minuterie :


- Appuyez sur la touche ⌚.



• Pour modifier l'attribution de la minuterie :

- Arrêtez la minuterie en cours.
- Par appuis successifs sur la touche ⌚, affectez-la à une nouvelle zone de cuisson en fonctionnement.


- **UTILISATION DE LA TOUCHE
"ELAPSED TIME"**

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

Pour utiliser cette fonction, faite un appui sur la touche . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

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

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

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

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• CHOIX DE LA CASSEROLIERIE - SECURITE INDUCTION

• Quels sont les récipients les mieux adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

– **Récipients en acier émaillé avec ou sans anti-adhérent** : cocotte, friteuse, poêle, grille-viande.

– **Récipients en fonte** : pour ne pas rayer la vitrocéramique, évitez de le faire glisser sur la table ou choisissez un récipient avec un fond émaillé.

– **Récipients en inox adaptés à l'induction** : la plupart des récipients inox conviennent à la cuisson par induction (casserolles, faitout, poêle, friteuse).

– **Récipients en aluminium à fond spécial** : vous choisirez des articles à fond épais, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie).

– Un sigle "CLASS 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.

Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.



Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

– Indicateur de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.

Un **H** s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

• Quels sont les matériaux incompatibles ?

LES RÉCIPIENTS EN VERRE, EN CÉRAMIQUE OU EN TERRE, EN ALUMINIUM SANS FOND SPÉCIAL OU EN CUIVRE, CERTAINS INOX NON MAGNÉTIQUES.

• Le test "récipient"

Grâce à sa technologie de pointe, votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients. Posez votre récipient sur une zone de chauffe par exemple en puissance 4, si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible, s'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable pour la cuisson à induction. Même les récipients dont le fond n'est pas parfaitement plan peuvent convenir ; à condition cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé.

• Automatic-stop

Automatic-stop est une fonction de sécurité de votre table. Elle se met automatiquement en marche si l'utilisateur oublie d'éteindre sa préparation en cours :

Puissance utilisée	Le foyer s'éteint automatiquement au bout de :
Comprise :	
entre 1..... 7	8 heures
entre 8.....11	2 heures
au-delà de 12	1 heure

L'affichage de la zone de chauffe concernée indique **AS** et un bip sonore est émis pendant 2 minutes environ. Cette affichage **AS** restera visible tant que vous n'aurez pas appuyé sur une touche quelconque du foyer concerné, un double bip sonore confirmera votre manoeuvre.

• CHOIX DE LA CASSEROLIERIE - SECURITE INDUCTION (suite)

• Précautions d'utilisation

— Quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse, préchauffez-le sur la position 9 ou sur la position 10, un court instant. N'utilisez jamais la position 11 ou 12, vous risquez d'endommager vos récipients.

— Ne chauffez pas une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater (cette précaution est d'ailleurs valable pour tous les autres modes de cuisson).

— Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent s'échauffer.



Attention

La table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table à induction des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

• Sécurité "électronique"

Si la température des circuits électroniques devient excessive, une sécurité diminue automatiquement la puissance délivrée par la table.

Sécurité "casserole vide"

Chaque zone de chauffe est équipée d'une sécurité qui détecte en permanence la température de la zone de chauffe. Ainsi, plus de risque de surchauffe due à des casseroles vides.

Utilisez les zones de cuisson en fonction des récipients (suivant modèle)

multi récipients	multi services	Petits récipients
<p>Cette zone de cuisson de 23 cm :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'adapte automatiquement au récipient. - Délivre la puissance optimale. - Restitue une excellente répartition de chaleur. - Fournie une température de cuisson homogène et par conséquent vous pouvez y préparer aussi bien des crêpes de grands diamètres, des poissons de grandes tailles etc., ou des grandes quantités de petites pièces, ceux-ci seront cuits de manière uniforme. 	<p>Ø 23 cm Ø 12 26 cm</p> <p>Ø 18 cm Ø 12 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø 18 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø 10 18 cm</p> <p>Préparation douce (sauces, crèmes...).</p> <p>Préparation de petites quantités ou portions individuelles...</p>



Attention

- Si un four est situé sous votre table de cuisson (voir "Encastrement"), les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode "pyrolyse".

En cours d'utilisation de la table à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex. : cartes de crédit, cassettes...).

A l'attention des porteurs d'implants actifs (stimulateurs cardiaques, pompes à insuline...) : votre table à induction génère un champ électromagnétique dans son très proche environnement. En conséquence, nous vous recommandons de prendre contact avec le fabricant de votre implant actif afin d'identifier les éventuelles incompatibilités.

• ENTRETENIR VOTRE APPAREIL

ENTRETIEN.....	COMMENT PROCEDER ?	PRODUITS/ACCESSOIRES A UTILISER
Des bougies et des injecteurs	En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (non métallique). L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur.	. Petite brosse à poils durs. . Epingle à nourrice
Des grilles et des brûleurs gaz	Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson.	. Crème à récurer douce. . Eponge sanitaire.
Des foyers induction	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Terminez éventuellement avec le côté grattoir d'une éponge, puis essuyez. - Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique (exemple ci-contre).	. Eponge sanitaire. . Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-clean).
Du dessus verre	- Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique	. Eponge sanitaire. . Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-Clean).



Attention

- Ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes électriques et gaz.
- Si la surface est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.



Conseils

- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

• EN COURS D'UTILISATION

VOUS CONSTATEZ QUE :	QUE FAUT-IL FAIRE :
<ul style="list-style-type: none"> • Allumage des brûleurs : Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui des manettes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez le branchement électrique de votre appareil . Vérifiez la propreté des bougies d'allumage. . Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. . Si la table est bridée sur le plan de travail, vérifiez que les pattes de fixation ne sont pas déformées. . Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'appui sur la manette, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois. 	<ul style="list-style-type: none"> . C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément.
<ul style="list-style-type: none"> • Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas. 	<ul style="list-style-type: none"> . Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas coincé. . Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres. . Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz. . Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide. . Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, maintenez la manette enfoncée en position d'ouverture maximum jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs. . Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avec une épingle à nourrice. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<ul style="list-style-type: none"> • Lors de l'allumage, les flammes s'allument puis s'éteignent dès que la manette est relâchée. 	<ul style="list-style-type: none"> . Bien appuyer à fond sur les manettes et maintenez cette pression pendant quelques secondes après l'apparition des flammes. . Vérifiez que les pièces du brûleur sont bien mises en place. . Vérifiez que les bagues d'étanchéité sous les manettes ne sortent pas de leur logement. . Evitez les courants d'air violents dans la pièce. . Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole.
<ul style="list-style-type: none"> • Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. 	<ul style="list-style-type: none"> . Evitez les courants d'air violents dans la pièce. . Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre "Caractéristiques gaz"). Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel). • Vérifiez le bon réglage des vis de ralenti (voir paragraphe "Changement de gaz").
<ul style="list-style-type: none"> • Les flammes ont un aspect irrégulier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc... • Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
<ul style="list-style-type: none"> • La table dégage une odeur des premières cuissons. 	<ul style="list-style-type: none"> • Faites chauffer chaque foyer induction pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau.
<ul style="list-style-type: none"> • Votre table émet un léger clic clac. 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal. Ce bruit est produit par la répartition de puissance entre les deux foyers induction.
<ul style="list-style-type: none"> • Les casseroles font du bruit lors de la cuisson sur les foyers induction. 	<ul style="list-style-type: none"> • A la forte puissance, ce phénomène est normal avec certains types de casseroles. Il n'y a aucun danger pour la table.

• GUIDE DE CUISSON GAZ

	PREPARATIONS	TEMPS	GRAND RAPIDE	SEMI-RAPIDE
SOUPES	Bouillons Potages épais	8-10 minutes	X	
POISSONS	Court-bouillon Grillés	8-10 minutes 8-10 minutes	X X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes		X X
LEGUMES	Endives, épinards Petits pois cuisinés Tomates provençales Pommes de terre rissolées Pâtes	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	
VIANDES	Steak Blanquette, Osso-bucco Escalope à la poêle Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X	
FRITURE	Frites Beignets		X X	
DESSERTS	Riz au lait Compotes de fruits Crêpes Chocolat Crème anglaise Café (petite cafetière)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X X

7 / QUELQUES CONSEILS

Allumage avec sécurité gaz	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenez la manette complètement enfoncée après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité. • En cas de panne de courant, il est possible d'allumer le brûleur en approchant une allumette du brûleur choisi et maintenir en même temps l'appui sur la manette correspondante.
Utilisation des récipients	<ul style="list-style-type: none"> • Sur les foyers gaz ou électrique, utilisez toujours des récipients stables, à fond plat et résistant à la chaleur. • Utilisez un récipient adapté : la dimension du fond doit être égale ou supérieure au diamètre du foyer électrique.
Entretien général	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez régulièrement vos brûleurs : c'est essentiel pour leur bon fonctionnement et pour garantir une flamme stable et régulière. • N'oubliez pas les bougies d'allumage. Séchez correctement les brûleurs et les chapeaux de brûleurs avant leur remise en place. • Terminez le nettoyage en passant un papier absorbant sur le dessus verre pour enlever toute trace d'humidité.
Astuces	<ul style="list-style-type: none"> • Dès que l'eau bout, réduisez l'allure du brûleur ; vous limiterez les risques de débordements. • Mettez un couvercle sur les casseroles : c'est une économie. • N'hésitez pas à arrêter la plaque électrique quelques minutes avant la fin du temps de cuisson.



Conseil

– Dans tous les cas, pour de plus amples informations, lisez attentivement chaque page de la notice.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig. 01).

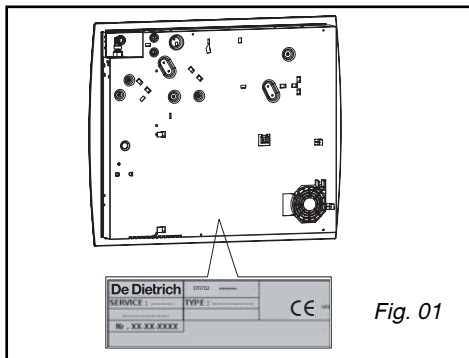


Fig. 01

PIÈCES D'ORIGINE

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



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs
DE DIETRICH
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :



Tarif minimum selon opérateur

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



L'expertise des professionnels au service des particuliers

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.



*** Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.**

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FR 02

EN 30

ES 58 *Dear Customer,*

PT 86 *When you discover De Dietrich products you experience feelings that only objects of value can arouse.*

DE 114

You are immediately attracted as soon as you see them. The quality of the design is illustrated by its timelessness, degree of refinement and elegance, and high standard of finish, resulting in perfect harmony between different appliances.

Then comes the irresistible urge to touch. De Dietrich design makes the most of sturdy and noble materials; priority is given to authenticity.

By combining the most advanced technologies with the best materials, De Dietrich makes products of the highest quality for the benefit of all those who love cooking.

We hope you are extremely satisfied with this new appliance and will be happy to receive your suggestions and to answer your questions. Please contact our customer service department or use our Internet site.

We invite you to register your product at www.de-dietrich.com to take advantage of all the benefits the brand has to offer.

Thanking you for your confidence.

De Dietrich

Find further details on the brand at www.de-dietrich.com

Visit La Galerie De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris

Open Tuesday to Saturday 10 a.m. to 7 p.m.

De Dietrich Customer Service 0892 02 88 04

1 / USER NOTICES	
• Safety instructions	32
• Respect for the environment	33
• Description of your appliance	34
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Correct positioning	35
• Flush mounting	35
• Tips for flush mounting	36
• Installing your hob above a drawer, a cupboard or an oven	36
• Installing your hob above a dishwasher	38
• Electrical connection	39
• Gas connection	40
• Changing the gas supply	42
3 / USING YOUR APPLIANCE	
• Description of your hob	45
• Lighting the gas burners	46
• Cookware to be used with gas burners	47
• Turning on the induction zones	48
• Child safety function: locking/unlocking	48
• Description of control panel	49
• Switching on	49
• Turning off	49
• Adjusting the power level	49
• Adjusting the rotating timer	49
• Using the ELAPSED TIME touch control	50
• Induction-safe cookware	51
4 / DAILY CARE OF YOUR APPLIANCE	
• Maintaining your appliance	53
5 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES	
• While in use	54
6 / COOKING CHART	
• Induction cooking guide	55
• Gas cooking guide	56
7 / A FEW TIPS	56
8 / AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS	
• Service calls	57

**Important**

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

• SAFETY GUIDELINES

- We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
- This hob must be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated area. Consult this guide before installing and using your appliance.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
- This appliance is not connected to a combustion by-product disposal system. It must be installed and connected in accordance with current regulations. Special attention should be given to regulations regarding the proper levels of ventilation.
- Do not store **CLEANING** or **FLAMMABLE** products (aerosol cans, pressurised containers, papers, cookbooks, etc.) in the area underneath your hob.
- If the hob has been installed over a drawer, we recommend that you avoid using it to store flammable items (plastics, papers, aerosol cans, etc.).
- Your hob must be disconnected from the power supply (electricity and gas) before undertaking any repair work.
- If you plug electrical appliances into a socket close to the hob, ensure that no cable comes into contact with the cooking zones and burners.
- As a safety measure, remember to shut off the mains gas supply or the butane/propane gas cylinder when not in use.

– The **CE** compliance designation is affixed to these hobs.

– Installation should only be undertaken by qualified fitters and technicians.

– Before installation, ensure that the conditions of local distribution (gas type and pressure) and the settings of the appliance are compatible.

– This appliance is not intended for use by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental capacities, or by inexperienced or untrained persons, unless they have received prior instruction or supervision in its operation by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.

– If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock. Contact the After-Sales Service department.

– This hob complies with the EN 60335-2-6 standard with regard to the heating of cabinets and the Class 3 standard with regard to installation (according to the EN 30-1-1 standard).

**Note**

- The required settings for this hob are printed on a sticker inside the instruction guide pouch and on the packaging.

- So that you can easily locate any reference numbers for your appliance, we recommend that you make a note of them on the "After-Sales Service and Customer Relations" page (this page also explains where this information may be found on your appliance).

- If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock. Contact the After-Sales Service department.

• CARING FOR THE ENVIRONMENT

– This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and help to protect the environment by disposing of them in the council receptacles provided for this purpose.



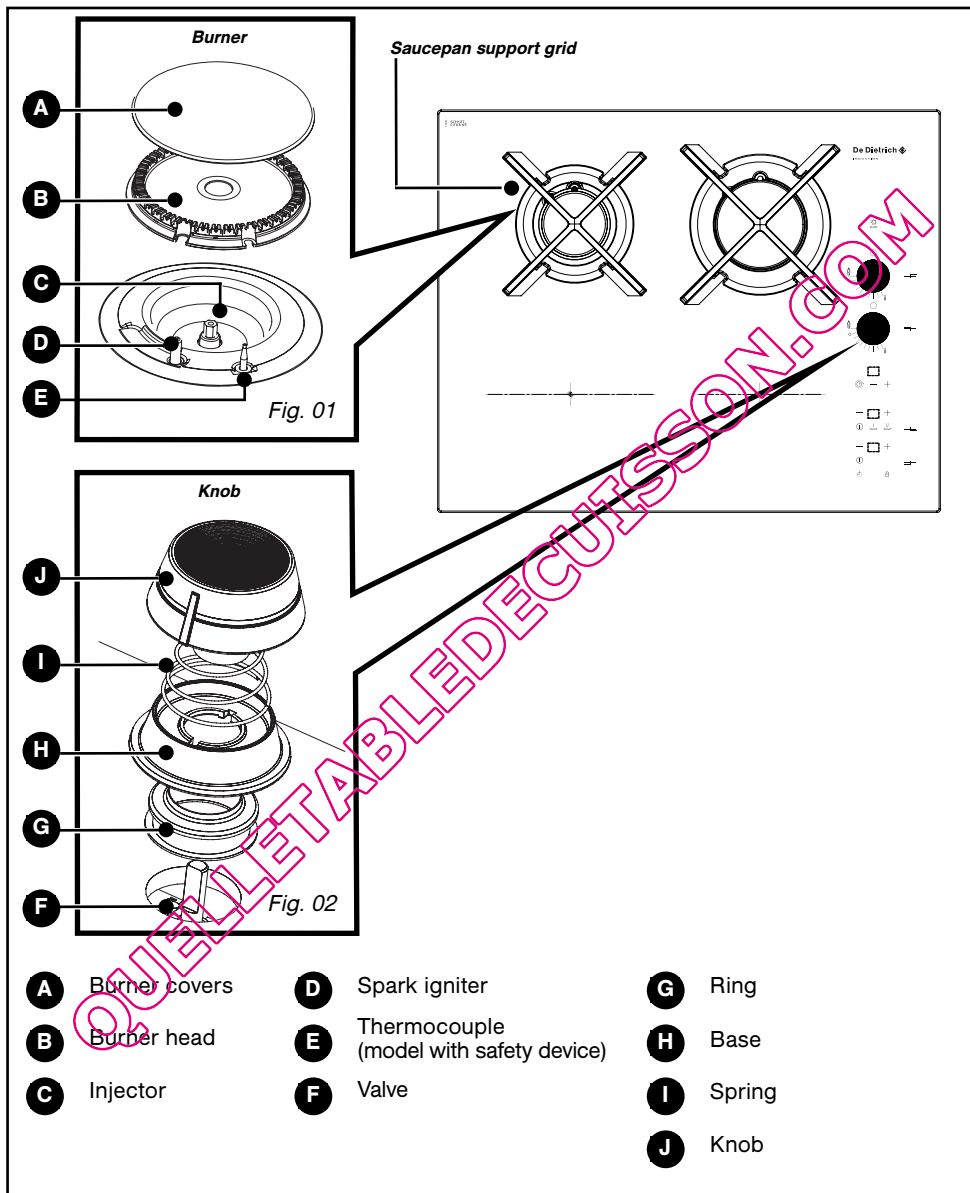
Your appliance also contains various recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that, in European Union countries, used appliances must not be mixed with other waste.

Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be carried out in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment. Consult your local authority or your retailer to find the drop-off points for used appliances nearest to your home.

We thank you for your help in protecting the environment.

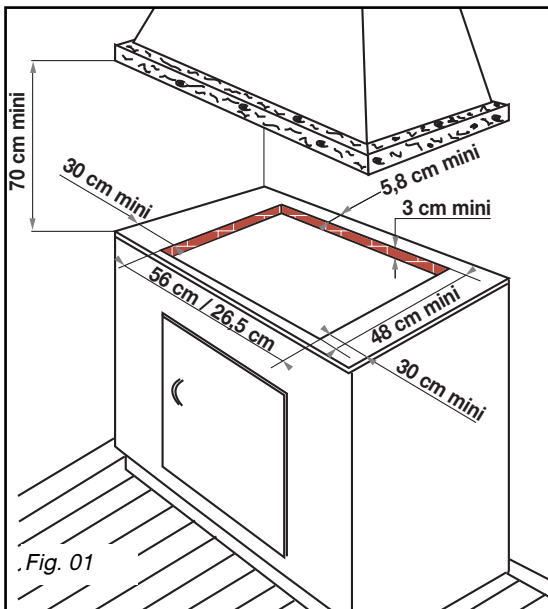
QUELLETABLEDECUISSON.COM

• **DESCRIPTION OF THE HOB**



Tip

This Guide to Installation and Use is valid for several models. There may be minor differences between the details and fittings on your appliance and the description provided.



APPLIANCE

	Width	Depth	Thickness	Model
For standard cabinet	56 cm	49 cm	depending on cabinet	60 cm
For standard cabinet	26.5 cm	49 cm	depending on cabinet	30 cm
Total dimensions above the work top	71 cm	52.2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Total dimensions below the work top	56 cm	47 cm	5.1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5.1 cm	30 cm

• CORRECT POSITIONING

Your appliance should be built into the surface of a support cabinet that is a minimum of three cm thick, made of a material that resists heat or that is covered with such a material.

To ensure that cooking utensils can be handled safely, a minimum of 30 cm either side of the hob should be kept free from any obstructions (cabinets or walls).

If a horizontal divider wall is positioned under the hob, it should be placed between 10 cm and 15 cm away from the top of the work top. In any event, do not store aerosol cans or containers under pressure in any compartment that may exist under the hob (See "Safety Recommendations" chapter).

• BEFORE INSTALLING

your hob, and to ensure there are no leaks between the unit and the work surface, make sure that you use the sealant strip provided (Fig. 02).

– Remove the pan supports, the burner covers and burner heads, noting their positions.

– Turn the hob over and carefully place it on top of the opening in the cabinet so as not to damage the knobs and spark plugs.

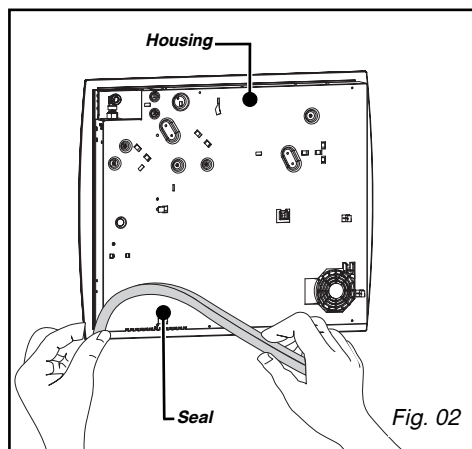
– Glue the foam seal, supplied with the appliance, to the outside edge of the frame. This strip will ensure the joint between the glass and the work surface is properly sealed.

– Place your hob in the opening of the support unit, carefully centring it in the cut-out.

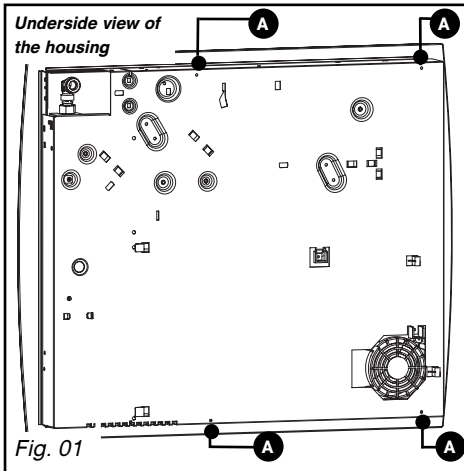
– Reposition the pan supports, burner covers and burner heads.

– Connect the hob's power cable to your kitchen's electricity supply (see "Electric connection" section).

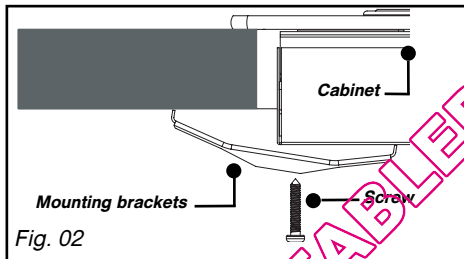
– Connect your appliance to the gas supply (see "Gas connection" section).



• TIPS FOR FLUSH MOUNTING



A Fixing holes



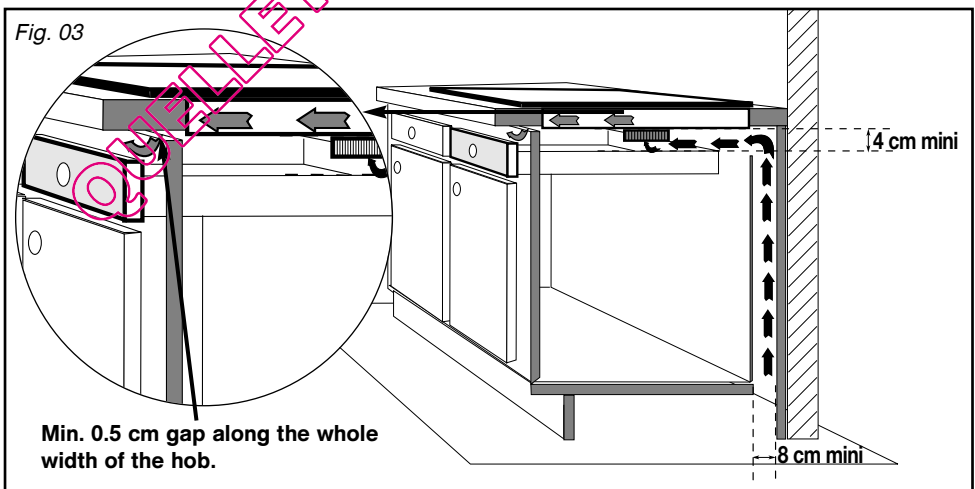
– If you wish, you can immobilise the hob using the four mounting brackets delivered with a screw (Fig. 02) to attach them to the four corners of the housing. **You must use the holes provided for this purpose, according to the diagram above (Fig. 01).**

– Tighten the screws until the fixing bracket starts to pull out of shape. **Do not use a power screwdriver.**

• INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN

• Above an empty cabinet or a drawer (Fig. 03).

Leave a minimum ventilation space of 8 cm behind the cabinet, and a 0.5 cm gap along the whole width of the cabinet.

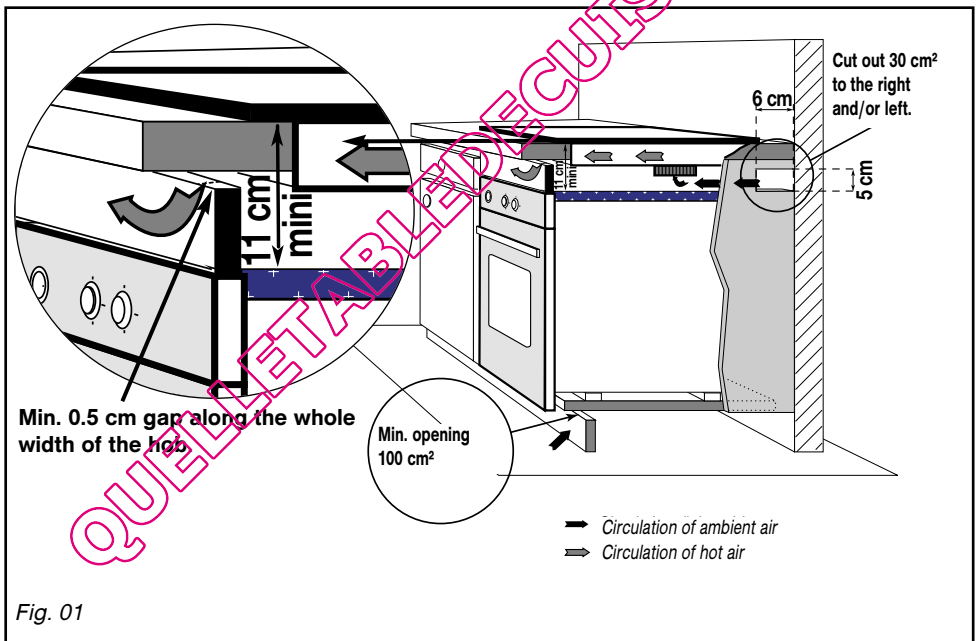


• **INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DRAWER, A CUPBOARD OR AN OVEN** (continued)

– **Above an oven** (Fig. 01)

The oven must be **low mounted**. At the front there must be a 0.5 cm opening around the width of the cabinet and an air inlet of 30 cm² minimum at the back of the unit. If the oven is not fitted with a ventilation system with an air outlet at the front, you must use an insulation kit between the oven and the hob (to be ordered from the distributor).

If the oven has a “pyrolysis” function, **NEVER** use the cooking hob during pyrolysis.



• INSTALLING YOUR HOB ABOVE A DISHWASHER

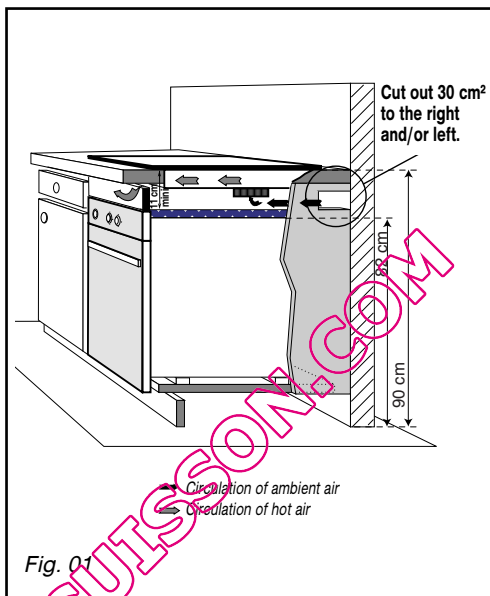
The hob may be installed above a dishwasher providing that the following basic precautions are taken:

– The height of your work surface must be greater than or equal to 90 cm.

– You must cover the top of your dishwasher with an insulation plate to prevent the particles from its thermal insulation being sucked up by the hob's fans. This plate is available from your After-Sales Service Department.

– A minimum amount of fresh air must be let in, so that the hob's fan can adequately cool the electronic components inside.

We suggest cutting out a 30 cm² ventilation hole at the rear of one of the sides of the housing (Fig. 01).



QUELLETABLEDECUISSON.COM

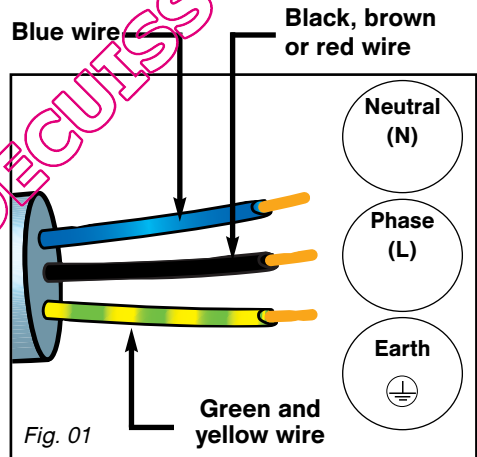
• ELECTRICAL CONNECTION

Your hob is sold with a H05 VV-F type power cable with three conductors (cross section 1.5 mm²). Connection to the 220-240V single-phase mains power supply is carried out using the power cable fitted with a 2 pole + earth mains plug or connected to an all-pole cutoff device in compliance with the installation regulations in force.

The electrical plug must remain accessible after installation.

– Connect the wires to the electricity supply, taking note of the colour of each wire (Fig.01).

CROSS-SECTION OF CABLE TO BE USED	
	220-240 V~ - 50 Hz
H05VV-F cable	3 conductors, including 1 one ground wire
Cross-section of wires in mm ²	1.5
Fuse	16 A



Note

– The safety wire (green and yellow) is connected to the appliance's earth terminal \oplus and must be connected to the mains earth terminal \oplus .

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

– If a cooking hob is used that is not connected to the ground or has a faulty ground electrode, the manufacturer's liability shall under no circumstances be incurred in the event of an incident or for any of its consequences.

• GAS CONNECTION

• Preliminary remarks

If your hob is installed above an oven or if there is a risk of the gas supply line overheating due to the proximity of other heating elements, a rigid pipe should be used for the gas supply.

If a flexible hose or tube is used (as is the case with bottled butane), it must not come into contact with any moving parts or be positioned where it might become snagged.

The hob must be connected to the gas supply in accordance with the regulations in the country of installation.

• Gas distributed by pipe, natural gas, propane-air gas or butane-air gas

For your safety, you must choose from the three following connection options:

– **Use rigid copper pipe** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.

– **Use a flexible metal corrugated hose** (stainless steel) **with screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-121) with an unlimited guarantee (Fig. A).

– **Use a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with standard NF D 36-103) with a 10-year guarantee (Fig. B).



Note

When connecting your hob's gas supply, if you have to change the direction of the elbow fitted on the appliance:

- ① Change the gasket.
- ② Screw on the elbow's nut, careful not to exceed a torque of 17 N.m.

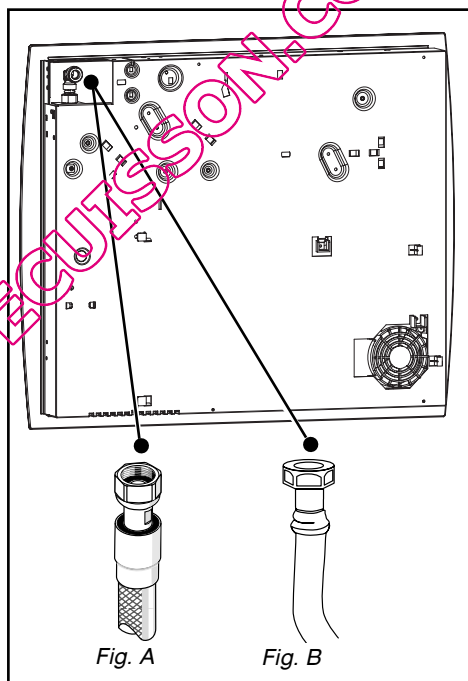


Fig. A

Fig. B

• **Gas supplied by tank or cylinder (butane/propane)**

For your safety, you must choose from the three following connection options:

– **Use rigid copper pipe** with screw-on mechanical connectors (G1/2 gas standard mark). Connect directly to the elbow joint fitted on the appliance.

– **Use a flexible metal hose** (stainless steel) with **screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-125 standard) with an unlimited guarantee (Fig. 01).

– **Use a reinforced rubber hose with screw-on mechanical connectors** (compliant with the NF D 36-112 standard) with a 10-year guarantee (Fig. 02).

In an existing system, a flexible pipe fitted with hose clips (compliant with the XP D 36-

110 standard) with a 5-year guarantee may be used. In this case an adaptor must be used and a sealing washer must be inserted between the adaptor and the elbow joint (Fig. 03).



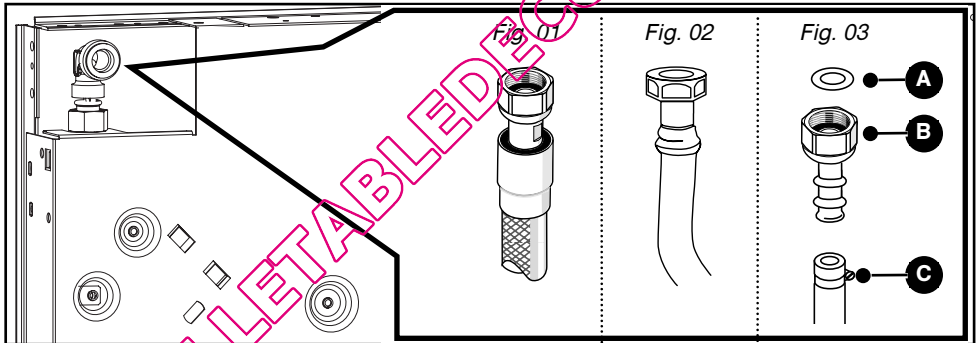
Tip

You can obtain the adaptor and the sealing washer from your After-Sales Service Department.



Note

Screw on the adaptor with a torque not exceeding 25 N.m.



- A** Sealing washer (not provided)
- B** Adaptor (not provided)
- C** Hose clip (not provided)



Note

Flexible pipes and hoses with a limited guarantee should be no more than 2 metres long and must be accessible along their entire length. They must be replaced before the end of their guarantee (indicated on the pipe). Whatever type of connection is chosen, after installing the hob use soapy water to ensure that the connection is airtight.

In France, you must use a hose or a pipe bearing the stamp NF Gaz.



• CHANGING THE GAS SUPPLY



Note

The default settings on your hob are for natural gas. The injectors required for adapting the hob to a butane/propane supply can be found in the same plastic pocket as this guide.



Tip

In France, this hob can also be adapted to propane/butane-air gas. The adaptation kit is supplied on request by your After-Sales Service Department.

Each time you change the gas supply, you must complete the following steps:

- Adapt the gas connection
- Change the injectors
- Adjust the hob connections.

• **Adjust the gas connection:** refer to the “Gas connection” paragraph.

• **Change the injectors** proceeding as follows:

- Remove the pan supports, heads and covers from all burners.
- Using the tool provided, unscrew and remove the injectors located under each crucible (Fig. 01).
- Replace with the new gas injectors; refer to the injector positioning markers and the gas settings table at the end of this chapter. The new injectors should be fitted as follows:
 - First, manually tighten as far as possible.
 - Then fully engage the key onto the injector.
 - Draw a line on the burner plate using a pencil, as shown (Fig. 02).
 - Turn the wrench clockwise until the line appears on the opposite side of the key (Fig. 03).



Note

Exceeding this limit may damage the product.

- Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



Tip

Each time you change the gas supply, tick the box corresponding to the new gas level on the label found in the plastic bag. See “Gas connection”.

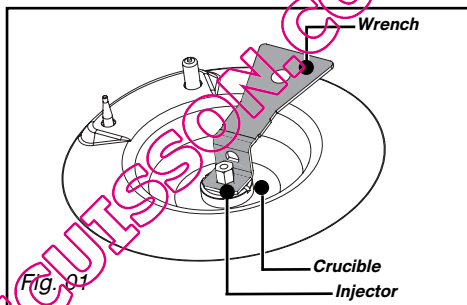


Fig. 01

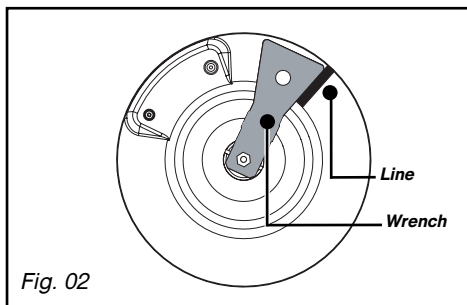


Fig. 02

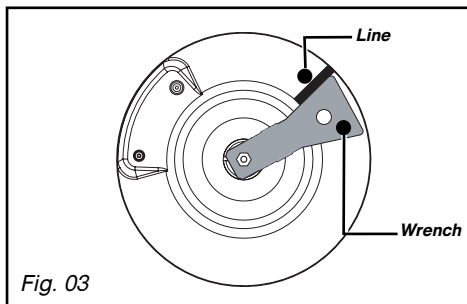


Fig. 03

- **Adjust the burner power screws:** they are located under the knobs (Fig. 04).

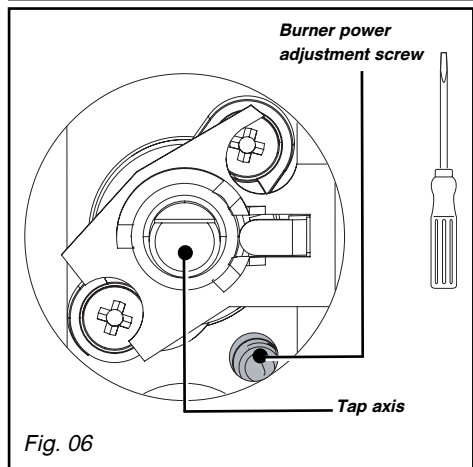
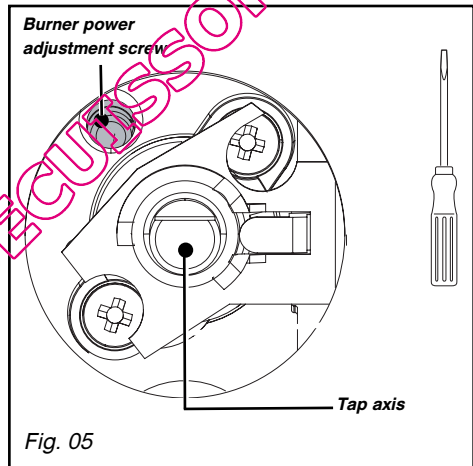
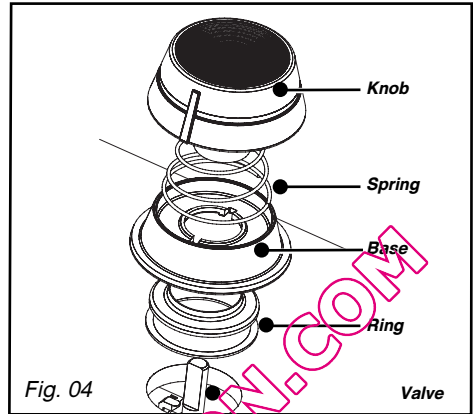
- Proceed one tap at a time.
- Remove the knobs and the gaskets by pulling them up.

- Switching from natural gas or propane/butane-air gas to propane/butane gas

- With a small flat-head screwdriver, **screw in all the way** the brass (yellow) burner power screws (Fig. 05), **in a clockwise direction**.
- Replace the gaskets and the knobs, paying careful attention to their direction and ensuring that the knobs are pushed in all the way.

- Switching from butane/propane to natural gas or butane-air gas/propane-air gas

- Unscrew the brass (yellow) burner power screws (Fig. 06), using a small flat-head screwdriver, **turn twice counter-clockwise**.
- Replace the knob.
- Light the burner in maximum heat mode, then turn down to reduced heat mode.
- Remove the knob again, then turn the burner power screw **clockwise** until it reaches the lowest possible setting that does not extinguish the flame.
- Replace the gasket and knob.
- Make several attempts to shift from the maximum flow rate to the minimum: **the flame should not go out**; if it does, unscrew the burner power screw so as to obtain good flame retention during these position switches.
- Replace the burner heads, burner covers and pan supports on the hob.



• Gas settings

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Appliance intended to be installed in: FRcat : I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat : I12H3+ CY - EE - PLcat : I12H3B/P LTcat : I2H	Butane	Propane	Natural Gas G20	Natural Gas G25
Hourly rate below: 25 mbar at 15°C under 1013 mbar	28-30 mbar	37mbar	20 mbar	25 mbar
HIGH SPEED BURNER Marking on injector	88A	88A	137	137
Nominal heat release rate (kW)	3.15	3.15	3.10	3.10
Reduced heat release rate (kW)	0.830	0.830	0.870	0.870
Hourly rate (g/h)	229	225	295	343
Hourly rate (l/h)				
SEMI-FAST BURNER Marking on injector	62	62	94	94
Nominal heat release rate (kW)	1.50	1.50	1.50	1.50
Reduced heat release rate (kW)	0.620	0.620	0.615	0.615
Hourly rate (g/h)	109	107	143	166
Hourly rate (l/h)				
60 CM HOB WITH 2 GAS BURNERS Total heat release rate (kW)	4.60	4.60	4.60	4.60
Maximum rate (g/h)	334	328	438	509
Maximum rate (l/h)				

• Identifying the injectors

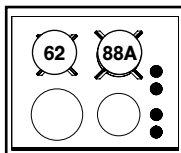
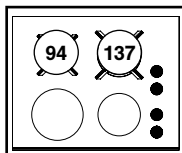
The table below shows where the injectors can be found on your appliance, according to the type of gas used.

The number is marked on each injector.



Example:
injector marking 94

60 cm hob with 2 gas burners and 2 induction zones



Operating voltage : 220-240 V~ - 50 Hz

Total absorbed electric power:
- 2 induction zone model 3100 W (1)

Hob dimensions:
- Width 600 mm
- Depth 518 mm

Weight: 11.4 kg

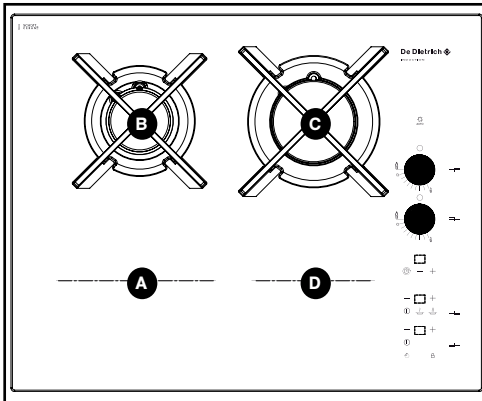
- Dimensions of unit:
- Width 549 mm
- Height 59 mm
- Depth 470 mm

(1) The heating powers are only given by way of indication. It will depend on the type and shape of the cookware.

Subject to modification.

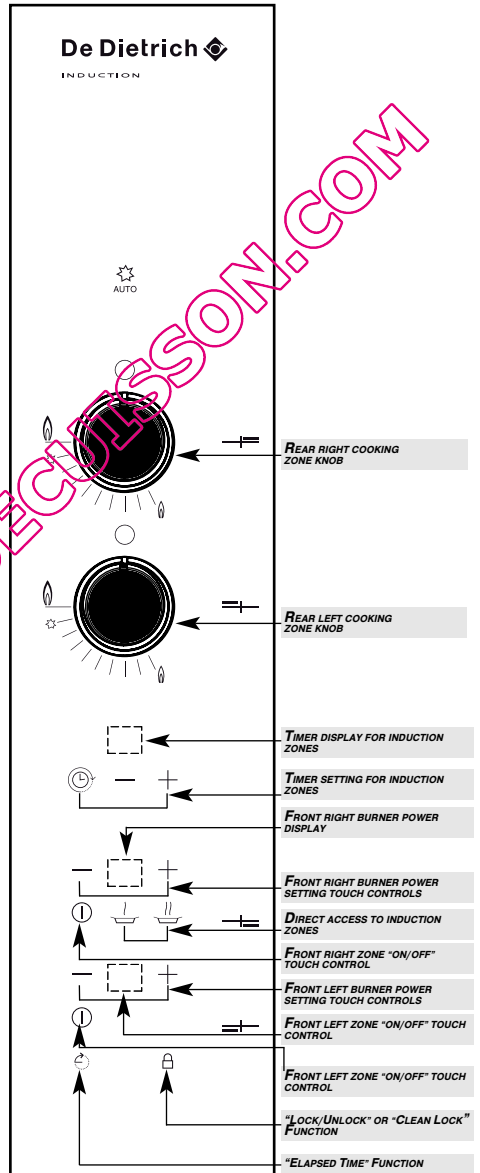
• DESCRIPTION OF YOUR HOB

Model with 2 gas burners and 2 induction zones (DTI 1102V*)



- A** Induction cooking plate diam. 210 - 3100 W
 - B** Semi-fast burner 1.5 kW (*)
 - C** High speed burner 3.1 kW (*)
 - D** Induction cooking plate diam. 160 - 2000 W
- (*) Power obtained with natural gas G20

• DESCRIPTION OF YOUR CONTROL PANEL




QUELLEBLEDGESSON.COM



• LIGHTING THE GAS BURNERS

Each burner is supplied by a tap which can be opened by pressing it and turning it in a counter-clockwise direction.



The “○” point corresponds to closing the tap.

— Select the desired burner by referring to the symbols located near the knobs (e.g.  front right burner).

The control knobs on your hob have a built-in ignition system.

— To light a burner, press on the knob and turn it in a counter-clockwise direction  to the maximum setting .

— Keep the knob pressed in, which triggers a series of sparks, until the burner lights.

The settings for more moderate flame intensities are between the  symbol and the  symbol.



Tip

When a knob becomes difficult to turn, do not force it. Call your installer for an emergency visit.

If a flame is accidentally extinguished, re-light it as normal following the instructions above.

• COOKWARE SUITABLE FOR GAS BURNERS

- Which burner should you use for your pans?

Large burner high speed	Small burner semi-fast
18 to 28 cm	12 to 20 cm
Frying, Boiling	Sauces, Reheating

– Adjust the ring of flames so that it does not extend beyond the edge of the pan (Fig. 01).

– Do not use cookware with a concave or convex bottom (Fig. 02).

– Do not leave empty cookware over an ignited gas burner.

– Do not use cookware that partially covers the knobs.

– Do not use cookware that goes over the edges of the cooking hob.

– Do not use heat regulators, toasters, griddle pans or stewpots with feet which sit on or touch the glass top.



Fig. 01

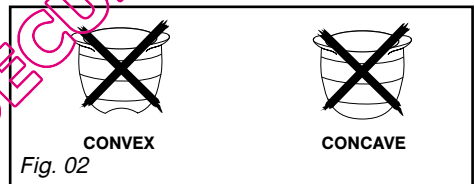


Fig. 02

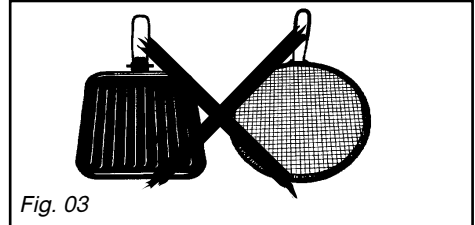


Fig. 03



– Ensure that all natural ventilation is used or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood).

– Intensive, prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example by opening a window, or more effective ventilation, by increasing the power of any mechanical ventilation device (a minimum air flow of 2 m³/hr per kW of gas power is required).

Example: 60 cm hob - 2 gas burners

total power: 1.5+3.1 = 4.6 kW

4.6 kW x 2 = 9.2 m³/hr minimum flow


• TURNING ON THE INDUCTION ZONES • CHILD SAFETY: • LOCKING THE HOB

To use a function touch control...


Place your finger squarely on the chosen touch control until the display shows the new setting.

• How do I switch on and adjust the power?


Your hob has a heating power of 50 W to 2800 W or 3100 W (model with 1 induction zone). 1 is the lowest setting and 15 is the highest.

– Press  touch control to switch the cooking plate on.

– You can either:

- Press  to select position **b0**

(Boiling).


- Press  to select position **7**

(GENTLE SIMMER).

- Press $-$ or $+$ adjust the power as required.

The last command always has priority

• Programmable direct access for either cooking zone

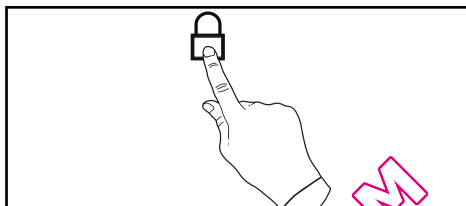
– With zone turned off, press and hold  touch control then press the $+$ touch control until the desired power level is reached (example: power level 5).

This setting is automatically validated if nothing has been pressed for 2 seconds.



Tip

To adjust the settings faster, keep your finger on the touch control for longer.





The controls may be locked:
- either when the hob is switched off (cleaning),

- or during use (the hob continues what it was doing and the settings displayed remain active).

However, for safety reasons, the off touch control will override the lock feature and cut off the power supply to the hob.

– Press and hold  for 3 to 4 seconds.

The display  (luminous dot) appears and disappears after a few seconds. If any of the touch controls are pressed whilst the hob is locked, the  key symbol will be displayed.

• UNLOCKING

– Press and hold  for 3 to 4 seconds.

The display  (luminous dot) disappears.

• CLEAN LOCK

– This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning.

To activate **Clean Lock**:

- Your hob must be turned off.

- Briefly press  touch control.

You will hear a beep and the indicator will start flashing.

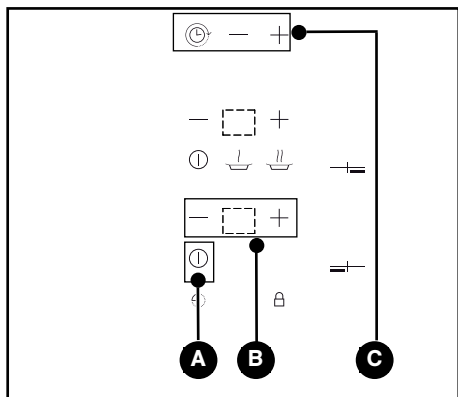
- After a preset time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds and the indicator goes out.



Tip

Remember to unlock your hob before reusing it (see “CHILD SAFETY: UNLOCKING”).

• THE CONTROLS



- A** On/off touch controls
- B** Power level touch controls
- C** Timer touch controls

• POWERING ON

Press the ① touch control for the zone you want to use.

A flashing 0 display and a beep indicates that the zone is on. You can now set the power you require.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically switch off.

• OFF

Press the ① touch control for the zone used or power — touch control until 0 is displayed.

• ADJUSTING THE POWER LEVEL

Press — or + touch control to adjust your power level between 1 and **bo** (maximum power = **bo**).

When the appliance is switched on, you can move directly to maximum power by pressing — touch control.

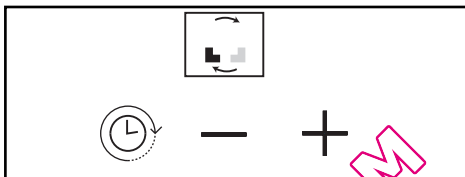


Tip

When using one cooking zone at maximum power, the other cooking zone will be automatically limited, as shown on the display.

• SETTING THE TIMER

A timer is available for all the cooking zones but can only be used for one at a time.



With a series of presses of the ② touch control you can select the cooking zone to which you want the timer to apply. The timer can only be used for a plate that is already in use.

• To use the timer:

- Switch on the cooking zone and adjust the power level.
- Position the rotating symbol on this cooking zone.
- Adjust the time by pressing — or +. A dot will light up on the display to confirm your operation.

The timer starts counting only if the cooking zone is covered with an item of cookware.

When cooking is finished the zone switches off, the timer indicates 0, and you are notified by a **beeping** sound.

- Press — or + touch control of the timer to stop the beep.

• To change the timer settings:

- Press the — or + timer touch controls.

• To stop the timer:


- Press the ② touch control.



• To change the cooking plate to which the timer is applied:


- Stop the current timer.
- By pressing the ② touch control successively, assign a new operating cooking zone.

- **USING THE “ELAPSED TIME” TOUCH CONTROL**

This function displays the time elapsed since the last time the power setting was adjusted for a given cooking zone.

To use this function, press  touch control. The time that has passed flashes on the timer display for the chosen burner.

If you want cooking to end in a specific period, press  touch control then, in 5 seconds, press  on the timer to increase the cooking time that you wish to set. The time display becomes fixed for 3 seconds, then the remaining cooking time will appear. A beep will confirm your choice. This function can be used with or without the timer.

Note: If a time is displayed on the timer, this time cannot be modified for 5 seconds after pressing . After these 5 seconds have elapsed, you can modify your cooking time.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• INDUCTION-SAFE COOKWARE

• Which cookware is the most suitable?

You probably already have pans that are suitable for an induction hob.

— **Enamelled steel pans with or without non-stick coating:** casserole dishes, deep fryers, saucepans or griddle pans.

— **Cast-iron pans:** so as not to scratch the vitroceraic surface, avoid sliding pans over the hob surface, or choose a pan with an enamel-coated base.

— **Induction-safe stainless steel pans:** most stainless steel pans are suitable for induction cooking (saucepans, casserole dishes, frying pans and deep fryers).

— **Aluminium pans with special bases:** choose pans with flat, thick bottoms, which provide a more even cooking (the heat is distributed better).

— An "INDUCTION CLASS" logo

Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking. We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom.

When you buy your cookware, make sure that this logo is on the package; it assures you that it is compatible with induction cooking.



To help you choose, a list of utensils is provided in this booklet.

— Residual heat indicator

After intensive use, the cooking area may remain hot for a few minutes.

A **H** will be displayed. Do not touch the zones concerned during this time.

• What type of pans must I not use?

GLASS, CERAMIC, EARTHENWARE, ALUMINIUM WITHOUT A SPECIAL BASE, COPPER AND CERTAIN NON-MAGNETIC STAINLESS STEEL COOKWARE.

• The "cookware" test

Thanks to its cutting edge technology, the hob is able to recognise most types of cookware. Place your pan on a cooking zone, for example at power level 4, if the display is normal, your pan is OK to use. If it flashes, your pan is not suitable for use on an induction hob. Even pans without a completely flat bottom can be used, as long as the bottom isn't too out of shape.

• Automatic stop

Automatic stop is a safety feature of your hob. It is automatically activated if you forget to turn off the cooker:

Power level used	The cooking zone automatically turns off after:
Positioned: between 1..... 7	8 hours
between 8.....11	2 hours
above 12	1 hour

AS is shown on the display for the cooking zone concerned, and a beep sounds for about 2 minutes. **AS** will continue to be displayed until you press one of the touch controls for the cooking zone. A double beep will sound to confirm that a touch control has been pressed.

• INDUCTION-SAFE COOKWARE (continued)

• Precautions for use

— When using non-stick pans (such as Teflon) and little or no butter or oil, briefly preheat on position 9 or position 10. Never use position 11 or 12, as this may damage your pan.

— Never heat sealed cans as they may explode (this applies to any type of cooking).

— It is recommended to avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may heat up.



Note

Objects not intended for cooking should never be placed on the hob.

When cooking, never use aluminium foil and never place products wrapped in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and would permanently damage your appliance.

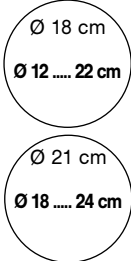
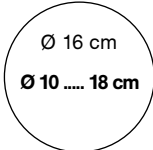
• "Electronic" safety feature

If the temperature in the electronic circuits becomes too high, the safety feature will automatically reduce the power delivered by the hob.

"Empty saucepan" safety feature

Each heating zone is equipped with a safety device that constantly detects the temperature of the heating zone. Thus there is no risk of overheating caused by empty pans.

Use the correct cooking zone for the pan (depending on the model)

Multiple cookware	Multiple services	Small cookware
<p>This 23 cm cooking zone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Automatically adapts to the diameter of the cookware. - Delivers the optimum power level. - Ensures excellent distribution of heat. - Provides an even cooking temperature, so that whether you are cooking large pancakes, a large fish, etc. or large amounts of small foodstuffs, they will be cooked evenly. 		 <p>Gentle cooking (sauces, creams, etc.). Preparation of small amounts or individual portions.</p>



Note

- If an oven is located below your hob (see "Flush mounting"), the hob's thermal safety devices will make it impossible to use the hob and your oven's pyrolysis function at the same time.

When using the induction hob, do not place objects that can be magnetised on the glass worktop (e.g. credit cards, cassettes, etc.)

Special warning for people with active implants (pacemakers, insulin pumps, etc.): your induction hob generates a magnetic field in the immediate area. We therefore recommend that you contact the manufacturer of your active implant to determine any possible incompatibilities.

• MAINTAINING YOUR APPLIANCE

MAINTENANCE.....	WHAT TO DO	PRODUCTS/ACCESSORIES TO USE
The spark igniters and injectors	In the event that the spark plugs become soiled, clean them using a small, hard-bristled brush (non-metallic). The gas injector is located in the depression in the centre of the burner. Be sure not to block the injector during cleaning, as this will affect hob performance. Use a safety pin to unblock the injector if necessary.	. Small, hard-bristled brush. . Safety pin.
The pan supports and gas burners	For tough stains, use a non-abrasive cream, then rinse with clean water. Carefully wipe each part of the burner before using your hob again.	. Gentle scouring cream. . Kitchen sponge.
Induction zones	- Clean with warm water and then wipe. If necessary finish with the scouring side of a sponge then wipe. - For tough stains, use products designed for vitroc ceramic glass (example opposite).	. Kitchen sponge. . Special vitroc ceramic glass products (e.g. Cera-clean).
The glass top	- Clean with warm water and then wipe. For tough stains, use special vitroc ceramic glass cleaning products.	. Kitchen sponge. . Special vitroc ceramic glass products (e.g. Cera-clean).



Note

- Never clean your appliance while it is in use. Set all the electric and gas controls to zero.

If a crack appears in the surface of the glass, disconnect your appliance from the power supply to avoid electric shock. Contact the After-Sales Service department.



Tips

- We recommend cleaning the hob fittings by hand rather than in a dishwasher.
- Do not use an abrasive sponge to clean your hob.
- Do not use a steam cleaner.

• **DURING OPERATION**

YOU NOTICE THAT:	WHAT YOU SHOULD DO:
<ul style="list-style-type: none"> Lighting the burners: No sparks appear when the control knobs are pressed. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the electrical connection of your appliance. Check that the spark igniters are clean. Check that the burners are clean and correctly assembled. If the hob is secured to the work top, check that the mounting brackets are not deformed. Check that the gaskets under the control knobs are not out of position.
<ul style="list-style-type: none"> When you press on a knob, there are sparks on all of the burners simultaneously. 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The ignition function is centralised and controls all burners at the same time.
<ul style="list-style-type: none"> There are sparks, but the burner does not light. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the gas inlet pipe is not pinched. Check that the length of the gas inlet pipe is less than 2 metres. Check that the gas inlet is open. If you use gas from a cylinder or tank, check that it is not empty. If you have just installed the hob or changed the gas cylinder, hold the knob down in the maximum open position until gas arrives in the burners. Check that the injector is not clogged; if it is, unclog it with a safety pin. Light your burner before placing your saucepan on it.
<ul style="list-style-type: none"> Upon ignition, the flames light up and then are extinguished once the knob is released. 	<ul style="list-style-type: none"> Press firmly down on the knobs and hold them down for a few seconds after the appearance of flames. Check that the parts of the burner are correctly mounted. Check that the gaskets under the control knobs are not out of position. Avoid strong drafts in the room. Light your burner before placing your saucepan on it.
<ul style="list-style-type: none"> In reduced heat mode, the burner goes out or the flames remain high. 	<ul style="list-style-type: none"> Avoid strong drafts in the room. Check that the correct injectors have been fitted for the type of gas being used (see the markings on the injectors in the "Gas settings" section). Reminder: The default settings on the hob are for a mains gas supply (natural gas). Check that the burner low power screws are properly set (See the "Changing the Gas Supply" chapter).
<ul style="list-style-type: none"> The flames are irregular or uneven. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the cleanliness of the burners and injectors under the burners, the assembly of the burners, etc. Check that there is enough gas in the cylinder.
<ul style="list-style-type: none"> The hob produces an odour during the first cooking sessions. 	<ul style="list-style-type: none"> Operate each burner for half an hour with a saucepan full of water.
<ul style="list-style-type: none"> Your hob emits a slight clicking noise. 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. This noise is caused by the distribution of power between the two induction zones.
<ul style="list-style-type: none"> The saucepans make a noise during cooking on the induction zones. 	<ul style="list-style-type: none"> At high powers, this phenomenon is normal with certain types of saucepan. It presents no risk to the hob.

• INDUCTION COOKING GUIDE

COOKING ZONE POWER LEVEL	PREPARING		FRYING		COOKING/BROWNING		COOKING/SIMMERING				KEEP WARM	
	BRINGING TO THE BOIL		RETURNING TO THE BOIL BOILING LIGHT BROTHS									
	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	BROTHS										X	X
	THICK SOUPS	X									X	X
FISH	COURT-BOUILLON	X										
	FROZEN FISH	X										
SAUCES	THICK, FLOUR-BASED WITH BUTTER AND EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)	X										
	CHICORY, SPINACH	X										
VEGETABLES	DRY VEGETABLES	X										
	BOILED POTATOES	X										
	BROWNED POTATOES	X										
	SAUTEED POTATOES	X										
	DEFROSTING OF VEGETABLES	X										
MEAT	THIN CUTS OF MEAT	X										
	PAN-FRIED STEAKS	X										
	GRILLED MEAT (CAST IRON GRILL)	X										
FRIED FOODS	FROZEN CHIPS	X										
	FRESH CHIPS	X										
OTHER	PRESSURE COOKER	X										
	COMPOTES	X										
	PANCAKES	X										
	CUSTARD	X										
	MELTED CHOCOLATE	X										
	JAMS	X										
	MILK	X										
	FRIED EGGS	X										
	PASTA	X										
	JARS OF BABY FOOD (BAIN MARIE)	X										
	FRAGOUTS	X										
	CREOLE RICE	X										
RICE PUDDING	X											

The maximum power levels should be used only for frying and bringing rapidly to the boil.

• GAS COOKING GUIDE

	PREPARATIONS	TIME	HIGH SPEED	SEMI-FAST
SOUPS	Bouillons Thick soups	8-10 minutes	X	
FISH	Court bouillon Barbecue	8-10 minutes 8-10 minutes	X X	
SAUCES	Hollandaise, béarnaise Béchamel, aurore	10 minutes		X X
VEGETABLES	Chicory, spinach Cooked peas Provençal tomatoes Fried potatoes Pasta	25-30 minutes 15-20 minutes	X X X X X	
MEAT	Steak Blanquette, Osso-bucco Sautéed poultry breasts Tournedos	90 minutes 10-12 minutes 10 minutes	X X X X	
FRYING	French fries Fritters		X X	
DESSERTS	Rice pudding Fruit compote Pancakes Chocolate Custard Coffee (small percolator)	25 minutes 3-4 minutes 3-4 minutes 10 minutes		X X X

7 / A FEW TIPS

Lighting with gas safety feature	<ul style="list-style-type: none"> Keep holding down the control knob for a few seconds after the flame has appeared in order to activate the safety system. If there is a power failure, a burner can be lit by holding down the control knob and placing a lighted match against the burner.
Use of cookware	<ul style="list-style-type: none"> The gas and electric hobs should only be used with stable, heat-resistant cookware with flat bottoms. Use cookware of a suitable size: the diameter of the bottom of the cookware should be equal to or greater than the diameter of the electric cooking zone.
General maintenance	<ul style="list-style-type: none"> Clean the burners regularly: this is essential to keep them working correctly and to ensure a stable and even flame. Do not forget the spark igniters. Thoroughly dry the burners and burner covers before replacing them. Finish cleaning by wiping the glass worktop using a piece of absorbent paper to remove any traces of damp.
Tips	<ul style="list-style-type: none"> Once water starts to boil, reduce the flame to prevent it boiling over. Cover your saucepans with lids to save energy. Try turning off an electric cooking zone a few minutes before the end of the cooking time.

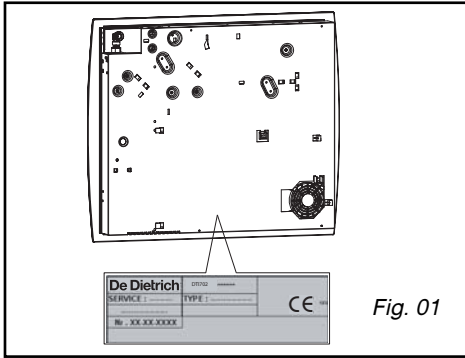


Tip

– Always read the instruction booklet carefully for more detailed information.

• SERVICE CALLS

Any repairs to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on this brand. When you call, state your appliance's complete reference information (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (Fig. 01).



ORIGINAL PARTS

During any servicing, request the use of **genuine replacement parts only**.



FR 02

EN 30

ES 58 *Estimado/a cliente:*

PT 86 *Descubrir los productos De Dietrich, supone disfrutar emociones únicas que solo pueden producir los objetos de valor.*

DE 114

La atracción es inmediata desde el primer vistazo. La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, creando objetos elegantes y refinados en perfecta armonía entre sí.

Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos. El diseño De Dietrich se apoya en materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico.

Al asociar la tecnología más evolucionada con los materiales nobles, De Dietrich se asegura de realizar productos de alta factura al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la cocina.

Le deseamos una utilización de este aparato llena de satisfacciones y estaremos encantados de conocer sus sugerencias y responder a sus preguntas. Le invitamos a formularlas a nuestro servicio de atención al cliente o en nuestra página web.

No se olvide de registrar su producto en www.de-dietrich.com para disfrutar de las ventajas de la marca.

Agradeciéndole su confianza.

De Dietrich

*Conozca todas las informaciones de la marca en www.de-dietrich.com
Visite La Galería De Dietrich, 6 rue de la Pépinière en Paris VIII
Abierto de martes a sábado, de 10:00 a 19:00.*

Atención al Cliente 0892 02 88 04.

1/ A LA ATENCIÓN DEL USUARIO	
• Consignas de seguridad	60
• Respeto del medio ambiente	61
• Descripción de la placa	62
2 / INSTALACIÓN DE SU APARATO	
• Elección del emplazamiento	63
• Empotrado	63
• Consejos de empotrado	64
• Caso de empotrado encima de un cajón, un armario o un horno	64
• Caso de empotrado encima de un lavavajillas	66
• Conexión eléctrica	67
• Conexión gas	68
• Cambio de gas	70
3 / UTILIZACIÓN DEL APARATO	
• Descripción de la encimera	73
• Puesta en marcha de los quemadores de gas	47
• Recipientes aptos para los quemadores de gas	75
• Puesta en marcha de los focos de inducción	76
• Seguridad para niños: bloqueo/desbloqueo	76
• Descripción de los mandos	77
• Puesta en marcha	77
• Parada	77
• Regulación de la potencia	77
• Regulación del minutero giratorio	77
• Utilización del mando ELAPSED TIME	78
• Elección de los recipientes - Seguridad inducción	79
4 / MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO	
• Mantenimiento del aparato	81
5 / MENSAJES ESPECÍFICOS E INCIDENTES	
• Durante la utilización	88
6 / CUADRO DE COCCIÓN	
• Manual de cocción con inducción	83
• Manual de cocción con gas	84
7 / ALGUNOS CONSEJOS	84
8 / SERVICIO TÉCNICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE	
• Intervenciones	85



Importante

Conserve este manual con el aparato. Si debe vender o ceder el aparato a otra persona, asegúrese de que el manual de utilización va con él. Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar el aparato. Han sido redactados pensando en su seguridad y la de los demás.

• CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normativas vigentes y utilizado únicamente en un lugar bien aireado. Consulte este manual antes de instalar o utilizar el aparato.
- Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.
- Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
- Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las normas vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.
- No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA o INFLAMABLES (aerosoles o recipientes a presión, papeles, libros de recetas, ...).
- Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).
- Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o de gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.
- Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.
- Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

– Las placas tienen la marca de conformidad CE.

– La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

– Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y la regulación de la placa son compatibles.

– Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

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

– Si observa alguna grieta en la superficie, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico

– La placa es conforme a la norma EN60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN30-1-1).



Atención

- Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.

- Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Técnico y Atención al Cliente" (esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).

- En caso de que la superficie tuviese resquebrajadura, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico.

• RESPETO DEL MEDIO AMBIENTE

– Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya a proteger el medio ambiente llevándolo a los contenedores municipales previstos para ello.

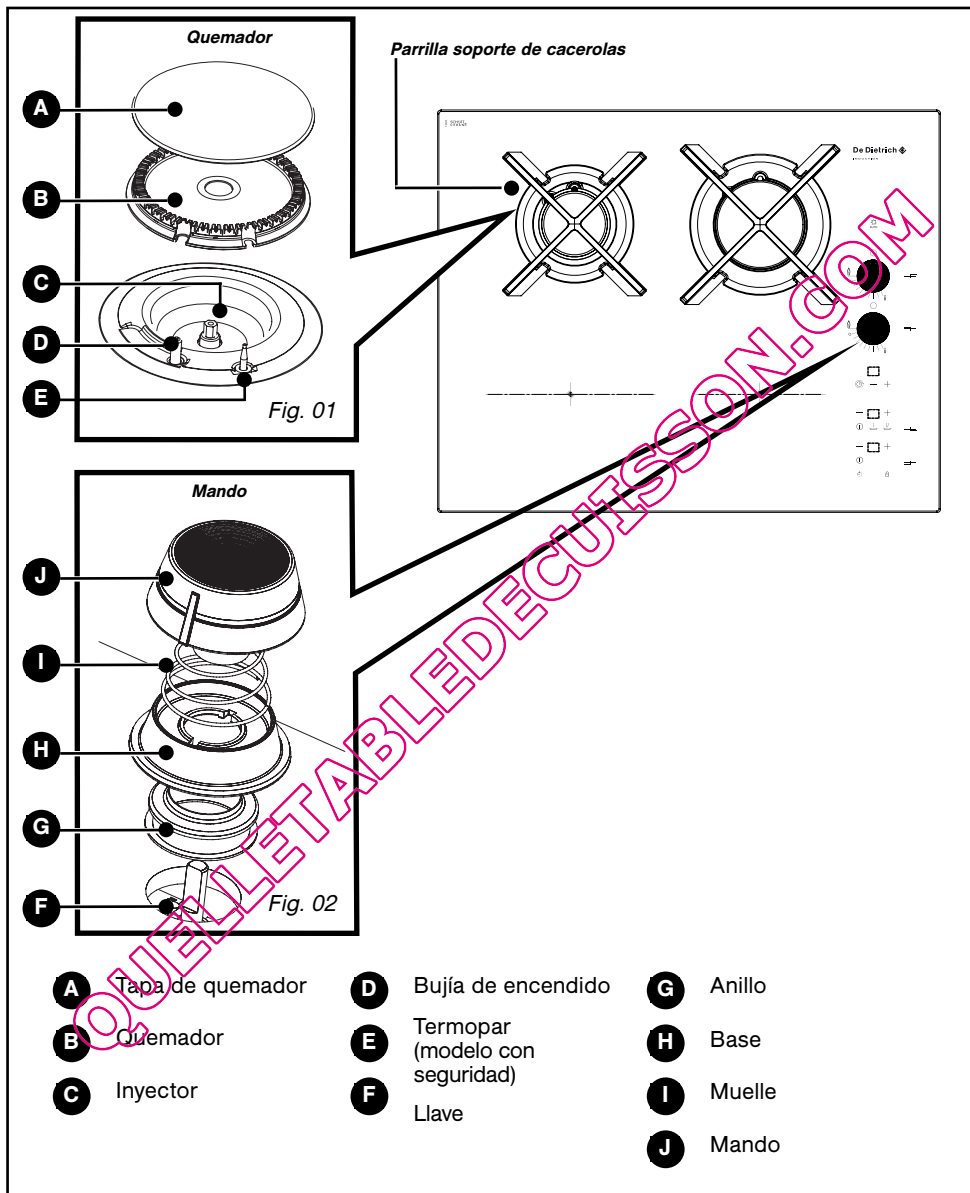


Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por consiguiente, está marcado con este logotipo para indicarle que, en los países de la Unión Europea, los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

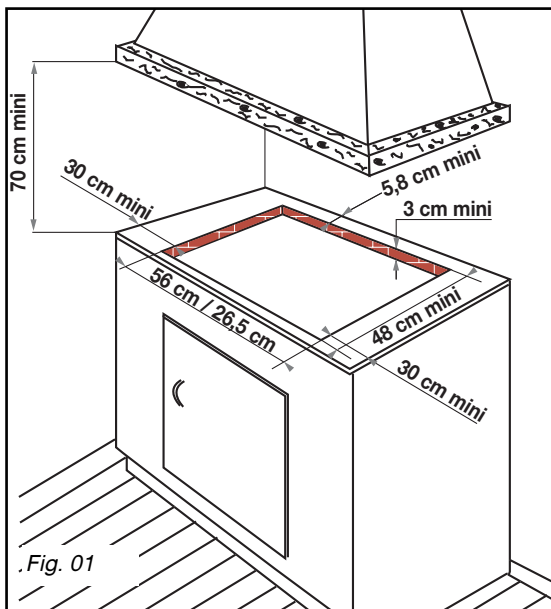
QUELLETABLEDECUISSON.COM

• DESCRIPCIÓN DE LA PLACA



Consejo

Este manual de instalación y utilización es válido para varios modelos. Por ello, es posible que constate pequeñas diferencias de detalles y de equipamientos entre su aparato y la presente descripción.



APARATO

	Anchura	Profundidad	Grosor	Modelo
Corte de mueble estándar	56 cm	49 cm	según mueble	60 cm
Corte de mueble estándar	26,5 cm	49 cm	según mueble	30 cm
Dimensiones totales encima de la encimera	71 cm	52,2 cm	5,0 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensiones totales debajo de la encimera	55,2 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

El aparato debe estar empotrado en la parte superior de un mueble soporte de un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto con un material que cumpla esta condición.

Para no entorpecer la manipulación de los utensilios de cocina, deberá existir, tanto a la derecha como a la izquierda, una distancia mínima de 30 cm desde la placa al mueble o pared adyacente.

Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal, este deberá estar situado obligatoriamente a una distancia comprendida entre los 10 cm y los 15 cm con relación a la parte superior de la encimera. En todo caso, no coloque ningún aerosol o envase a presión en el compartimento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo "Consignas de seguridad").

• ANTES DE INSTALAR

el aparato, para asegurarse de que quede bien estanco entre el cajón y la encimera, es necesario pegar la junta que se incluye en la bolsa (Fig. 02).

— Retire las parrillas de soporte de las cacerolas, la tapa y los quemadores y marque su posición.

— Dé la vuelta a la placa y colóquela con precaución encima de la abertura del mueble para no dañar los mandos y las bujías de encendido.

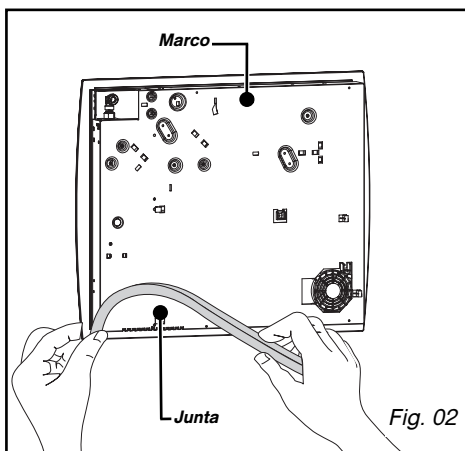
— Pegue la junta de espuma que se incluye con el aparato **por todo el contorno exterior del marco**. La junta garantiza la estanqueidad entre el vidrio y la encimera.

— Coloque la placa en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.

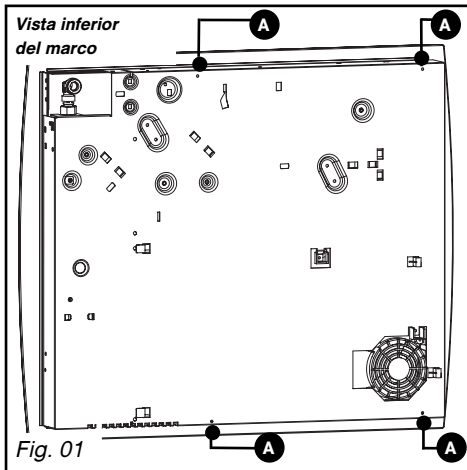
— Coloque las parrillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores.

— Conecte el cable de alimentación de la placa a la instalación eléctrica de la cocina (consulte el punto "Conexión eléctrica").

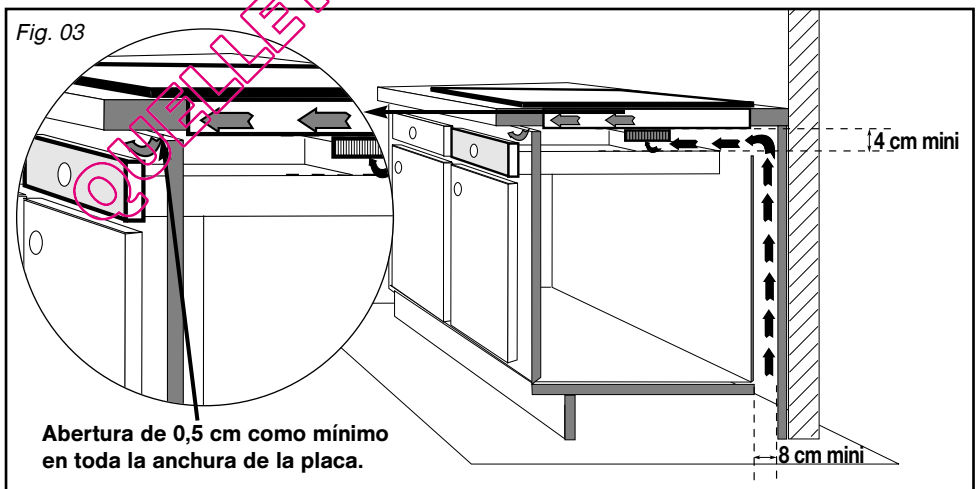
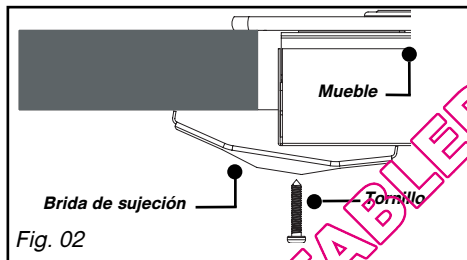
— Conecte el aparato a la instalación de gas (consulte el punto "Conexión gas").



• CONSEJOS DE EMPOTRADO



A Orificios de sujeción



- Si lo desea, puede inmovilizar la placa utilizando bridas de sujeción que vienen incluidas con sus correspondientes tornillos (Fig. 02) que se fijan a las esquinas del marco. **Utilice siempre los orificios previstos para ello como muestra el dibujo (Fig. 01).**
- Deje de atornillar cuando la brida de sujeción comience a deformarse. **No utilice un destornillador eléctrico.**

• CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, UN ARMARIO O UN HORNO

- Encima de un mueble vacío o de un cajón (Fig. 03). Se necesita dejar un vacío sanitario de 8 cm como mínimo y una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble.

• **CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJON, UN ARMARIO O UN HORNO** (continuación)

– Encima de un horno (Fig. 01)

Este se debe encontrar obligatoriamente **en posición baja**. Es imprescindible tener en la parte delantera una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble y en la parte trasera del mueble una entrada de aire de 30 cm² como mínimo. Si el horno no cuenta con una ventilación con salida de aire en la parte delantera, tendrá que utilizar forzosamente un kit de aislamiento entre el horno y la placa (pídalo en su tienda).

Si el horno está equipado con una función de "pirólisis", **NO utilice NUNCA** la placa mientras esté funcionando la pirólisis.

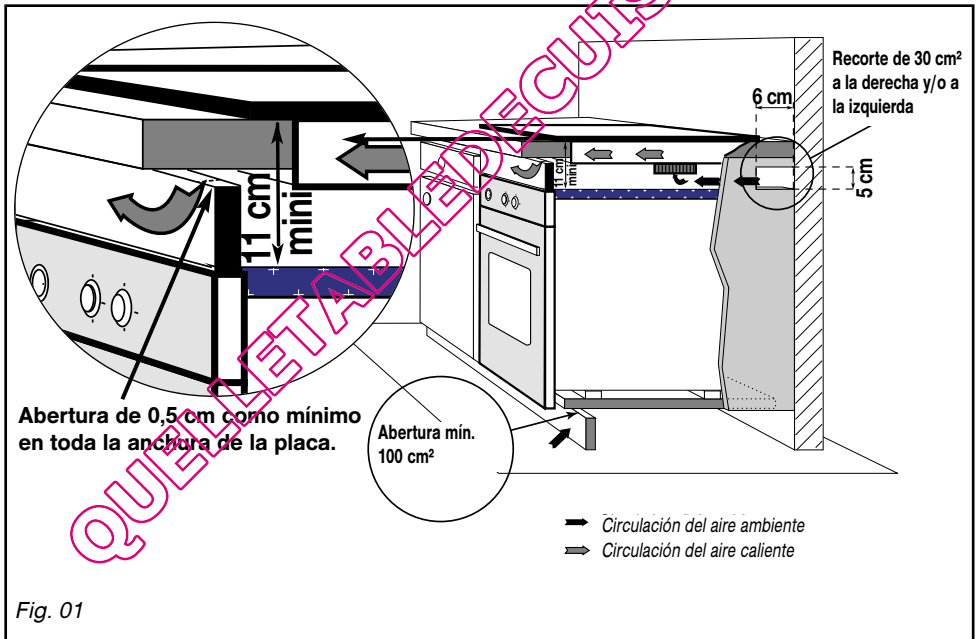


Fig. 01

• CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN LAVAVAJILLAS

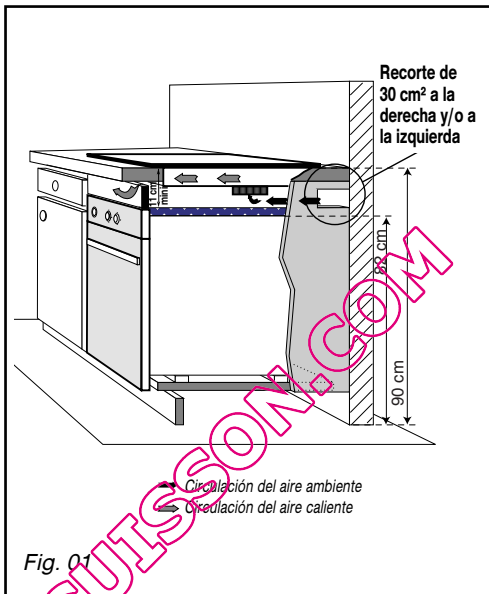
Puede instalar la placa encima de un lavavajillas siempre que respete las siguientes precauciones elementales:

— La altura de la encimera debe ser igual o mayor que 90 cm.

— Deberá cubrir la parte superior del lavavajillas con una placa de aislamiento para evitar que las partículas procedentes del aislamiento térmico de este sean aspiradas por los ventiladores de la placa. Puede procurarse la placa de aislamiento en el Servicio Técnico.

— Deberá prever una entrada de aire fresco mínima, para que el ventilador de la placa pueda enfriar correctamente los componentes electrónicos que hay dentro.

Para ello, sugerimos realizar un recorte de 30 cm² por detrás de uno de los lados del hueco de empotrado (Fig. 01).



QUELLETABLEDECUISISON.COM

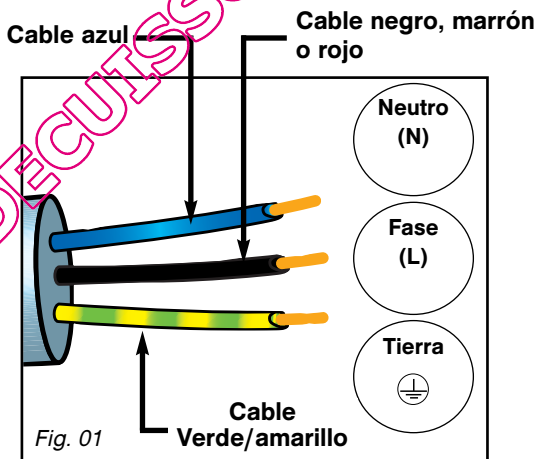
• CONEXIÓN ELÉCTRICA

Con la placa, se incluye un cable de alimentación del tipo H05 VV-F con tres conductores (sección 1,5 mm²). La conexión a la red eléctrica de 220-240V monofásica se efectúa utilizando un cable de alimentación que tenga un enchufe 2P+T o esté conectado a un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación vigentes.

El enchufe debe quedar accesible después de realizar la instalación.

— Conecte los cables en la instalación respetando los colores (Fig. 01).

SECCIÓN DE CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cable H05VV-F	3 conductores, 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1,5
Fusible	16 A



Atención

- El cable de protección (verde / amarillo), que va conectado al borne de tierra \oplus del aparato, se debe conectar al borne de tierra \oplus de la instalación.
- Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.
- Si se utiliza una placa que no esté conectada a tierra o que tenga una toma a tierra defectuosa, no se podrá hacer responsable de las consecuencias al fabricante en caso de incidente.

• CONEXIÓN GAS

• Observaciones preliminares

Si la placa de cocción se encuentra instalada encima de un horno o si existe el riesgo de que, debido a la proximidad de otros elementos calientes, se produzca un calentamiento de la conexión, esta se deberá realizar con un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible (caso del gas butano), este no deberá estar en contacto con ninguna parte móvil del mueble ni pasar por un lugar en el que pueda obstruirse.

La conexión de gas deberá efectuarse de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

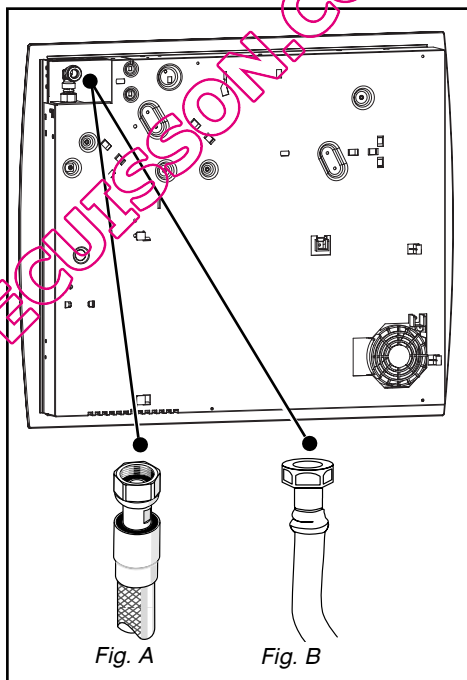
• Gas distribuido por canalización de gas natural, aire propanado o aire butanado

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

— **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

— **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) **ondulado con extremos mecánicos** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-121) cuya vida es ilimitada (Fig. A).

— **Conexión con un tubo flexible** de goma reforzado **con extremos mecánicos** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-103) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. B).



Atención

Al realizar la conexión de gas de su placa, si está obligado a cambiar la orientación del codo montado en el aparato:

- ① Cambie la junta de estanqueidad.
- ② Apriete la tuerca del codo sin superar un par de fuerza de 17 N.m.

• Gas distribuido por bombona o depósito (gas butano / propano)

Para su seguridad, debe elegir únicamente alguna de las 3 conexiones siguientes:

– **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (de acero inoxidable) **ondulado con extremos mecánicos** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-125) cuya vida es ilimitada (Fig. 01).

– **Conexión con un tubo flexible** de goma reforzado **con extremos mecánicos** atornillables (de acuerdo con la norma NF D 36-112) cuyo tiempo de vida es de 10 años (Fig. 02).

En una instalación existente puede utilizarse un tubo flexible equipado con abrazaderas para tubos (de conformidad con la norma XP D 36-110) cuya duración de vida es de 5 años. En ese caso, es necesario utilizar un empalme sin olvidar colocar una arandela de estanqueidad entre el empalme y el codo de la placa (Fig. 03).



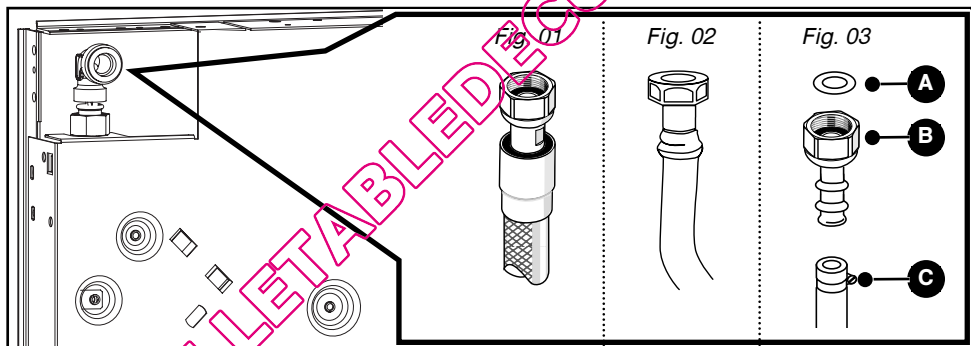
Consejo

El Servicio Técnico le proporcionará el empalme y la arandela de estanqueidad.



Atención

Atornille el extremo con un par que no supere los 25 N.m.



- A** Arandela de estanqueidad (no incluida)
- B** Extremo (no incluido)
- C** Abrazadera (no incluida)



Atención

Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya duración de vida esté limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y poder ser inspeccionados en toda ella. Deben ser cambiados antes de que lleguen a su fecha límite de uso (marcada en el tubo). Sea cual sea el medio de conexión elegido, asegúrese de que ha quedado perfectamente estanco después de su instalación utilizando agua jabonosa. En Francia, es obligatorio utilizar un tubo o tubería con la marca NF Gaz



• CAMBIO DE GAS



Atención

El aparato está preajustado de fábrica para ser utilizado con gas natural. Los inyectores necesarios para la adaptación al butano / propano se encuentran en la bolsa que contiene este manual.



Consejo

En Francia, también se puede adaptar la placa al aire propanado/butanado. La bolsa de adaptación se suministra solicitándola al Servicio Técnico.

Cada vez que cambie de gas, deberá sucesivamente:

- Adaptar la conexión de gas
- Cambiar los inyectores
- Ajustar los ralentís de las llaves

• **Adaptar la conexión de gas:** consulte el punto “Conexión gas”.

• **Cambie los inyectores** procediendo como sigue:

- Retire las parrillas, las tapas y los quemadores de todos los fuegos.
- Con ayuda de la llave suministrada, desatornille los inyectores situados en el fondo de cada hueco y quítelos (Fig. 01).
- Monte en su lugar los inyectores de gas correspondientes, de conformidad con lo marcado en los inyectores y la tabla de las características gas que se encuentra al final del capítulo; para ello:
 - Atorníllelos primero manualmente hasta bloquear el inyector.
 - Apriete a fondo el inyector con ayuda de la llave.
 - Con un lápiz, trace una línea en la placa en el lugar indicado (Fig. 02).
 - Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca al otro lado (Fig. 03).



Atención

No rebase este límite para evitar deterioros en el aparato.

- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



Consejo

Cada vez que cambie de gas, marque la casilla correspondiente al nuevo gas que figura en la etiqueta situada en la bolsa. Consulte el párrafo “Conexión gas”.

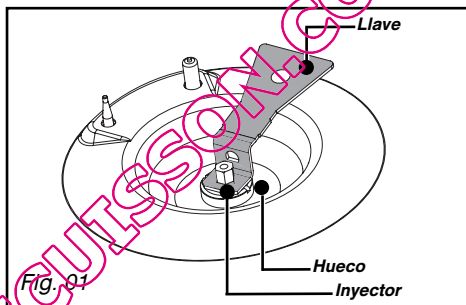


Fig. 01

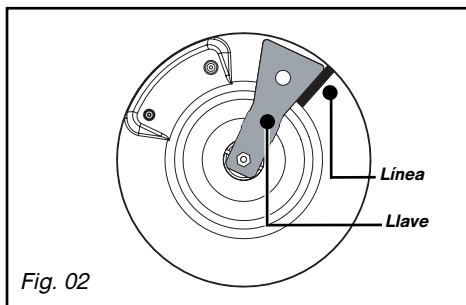


Fig. 02

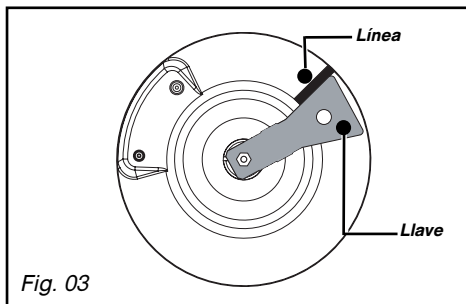


Fig. 03

- **Ajuste los ralentís de las llaves:** se encuentran bajo los mandos (Fig. 04).

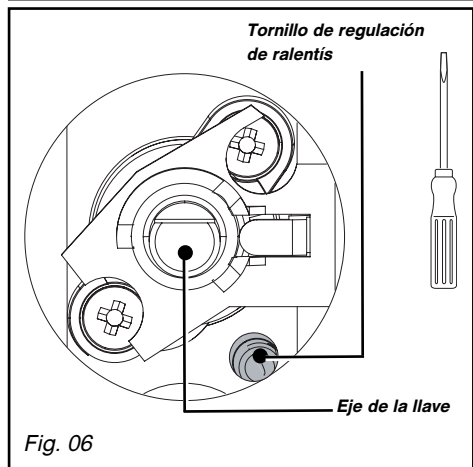
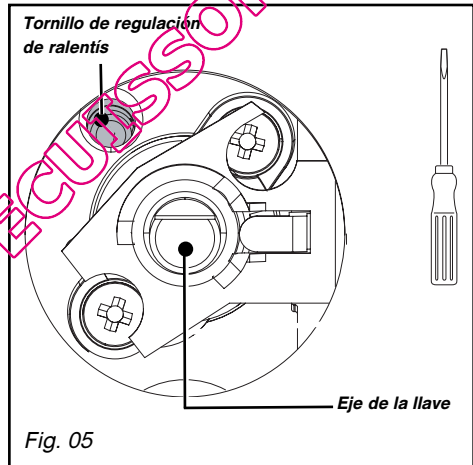
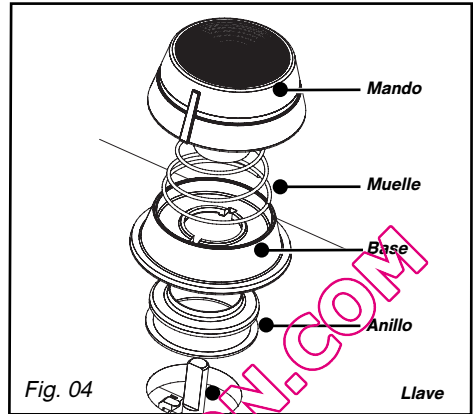
- Proceda llave por llave.
- Retire los mandos y los anillos de estanqueidad tirando de ellos hacia arriba.

- Pasar de gas natural o aire propanado/butanado a gas butano/propano

- Con ayuda de un pequeño destornillador plano, **atornille a fondo** el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) (Fig. 05), **en el sentido de las agujas del reloj**.
- Monte de nuevo los anillos de estanqueidad y los mandos prestando atención al sentido de orientación que deben tener y compruebe que los mandos están bien introducidos.

- Paso del gas butano / propano al gas natural o al aire butanado / propanado

- Desatornille el tornillo de latón de regulación de los ralentís (amarillo) (Fig. 06), utilizando un destornillador plano, dando **2 vueltas en el sentido inverso a las agujas de un reloj**.
- Vuelva a montar el mando.
- Encienda el quemador en posición máxima y pase a posición ralentí.
- Retire de nuevo el mando, gire el tornillo de regulación **en el sentido de las agujas del reloj** hasta la posición más baja antes de que se extinga la llama.
- Monte de nuevo el anillo de estanqueidad y el mando.
- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: **la llama no debe apagarse** de lo contrario desenrosque el tornillo de regulación para obtener una llama correcta al realizar estas maniobras.
- Vuelva a colocar los quemadores, las tapas y las parrillas de soporte de cacerolas.



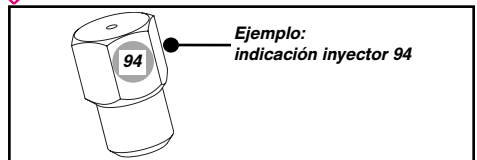
• Características gas

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Aparato destinado a ser instalado en: FRcat: I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat: I12H3+ CY - EE - PLcat: I12H3B/P LTcat: I2H Gasto horario: 25 mbar a 15°C con 1013 mbar	Butano G30	Propano G31	Gas Natural G20	Gas Natural G25
QUEMADOR GRANDE RÁPIDO Indicación marcada en el inyector Gasto calórico nominal (kW) Gasto calórico reducido (kW) Gasto horario (g/h) Gasto horario (l/h)	88A 3,15 0,830 229	88A 3,15 225	137 3,10 0,870 295	137 3,10 0,870 343
QUEMADOR SEMIRRÁPIDO Indicación marcada en el inyector Gasto calórico nominal (kW) Gasto calórico reducido (kW) Gasto horario (g/h) Gasto horario (l/h)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166
PLACA 60 CM 2 FUEGOS GAS Gasto calórico total (kW) Gasto máximo (g/h) (l/h)	4,60 334 834	4,60 328	4,60 438	4,60 509

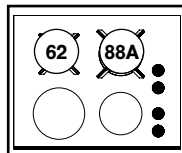
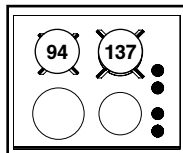
• Indicación de los inyectores

El cuadro siguiente indica las implantaciones de los inyectores en su placa en función del gas utilizado.

Cada número está marcado en el inyector.



Placa 60 cm 2 fuegos de gas + 2 focos de inducción



Tensión de funcionamiento: 220-240 V~ - 50 Hz

Potencia eléctrica total absorbida: 3100 W (1)
- Modelo 2 focos de inducción

Dimensiones de la placa:
- Anchura 600 mm
- Profundidad 518 mm

Peso: 11,4 kg

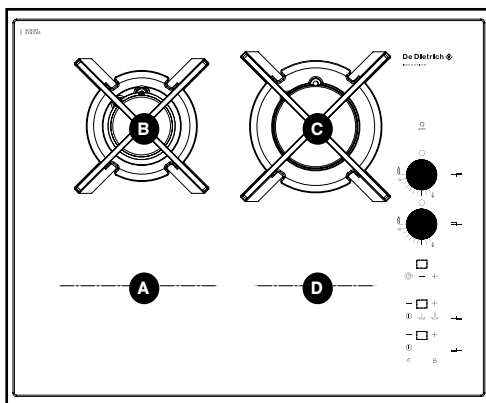
Dimensiones del hueco:
- Anchura 549 mm
- Altura 59 mm
- Profundidad 470 mm

(1) Las potencias de calefacción se dan únicamente a título indicativo. Dependen del tipo y la forma del recipiente.

Con reserva de modificaciones.

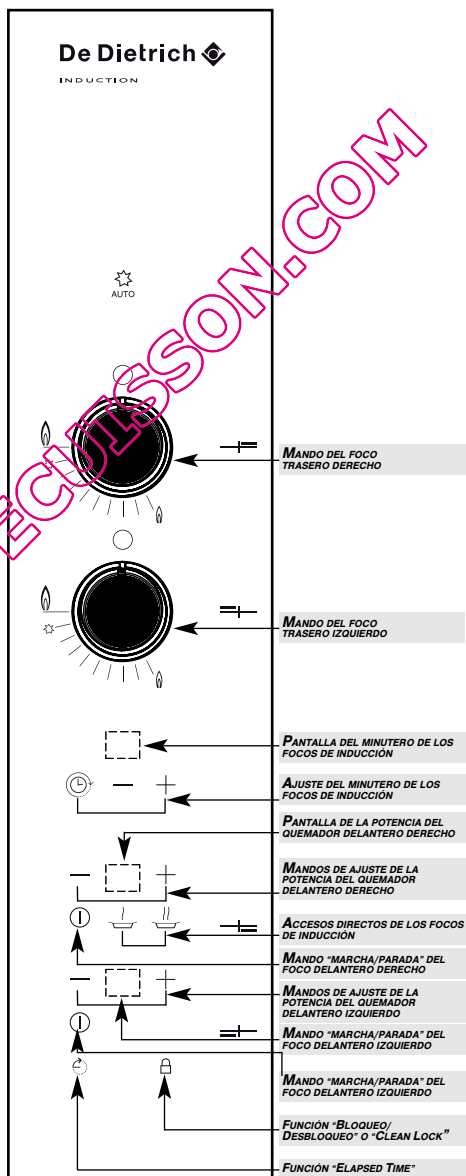
• DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

Modelo 2 fuegos de gas y 2 focos de inducción (DTI 1102V*)



- A** Foco de inducción diám. 210 - 3100 W
 - B** Quemador semirrápido 1,5 kW(*)
 - C** Quemador grande rápido 3,1 kW(*)
 - D** Foco de inducción diám. 180 - 2 000 W
- (*) Potencias obtenidas con gas natural G20

• DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS





QUELLETABLEDECIJESON.COM



• PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Cada quemador está alimentado con una llave que se abre pulsándola y girándola en el sentido inverso a las agujas del reloj.



El punto "O" corresponde al cierre de la llave.

— Elija el quemador que desee ayudándose con los símbolos que se encuentran cerca de los mandos (ej.: quemador delantero derecho , ).

La placa dispone de un encendido de los quemadores integrado en los mandos.

— Para encender un quemador, pulse el mando y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj  hasta la posición máxima .

— Mantenga pulsado el mando para activar una serie de chispas hasta que se encienda el quemador.

La regulación hacia un menor caudal de gas se efectúa entre el símbolo  y el símbolo .



Consejo

Cuando sea difícil girar un mando, no lo fuerce. Solicite urgentemente la intervención del instalador.

Si la llama se apaga accidentalmente, bastará con volver a encenderla normalmente siguiendo las instrucciones de encendido.

• RECIPIENTES APTOS PARA LOS QUEMADORES DE GAS

• ¿Qué quemador emplear según el recipiente?

Quegador grande grande rápido	Quegador pequeño semirrápido
de 18 a 28 cm	de 12 a 20 cm
Freír, Hervir	Salsas, Recalentar

– Ajuste la corona de llamas de forma que estas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01)

– No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (Fig. 02)

– No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.

– No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos.

– No utilice recipientes que rebasen los bordes de la placa.

– No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio.



Fig. 01

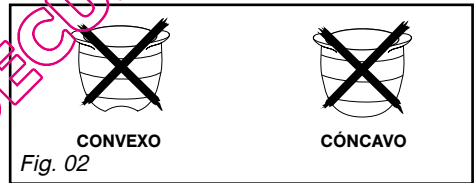


Fig. 02

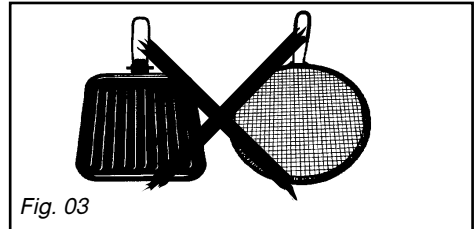


Fig. 03



– Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

– Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de ventilación mecánica, si esta existe (se necesita un caudal mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).

Ejemplo: placa 60 cm - 2 fuegos gas
potencia total: 1,5+3,1 = 4,6 kW
4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de gasto mínimo

• PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN • SEGURIDAD NIÑOS: BLOQUEO

Para utilizar un mando de función...


Coloque el dedo bien recto y plano en el mando hasta que la pantalla indique el nuevo ajuste.


• ¿Cómo poner en marcha y ajustar la potencia?

La placa posee una potencia de calefacción de 50 W a 2 800 W o 3 100 W (modelo 1 foco de inducción) señalada de 1 a 15.

— **Pulse** el mando ① de puesta en marcha.

— **Elija** entre:


- Pulsando una vez  selecciona la posición **b0** (Hervir).

- Pulsando una vez  selecciona la posición **7** (COCCIÓN LENTA).

- Pulsando — o + hará variar la potencia como necesite.

La última orden es siempre prioritaria.

• Acceso directo programable en alguno de los focos

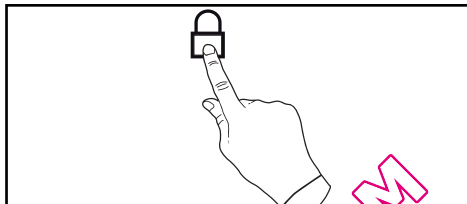
— Foco apagado, **mantenga** pulsado un momento  y pulse después el mando + hasta conseguir la potencia que desea (ejemplo: potencia 5).

Validación automática al cabo de 2 segundos sin realizar ninguna acción.



Consejo

Para que la regulación sea más rápida, mantenga más tiempo el dedo pulsando el mando elegido.




Es posible bloquear los mandos:

- bien estando parado (limpieza),
- bien mientras se utiliza (se mantienen las operaciones en curso y los ajustes indicados en la pantalla siguen activos).

No obstante, por motivos de seguridad, en la posición “bloqueo”, el mando parada tiene prioridad y corta la alimentación de la placa.

— **Pulse**  durante 3 o 4 segundos.

La señal ● (punto luminoso) aparece y desaparece al cabo de unos segundos. Cualquier acción en los mandos provocará que se vuelva a encender el símbolo de bloqueo  7.

• DESBLOQUEO

— **Pulse**  durante 3 o 4 segundos.

Desaparecerá la señal ● (punto luminoso).

• CLEAN LOCK

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

Para activar **Clean lock**:

- la placa tiene que estar apagada.

- **Pulse brevemente** el mando .

Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.

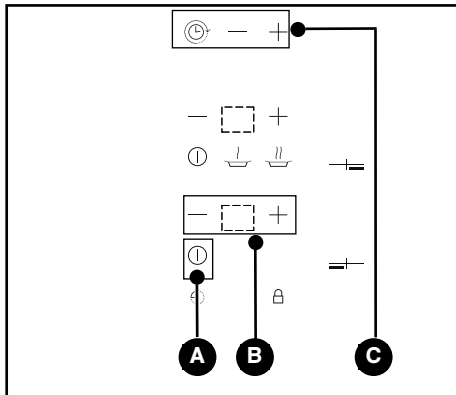
- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucharán dos pitidos y se apagará el piloto.



Consejo

Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo “SEGURIDAD PARA NIÑOS”). DESBLOQUEO”)

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



- A** Mandos de marcha/parada.
- B** Mandos de potencia
- C** Mandos del minuterero.

• PUESTA EN MARCHA

Pulse el mando ① de la zona que vaya a utilizar.

La señal **0** parpadeará y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee. Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

• PARADA

Pulse el mando ① de la zona que está utilizando o el mando $-$ de la potencia hasta que aparezca **0**.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse el mando $-$ o $+$ para regular el nivel de potencia de 1 a **b0** (potencia máxima = **b0**).

Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima pulsando el mando $-$.

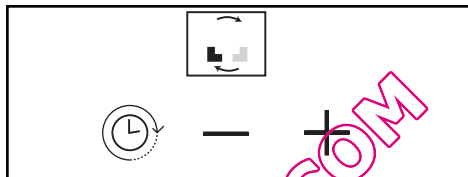


Consejo

La utilización de una zona de cocción a máxima potencia provoca una autolimitación de la otra, visible en los indicadores de potencia.

• REGULACIÓN DEL MINUTERO GIRATORIO

Hay un minuterero giratorio para todas las zonas de cocción, que queda asignado a una sola zona a la vez.



Pulsando repetidamente el mando ② seleccionará la zona de cocción a la que desea aplicar el minuterero.

El símbolo giratorio del minuterero solo se puede asignar a las zonas en funcionamiento.

• Para utilizar el minuterero:

- Ponga en funcionamiento la zona de cocción y regule la potencia.
- Coloque el símbolo giratorio en esa zona de cocción.
- Regule la duración pulsando $-$ o $+$, se encenderá un punto en la pantalla de potencia para confirmar la maniobra. El minuterero solo realiza la cuenta atrás si la zona de cocción está cubierta por un recipiente.

Al final de la cocción, la zona se apagará, el minuterero indicará **0** y una **señal sonora** le avisará.

— Pulse el mando $-$ o $+$ del minuterero para parar la señal sonora.

• Para modificar la regulación del minuterero:

- Pulse los mandos $-$ o $+$ del minuterero.

• Para parar el minuterero:


- Pulse el mando ②.



• Para modificar la asignación del minuterero:

- Pare el minuterero en curso.
- Con sucesivas pulsaciones en el mando ②, asigne una nueva zona de cocción en funcionamiento.


• UTILIZACIÓN DEL MANDO “ELAPSED TIME”

Esta función permite mostrar el tiempo transcurrido desde el último cambio de potencia en un fuego elegido.

Para utilizar esta función, pulse el mando . El tiempo transcurrido parpadeará en la pantalla del foco seleccionado.

Si desea que su cocina termine en un tiempo definido, pulse  y luego, en el plazo de 5 segundos, pulse el mando  del minuterero para aumentar el tiempo de cocción como desee. La pantalla de tiempo quedará fija durante 3 segundos y luego mostrará el tiempo restante. Se escuchará un pitido que confirma su selección.

Esta función existe con o sin la función de minuterero.

Observación: si la pantalla indica un tiempo, no podrá cambiarlo antes de que hayan pasado 5 segundos después de haber pulsado . Una vez transcurridos esos 5 segundos, ya podrá modificar el tiempo de cocción.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN

• ¿Cuáles son los recipientes más adecuados?

Sin duda, usted ya posee recipientes adecuados.

– **Recipientes de acero esmaltado con o sin antiadherente:** olla a presión, freidora, sartén, parrilla de asar carne...

– **Recipientes de fundición:** para no rayar la vitrocerámica, evite hacerlos deslizar sobre la placa o elija un recipiente con fondo esmaltado.

– **Recipientes de acero inoxidable aptos para la inducción:** la mayoría de los recipientes de acero inoxidable son aptos para la cocción por inducción (cacerolas, cazuelas, sartenes, freidoras...).

– **Recipientes de aluminio con fondo especial:** elija artículos con fondo grueso que garanticen una cocción más homogénea (el calor se reparte mejor).

– El logotipo “CLASS INDUCTION”

Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.

Cuando compre recipientes, asegúrese de que tienen este logotipo marcado en el embalaje, le garantiza la compatibilidad con la inducción.

**CLASS
INDUCTION**

Para ayudarle a elegir, incluimos en este manual una lista de utensilios.

– Indicador de calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos. Durante ese tiempo aparecerá **H** en la pantalla. Evite tocar esas zonas.

• ¿Cuáles son los materiales incompatibles?

LOS RECIPIENTES DE VIDRIO, CERÁMICA O BARRO, ALUMINIO SIN FONDO ESPECIAL O DE COBRE Y ALGUNOS ACEROS INOXIDABLES NO MAGNÉTICOS.

• La prueba del “recipiente”

Gracias a su tecnología puntera, la placa de inducción es capaz de reconocer la mayoría de los recipientes. Coloque el recipiente en una zona de calefacción, por ejemplo en potencia 4; si la pantalla queda fija, el recipiente es compatible, pero si parpadea, el recipiente no es apto para la cocción por inducción. Los recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano pueden ser aptos, siempre que no esté demasiado deformado.

• Automatic stop

Automatic stop es una función de seguridad de la placa. Se pone en marcha automáticamente si el usuario se olvida de apagar la placa con la preparación en curso:

Potencia utilizada	El foco se apaga automáticamente al cabo de:
Comprendida: entre 1..... 7 entre 8.....11 más de 12	8 horas 2 horas 1 hora

La pantalla de zona de calefacción correspondiente indica **AS** y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Esta pantalla **AS** seguirá visible hasta que no pulse un mando cualquiera del foco en cuestión; una doble señal sonora confirmará la maniobra.

• ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD - INDUCCIÓN (continuación)

• Precauciones de uso

— Cuando utilice un recipiente con un recubrimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin nada o con un poco de grasa, caliéntelo previamente en la posición 9 o 10 un corto momento. No utilice la posición 11 o 12 porque podría dañar el recipiente.

— No caliente un bote de conserva cerrado ya que podría estallar (esta precaución es válida también para los demás modos de cocción).

— Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.



Atención

La placa no se debe utilizar para guardar nada.

No utilice nunca una hoja de papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la placa de inducción productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato.

• Seguridad “electrónica”

Si la temperatura de los circuitos electrónicos se hace excesiva, una seguridad disminuirá automáticamente la potencia que emite la placa.

Seguridad “cacerola vacía”

Cada zona de calefacción está equipada con una seguridad que detecta en todo momento la temperatura de la zona de calefacción. De este modo, queda eliminado el riesgo de recalentamiento debido a las cacerolas.

Utilice las zonas de cocción en función de los recipientes (según modelo)

multirrecipientes	multiservicios	Pequeños recipientes
<p>Esta zona de cocción de 23 cm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se adapta automáticamente al recipiente. - Aporta la potencia óptima. - Proporciona un excelente reparto del calor. - Proporciona una temperatura de cocción homogénea por lo que podrá preparar tanto crepes de gran diámetro, pescados de gran tamaño, etc. como gran cantidad de pequeñas piezas que se harán de manera uniforme. 		<p>Preparación suave (salsas, cremas...).</p> <p>Preparación de pequeñas cantidades o porciones individuales...</p>



Atención

- Si el horno se encuentra bajo la placa (ver “Empotrado”), las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en modo “pirólisis”.

Mientras esté utilizando la placa de inducción, no coloque objetos magnetizables sobre el vidrio (ej.: tarjetas de crédito, casetes...).

Las personas con implantes activos (estimuladores cardiacos, bombas de insulina...) deberán tener cuidado, ya que la placa de inducción genera un campo electromagnético en su entorno. Por lo tanto, le recomendamos que consulte al fabricante de su implante para saber si hay alguna incompatibilidad.

• LIMPIAR EL APARATO

MANTENIMIENTO DE...	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS/ACCESORIOS A EMPLEAR
Las bujías y los inyectores	Si las bujías de encendido están sucias, límpielas con ayuda de un pequeño cepillo de pelo duro (no metálico). El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de agujero. Tenga cuidado de no obstruirlo durante la limpieza ya que perjudicaría el rendimiento de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desatascar el inyector.	. Pequeño cepillo de pelo duro. . Imperdible
Las parrillas y los quemadores de gas	En caso de manchas persistentes, utilice un detergente en crema no abrasivo y a continuación aclárelo con agua limpia. Seque cuidadosamente todas las piezas del quemador antes de volver a utilizar la placa de cocción.	. Crema suave para fregar. . Esponja de baño.
Los focos de inducción	- Limpie con agua caliente y séquelo. Puede terminar con el lado rascador de la esponja y después séquelos. - Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica (ver ejemplo).	. Esponja de baño. . Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-clean).
La encimera de vidrio	- Limpie con agua caliente y séquelo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.	. Esponja de baño. . Productos especiales para vitrocerámica (ej.: Cera-clean).



Atención

- No limpie nunca la placa mientras esté funcionando. Ponga en cero todos los mandos de fuegos eléctricos y de gas.
- Si observa alguna resquebrajada en la superficie, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. Llame al Servicio técnico



Consejos

- Es mejor limpiar a mano los elementos de la placa a hacerlo en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor.

• **DURANTE LA UTILIZACIÓN**

USTED CONSTATA QUE:	QUÉ SE DEBE HACER:
<ul style="list-style-type: none"> Encendido de los quemadores: No se producen chispas cuando pulsa los mandos. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la conexión eléctrica de la placa Compruebe la limpieza de las bujías de encendido. Compruebe la limpieza y el correcto montaje de los quemadores. Si la placa está sujeta a la encimera, compruebe que las bridas de sujeción no se han deformado. Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento.
<ul style="list-style-type: none"> Al pulsar un mando, se producen chispas en todos los quemadores a la vez. 	<ul style="list-style-type: none"> Es normal. La función de encendido está centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.
<ul style="list-style-type: none"> Se producen chispas, pero los quemadores no se encienden. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el tubo de llegada del gas no está oprimido. Compruebe que la longitud de la entrada de gas es inferior a 2 metros. Compruebe la apertura de la entrada de gas. Si utiliza el gas en bombona o en depósito, compruebe que no están vacíos. Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga presionado el mando en posición de apertura máxima hasta que el gas llegue a los quemadores. Compruebe que el inyector no está obstruido y, si fuera así, desatásquelo con un imperdible. Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.
<ul style="list-style-type: none"> Se enciende la llama al encender, pero se vuelve a apagar en cuanto se suelta el mando. 	<ul style="list-style-type: none"> Pulse a fondo los mandos y mantenga la presión durante unos segundos hasta que aparezca la llama. Compruebe que las piezas del quemador están bien colocadas. Compruebe que los anillos de estanqueidad que se encuentran bajo los mandos no salen de su alojamiento. Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación. Encienda el quemador antes de colocar la cacerola.
<ul style="list-style-type: none"> En modo ralenti, el quemador se apaga o las llamas son exageradas. 	<ul style="list-style-type: none"> Evite que se produzcan corrientes de aire violentas en la habitación. Compruebe que el gas utilizado se corresponde con los inyectores instalados (ver la indicación de los inyectores en el capítulo "Características de gas"). Recuerde: las placas vienen reguladas de fábrica para gas ciudad (gas natural). Compruebe que los tornillos están bien regulados al ralenti (ver párrafo "Cambio de gas").
<ul style="list-style-type: none"> Las llamas tienen un aspecto irregular. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe la limpieza de los quemadores, los inyectores situados bajo los quemadores, el montaje de los quemadores, etc. Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.
<ul style="list-style-type: none"> La placa emana un olor en las primeras cocciones. 	<ul style="list-style-type: none"> Caliente cada foco de inducción durante 1/2 hora con una cacerola llena de agua.
<ul style="list-style-type: none"> La placa emite un ligero clic clac. 	<ul style="list-style-type: none"> Es normal. Ese ruido lo produce el reparto de potencia entre los dos focos de inducción.
<ul style="list-style-type: none"> Las cacerolas hacen ruido durante la cocción en los focos de inducción. 	<ul style="list-style-type: none"> Con fuerte potencia, este fenómeno es normal con ciertos tipos de cacerolas. No supone ningún peligro para la placa.

• MANUAL DE COCCIÓN CON INDUCCIÓN

PREPARACIONES	FREIR HERVIR	COCER/DORAR RECUPERAR LA EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE	COCER / A FUEGO SUAVE			MANTENER CALIENTE
			1	2	3	
SOPAS	12	10	4	3	2	1
CALDOS PURÉS ESPESOS	X	X	X	X	X	X
PESCADOS	12	8	6			
CALDO CORTO CONGELADOS	X	X	X			
SALSAS		10	6	4		
ESPESA A BASE DE HARINA MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)		X	X	X		X
VERDURAS	12	8	6	4	2	1
ENDIBIAS, ESPINACAS LEGUMBRES PATATAS COCIDAS PATATAS ASADAS PATATAS SALTEADAS DESCONGELACIÓN DE VERDURAS	X	X	X	X	X	X
CARNES		10	6	4	2	
CARNES POCO GRUESAS FILETE FRITO ASADO (PARRILLA FUNDICIÓN)		X	X	X	X	
FRITOS	12					
FRITOS CONGELADOS FRITOS FRESCOS	X					
VARIANTES	12	10	6	4	2	1
OLLA A PRESIÓN COMPOTAS CREPES NATILLA CHOCOLATE FUNDIDO MERMELADAS LECHE HUEVOS AL PLATO PASTA POTITOS DE BEBÉ (BAÑO MARÍA) GUISADOS ARROZ ARROZ CON LECHE	X	X	X	X	X	X

Las potencias máximas están reservadas para los fritos y para hacer hervir rápidamente.

• MANUAL DE COCCIÓN CON GAS

	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE RÁPIDA	SEMIRRÁPIDA
SOPAS	Caldos Purés espesos	8-10 minutos	X	
PESCADOS	Caldo corto A la plancha	8-10 minutos 8-10 minutos	X X	
SALSAS	Holandesa, bearnesa Bechamel, aurora	10 minutos		X X
VERDURAS	Endibias, espinacas Guisantes Tomates a la provenzal Patatas doradas Pasta	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	
CARNES	Filete Carne guisada, Osso-bucco Escalope Solomillo	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X	
FRITOS	Patatas fritas Buñuelos		X X	
POSTRES	Arroz con leche Compotas de frutas Crepes Chocolate Natillas Café (cafetera pequeña)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X X

7 / ALGUNOS CONSEJOS

Encendido con seguridad gas	<ul style="list-style-type: none"> Para activar el sistema de seguridad, mantenga el mando completamente presionado durante unos segundos después de que haya aparecido la llama. Si se produce un corte de corriente, se puede encender el quemador acercando una cerilla y manteniendo al mismo tiempo pulsado el mando correspondiente.
Utilización de los recipientes	<ul style="list-style-type: none"> En las placas de gas o eléctricas, utilice siempre recipientes estables, con fondo plano y resistente al calor. Utilice un recipiente adecuado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro de la placa eléctrica.
Mantenimiento general	<ul style="list-style-type: none"> Limpie periódicamente los quemadores: es esencial para que funcionen correctamente y para que la llama sea estable y regular. No se olvide de las bujías de encendido. Antes de volverlos a colocar, seque bien los quemadores y las tapas de los quemadores. Termine la limpieza pasando un papel absorbente por encima del vidrio para eliminar restos de humedad.
Trucos	<ul style="list-style-type: none"> Cuando el agua comience a hervir, reduzca la fuerza del quemador para limitar el riesgo de salpicaduras. Ponga la tapa en las cacerolas: es un ahorro. No dude en apagar la placa eléctrica unos minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

**Consejo**

– En cualquier caso, para más información, lea atentamente todas las páginas del manual.

• INTERVENCIONES

Si se debe realizar alguna intervención en su aparato, la deberá realizar un profesional cualificado autorizado por la marca. Al llamar al servicio técnico, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características (Fig. 01).

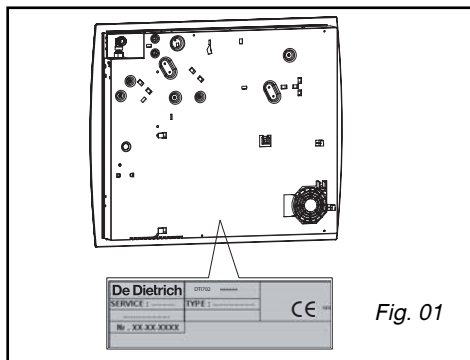


Fig. 01

PIEZAS ORIGINALES

Siempre que realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.



FR 02

EN 30

ES 58 *Caro/a cliente,*

PT 86 *Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem criar.*

DE 114

A sedução é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

A seguir, vem a vontade irresistível de tocar. O design De Dietrich tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico.

Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha.

Desejamos-lhe toda a satisfação durante a utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e responder às suas perguntas. Convidamo-lo a formulá-las ao nosso serviço de apoio ao cliente ou no nosso website.

Convidamo-lo a registar o seu produto em www.de-dietrich.com para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

*Encontre todas as informações da marca em www.de-dietrich.com
Visite a Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris VIIIème
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.*

Serviço de apoio ao cliente: 0892 02 88 04.

1/ INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Instruções de segurança	88
• Respeito pelo meio ambiente	89
• Descrição da sua placa	90
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Escolha do local de instalação	91
• Encastramento	91
• Conselhos para o encastramento	92
• Caso de encastramento por cima de uma gaveta, de uma arrumação ou de um forno	92
• Caso de encastramento por cima de um lava-loiça	94
• Ligação eléctrica	95
• Ligação do gás	96
• Mudança de gás	98
3 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Descrição da parte superior	101
• Acendimento dos bicos de gás	102
• Recipientes adaptados aos bicos de gás	103
• Ligação dos focos por indução	104
• Sistema de segurança para crianças: Bloquear / desbloquear	104
• Descrição dos comandos	104
• Ligação	105
• Desligar	105
• Regulação da potência	105
• Regulação do temporizador rotativo	105
• Utilização do botão ELAPSED TIME	106
• Escolha dos acessórios - Segurança na indução	107
4 / MANUTENÇÃO COMUM DO SEU APARELHO	
• Manutenção do seu aparelho	109
5 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES	
• Durante a utilização	110
6 / TABELA DE COZEDURA	
• Guia de cozedura por indução	111
• Guia de cozedura a gás	112
7/ ALGUNS CONSELHOS	112
8 / SERVIÇO PÓS-VENDA E RELAÇÃO COM OS CLIENTES	
• Intervenções	113

**Importante**

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos conselhos apresentados. Estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• NORMAS DE SEGURANÇA

— Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico.

— Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor, e utilizado apenas num local bem arejado. Consulte este guia antes de instalar e utilizar o seu aparelho.

— As cozeduras deverão ser feitas sob vigilância.

— Concebidas exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares, estas placas de cozinha não contêm nenhum componente a base de amianto.

— Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor. Dedique especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

— Não guarde no móvel situado por baixo da sua placa de cozinha produtos de **LIMPEZA** ou **INFLAMÁVEIS** (pulverizadores ou recipientes sob pressão, bem como papéis, livros de receitas...).

— Se utilizar alguma gaveta situada por baixo da placa, é conveniente não guardar objectos sensíveis ao calor (plásticos, papéis, bombas de aerossóis, etc...).

— A sua placa deverá ser sempre desligada da alimentação (elétrica ou a gás) antes de qualquer intervenção.

— Se ligar aparelhos eléctricos a uma tomada situada perto da placa, assegure-se de que o cabo da alimentação não entra em contacto com as zonas quentes.

— Por questões de segurança, depois de cada utilização, não se esqueça de fechar a

válvula de comando geral do gás canalizado ou a válvula da botija de gás butano/propano.

— Estas placas estão assinaladas **CE** com a marca de conformidade.

— A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

— Antes da instalação, certifique-se da compatibilidade das condições de distribuição local (natureza e pressão do gás) e da regulação da placa.

— Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca do utilização do aparelho.

Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

— Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos. Contacte o Serviço Pós-Venda.

— Esta placa de cozinha cumpre os requisitos da norma EN 60335-2-6 relativa ao aquecimento dos móveis e da classe 3 no respeitante à instalação (conforme norma EN 30-1-1).

**Atenção!**

- As condições de regulação estão inscritas não só na etiqueta existente na bolsa, mas também na embalagem.

- Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página “Serviço Pós-Venda e Relações com o Consumidor” (esta página também lhe indica onde encontrar as referências no aparelho).

- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos. Contacte o Serviço Pós-Venda.

• RESPEITO PELO AMBIENTE

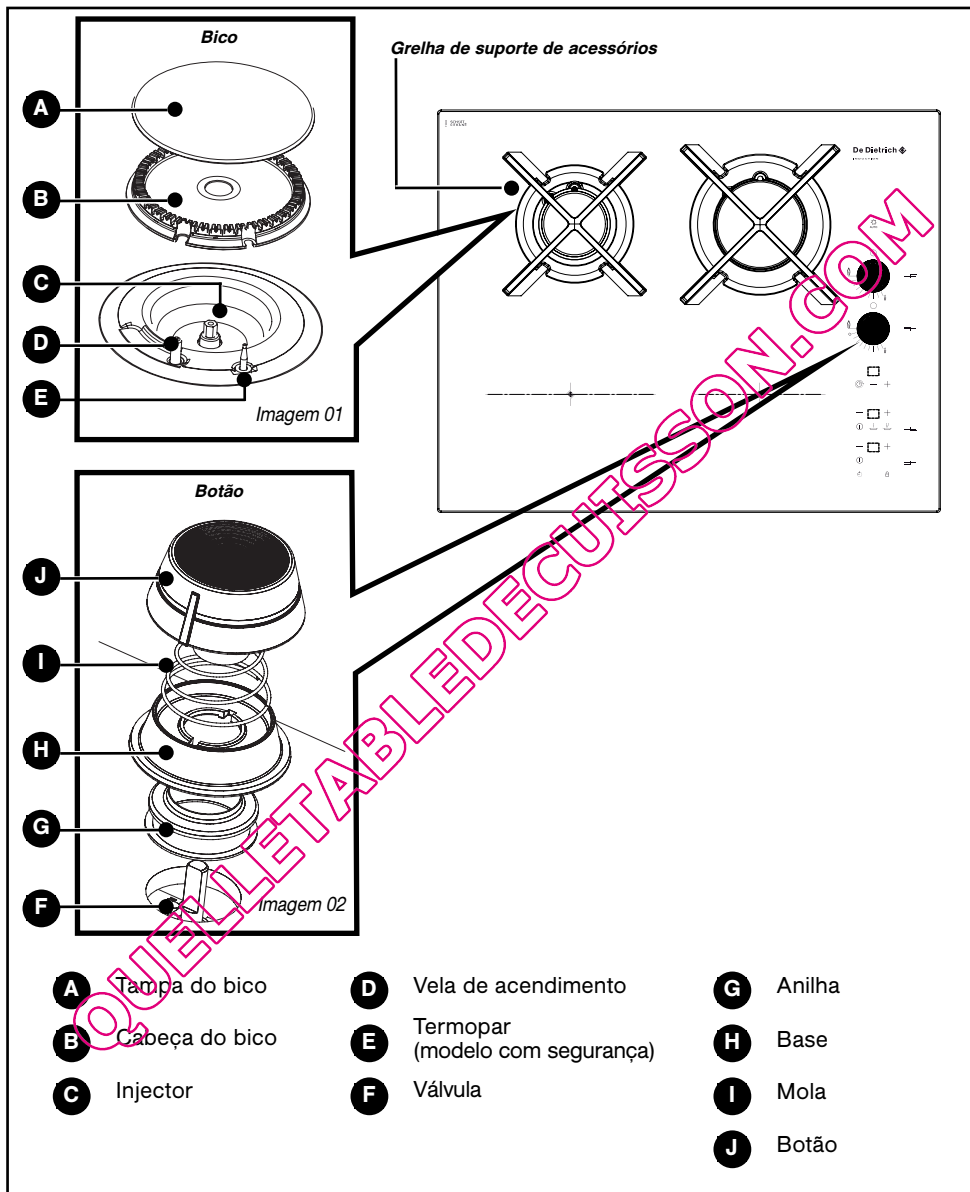
– Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que, nos países da União Europeia, os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Agradecemos a sua colaboração na protecção do meio ambiente.

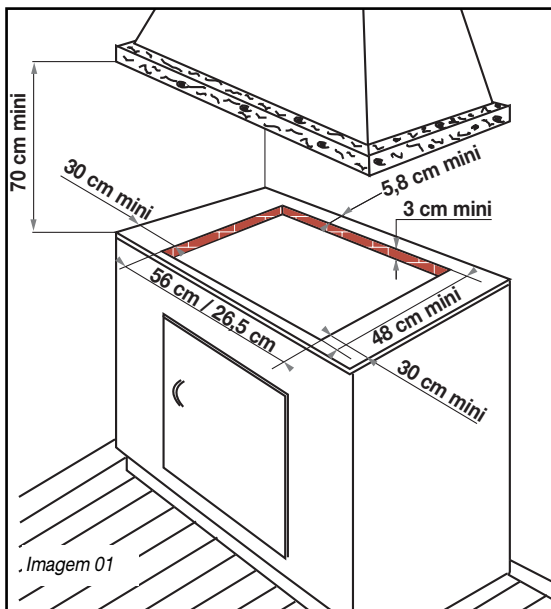
QUELLETABLEDECUISSON.COM

• DESCRIÇÃO DA SUA PLACA



Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.



APARELHO				
	Largura	Profundidade	Espessura	Modelo
Corte padrão no armário	56 cm	49 cm	consoante o móvel	60 cm
Corte padrão no armário	26,5 cm	49 cm	consoante o móvel	30 cm
Dimensões totais por cima da bancada de trabalho	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensões totais por baixo da bancada de trabalho	56,4 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

• ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

A placa de cozinha deve ser encastrada no topo de um móvel de suporte com uma espessura mínima de 3 cm, fabricado com materiais resistentes ao calor, ou então revestido com materiais que possuam esse tipo de características. Para não dificultar o manuseamento dos utensílios de cozinha, evite colocar, quer à direita quer à esquerda da placa, um móvel ou uma parede a menos de 30 cm desta.

Se colocar uma divisória horizontal por baixo da placa, esta deve situar-se imperativamente entre 10 e 15 cm em relação à parte superior da bancada de trabalho. Em todos os casos, não arrume pulverizadores nem recipientes sob pressão no compartimento que possa eventualmente existir por baixo da placa (consulte o capítulo "Normas de segurança").

• ANTES DA INSTALAÇÃO

do seu aparelho e para assegurar a impermeabilidade entre a caixa e a bancada de trabalho, deve colar a junta fornecida na bolsa (*Imagem 02*).

— Retire as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos, assinalando a posição delas.

— Vire a placa e coloque-a com cuidado em cima da abertura do móvel para não danificar os botões nem as velas de acendimento.

— Cole as juntas com a espuma entregue com este aparelho, no contorno exterior da estrutura. Esta

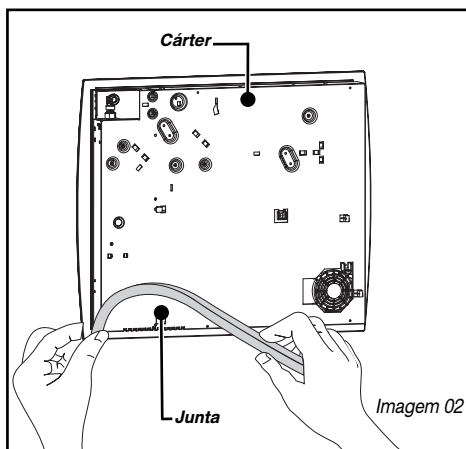
junta assegura a impermeabilidade entre o vidro e a bancada de trabalho.

— Coloque a placa de cozinha na abertura do suporte do móvel, tendo o cuidado de centrá-la bem.

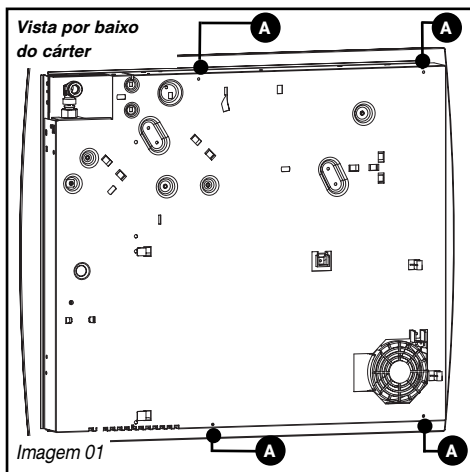
— Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.

— Ligue o cabo de alimentação da placa a uma tomada eléctrica na sua cozinha (consulte o parágrafo "Ligação eléctrica").

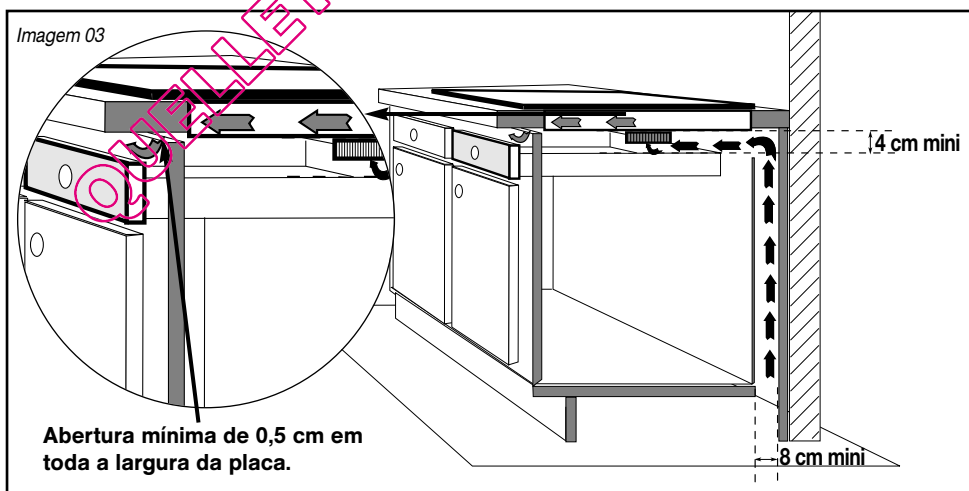
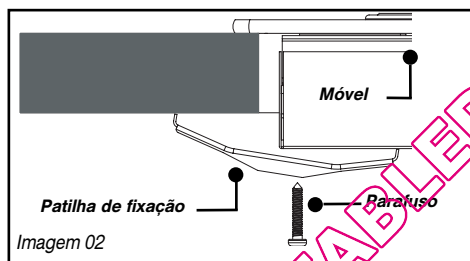
— Ligue o seu aparelho à instalação do gás (consulte o parágrafo "Ligação do gás").



• CONSELHOS DE ENCASTRAMENTO



A Orifícios de fixação



– Se desejar, poderá imobilizar a placa com as patilhas de fixação e os parafusos fornecidos (Imagem 02), que se fixam aos quatro cantos do cárter. **Utilize obrigatoriamente os orifícios previstos para este efeito, conforme indicado na imagem apresentada acima (Imagem 01).**

– Pare de enroscar quando a patilha começar a deformar-se. Não utilize uma aparafusadora.

• CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA GAVETA, DE UMA ARRUMAÇÃO OU DE UM FORNO

• Por cima de um móvel vazio ou de uma gaveta (Imagem 03).

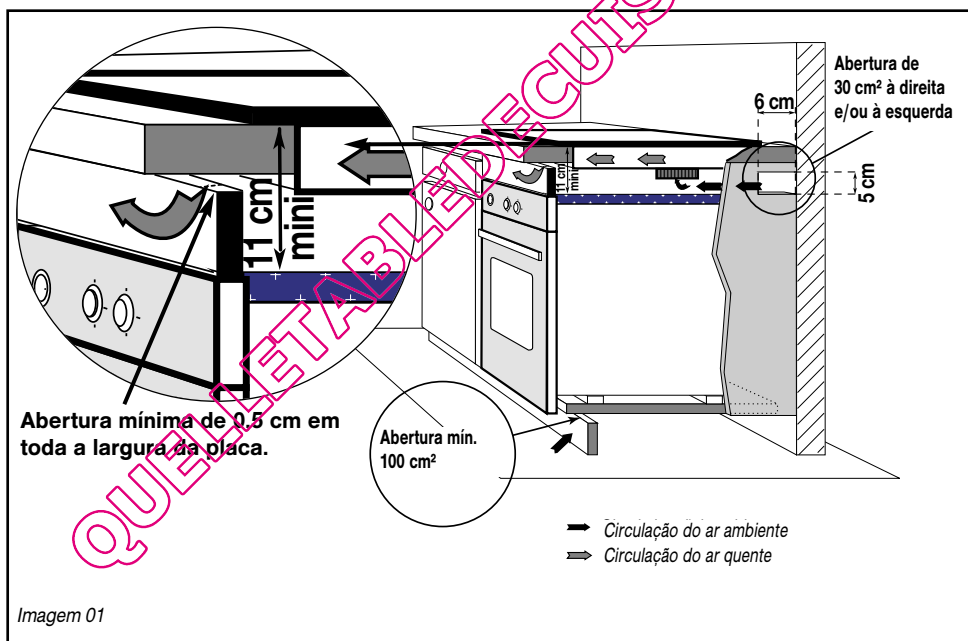
Precisa de um espaço sanitário de 8 cm no mínimo, bem como de uma abertura de 0,5 cm em toda a largura do móvel.

• **CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA GAVETA, DE UMA ARRUMAÇÃO OU DE UM FORNO** (continuação)

– Por cima de um forno (Imagem 01)

Este deve estar obrigatoriamente **na posição baixa**. Antes de tudo, tem de ter uma abertura de 0,5 cm em toda a largura do móvel e uma entrada de ar com um mínimo de 30 cm² na parte traseira do móvel. Se o forno não vier equipado com uma ventilação com saída de ar na parte dianteira, deverá utilizar obrigatoriamente o kit de isolamento entre o forno e a placa (que deve encomendar ao revendedor).

Se o forno vier equipado com uma função “pirólise”, **NUNCA** utilize a placa de cozinha durante todo o tempo de duração da pirólise.



• CASO DE ENCASTRAMENTO POR CIMA DE UMA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

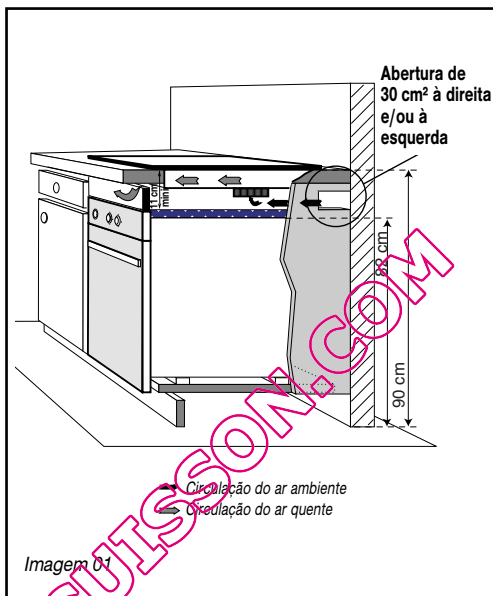
Pode fazer a instalação da sua placa em cima de um lava-loiça, desde que sejam respeitadas as precauções elementares seguintes:

— A altura da sua bancada de trabalho tem de ser superior ou igual a 90 cm.

— Deverá cobrir a parte superior da máquina de lavar loiça com uma placa de isolamento, de modo a evitar que as partículas que provêm do isolamento térmico desta não sejam aspiradas pelos ventiladores da placa de cozinha. Esta placa encontra-se disponível no seu Serviço Pós-Venda.

— Deverá certificar-se de que existe uma entrada mínima de ar fresco, de modo a que o ventilador da sua placa possa arrefecer correctamente os componentes eléctricos que se encontram no interior.

Para isso, sugerimos um corte de 30 cm² na parte traseira de um dos lados da estrutura de encastramento (*Imagem 01*).



QUELLETABLEDECUISSON.COM

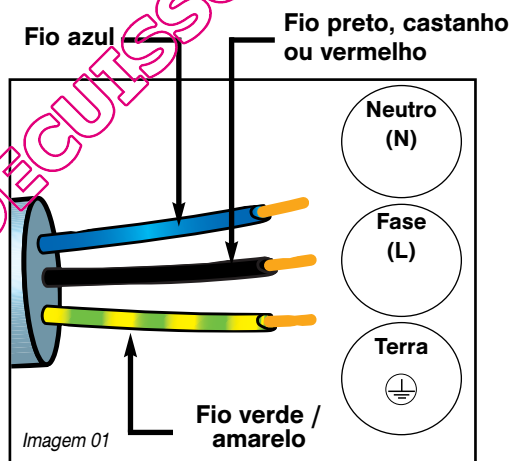
• LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A sua placa é entregue com um fio da alimentação do tipo H05 VV-F com três condutores (secção de 1,5 mm²). A ligação à rede de 220-240V monofásica é efectuada com o fio da alimentação com uma ficha de corrente 2P+T ou ligado a um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor.

A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação.

— Ligue os fios na instalação, respeitando as cores dos mesmos (*Imagem 01*).

SECÇÃO DO FIO A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cabo H05VV-F	3 condutores, sendo 1 para a terra
Secção dos condutores em mm ²	1,5
Fusível	16 A



Atenção!

— O fio de protecção (verde-amarelo) está ligado ao terminal da terra \oplus do aparelho e deve ser ligado ao terminal da terra \oplus da instalação.

— Se o fio da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— No caso de utilização de uma placa de cozinha que não esteja ligada à terra, ou que tenha uma ligação defeituosa, o fabricante não se responsabiliza por incidentes ou pelas suas eventuais consequências.

• LIGAÇÃO DO GÁS

• Notas preliminares

Se a sua placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno ou se a proximidade com outros aparelhos produtores de calor puder provocar o aquecimento da ligação, então esta deve ser obrigatoriamente realizada com tubos rígidos.

No caso de se utilizar um tubo flexível ou um tubo maleável (como é o caso do gás butano), este não deverá entrar em contacto com partes móveis do armário nem passar em zonas que possam ser obstruídas.

A ligação do gás tem de ser efectuada de acordo com as normas em vigor no país de instalação.

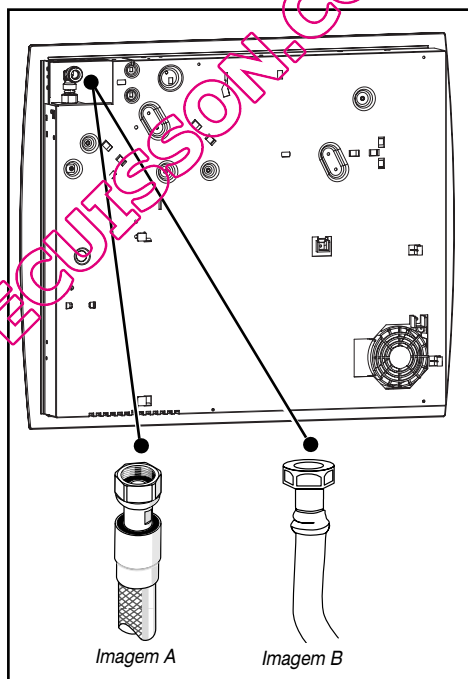
• Gás distribuído por canalização de gás natural, ar propanado ou ar butanado

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação directamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-121) cuja duração de vida é ilimitada (*Imagem A*).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-103) cuja duração de vida é de 10 anos (*Imagem B*).



Atenção!

Se, quando efectuar a ligação de gás da placa, tiver de mudar o sentido do cotovelo montado na mesma:

- ① **Mude a anilha de impermeabilidade.**
- ② **Aperte a porca do cotovelo, sem ultrapassar o binário de aperto de 17 N.m.**

• **Gás distribuído por garrafa ou botija (gás butano/propano)**

Para sua segurança, deverá escolher exclusivamente uma das 3 seguintes ligações:

– **Ligação com tubo rígido** em cobre com encaixes mecânicos aparafusáveis (apelação da norma de gás G1/2). Faça a ligação diretamente na extremidade do cotovelo montado no aparelho.

– **Ligação com tubo metálico flexível** (inox) **ondulado com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma NF D 36-125) cuja duração de vida é ilimitada (Imagem 01).

– **Ligação com tubo flexível** de borracha reforçada **com encaixes mecânicos** aparafusáveis (de acordo com a norma XP D 36-112) cuja duração de vida é de 10 anos (Imagem 02).

Nas instalações já existentes, é possível utilizar um tubo flexível equipado com braçadeiras de aperto (conforme com a norma XP D 36-110) cujo tempo de vida é de 5 anos. Nesse caso, é necessário utilizar uma anilha de impermeabilidade entre a referida extremidade e o cotovelo da placa (Imagem 03).



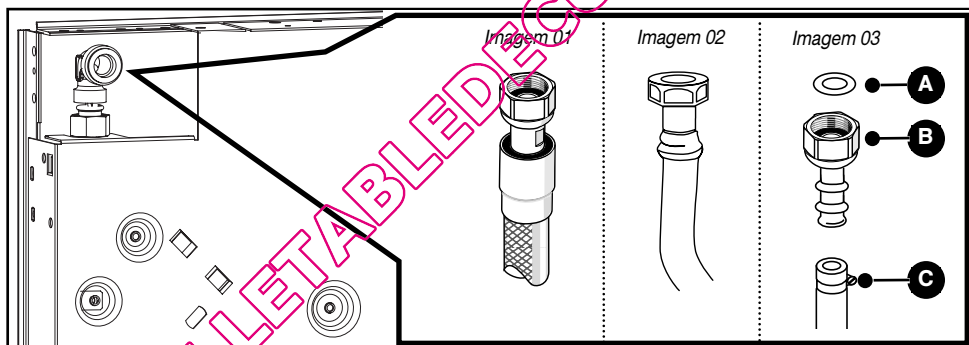
Conselho

Encontrará a extremidade e a anilha de impermeabilidade no seu Serviço Pós-Venda.



Atenção

Aperte a extremidade sem ultrapassar um binário de 25 N.m.



- A** Anilha de impermeabilidade (não fornecida)
- B** Extremidade (não fornecida)
- C** Braçadeira de aperto (não fornecida)



Atenção

Todos os canos maleáveis e tubos flexíveis cujo tempo de vida seja limitado devem ter um comprimento máximo de 2 metros e estar acessíveis em todo o seu comprimento. A substituição dos mesmos deve efectuar-se antes de atingida a data limite de utilização (indicada no tubo). Após a instalação, e independentemente do meio de ligação escolhido, verifique a impermeabilidade da ligação, usando uma solução de água e sabão. Em França, devem ser utilizados canos ou tubos assinalados com a marcação

NF Gaz 

• MUDANÇA DE GÁS



Atenção

O seu aparelho vem regulado de fábrica para o gás natural. Os injectores necessários para a adaptação aos gases butano/propano encontram-se na bolsa que contém este guia.



Conselho

Em França, esta placa também pode ser adaptada ao ar propanado/butanado. A saqueta de adaptação é fornecida mediante pedido pelo seu Serviço Pós-Venda.

Em cada mudança de gás, deverá sucessivamente:

- Adaptar a ligação do gás
- Mudar os injectores
- Regular os redutores das válvulas.

• **Adaptar a ligação do gás:** consulte o parágrafo “**Ligação de gás**”.

• **Mude os injectores** da seguinte forma:

- Retire as grelhas, as tampas e as cabeças de todos os bicos.
- Com a chave fornecida, desaperte os injectores situados no fundo de cada vaso e depois retire-os (*Imagem 01*).
- Instale os injectores do gás correspondente no lugar, de acordo com as indicações dos injectores e com a tabela de características dos gases apresentada no final do capítulo. Para isso:
 - Aperte-os à mão até que o injector fique bloqueado.
 - Aperte bem o injector com a chave.
 - Com um lápis, faça uma linha na placa do forno no local indicado (*Imagem 02*).
 - Rode a chave no sentido dos ponteiros do relógio até que a linha apareça do outro lado (*Imagem 03*).



Atenção!

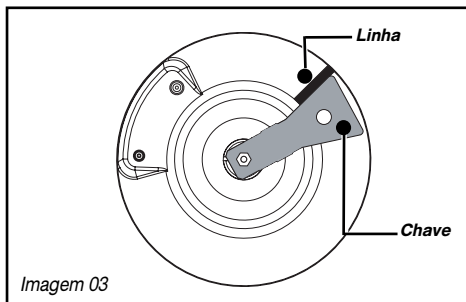
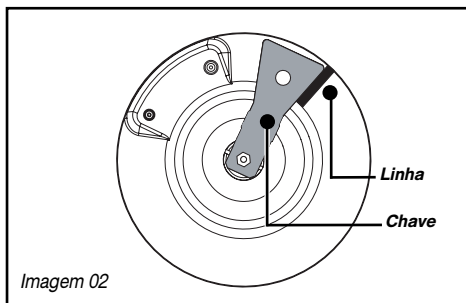
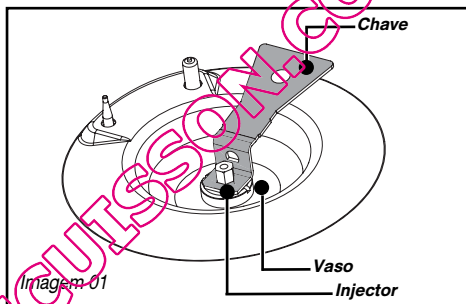
Não ultrapasse esta linha, pois pode danificar o produto.

-Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.



Conselho

Cada vez que mudar de gás, marque a casa que corresponde ao novo tipo de gás na etiqueta existente na bolsa. Consulte o parágrafo correspondente em “**Ligação do gás**”.



• **Regule os redutores das válvulas:** estes encontram-se por baixo dos botões (*Imagem 04*).

— Proceda válvula por válvula.

— Retire os botões e as anilhas de impermeabilidade, puxando-os para cima.

- **Passagem do gás natural ou ar propanado/butanado para o gás butano/propano**

- Com uma pequena chave de fendas, **aperte bem** o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (*Imagem 05*), **no sentido dos ponteiros do relógio**.

- Volte a instalar as anilhas de impermeabilidade e os botões, colocando-os de acordo com o seu sentido de orientação e certifique-se de que os botões estão devidamente inseridos.

- **Passagem do gás butano/propano para gás natural ou ar propanado/butanado**

- Com uma pequena chave de fendas, desaperte o parafuso de afinação dos redutores de latão (amarelos) (*Imagem 06*), com a ajuda de uma pequena chave de fendas plana, **duas voltas no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio**.

- Volte a montar os botões.

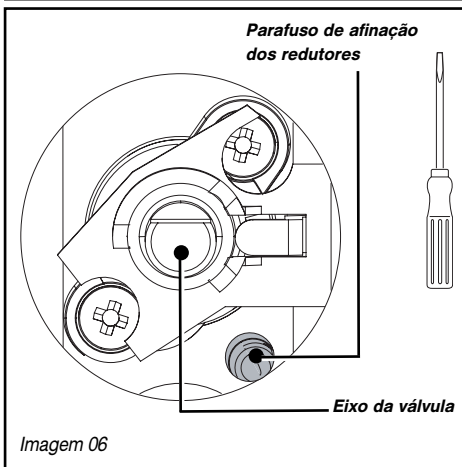
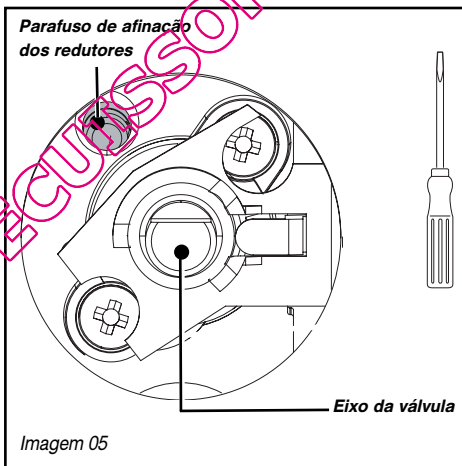
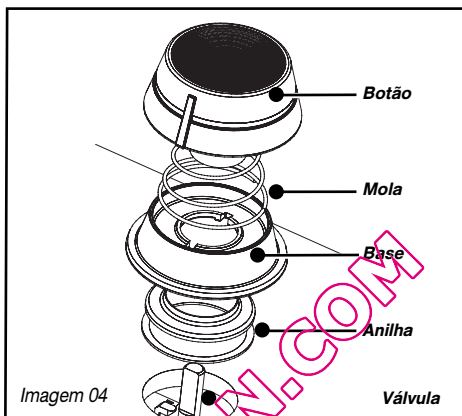
- Acenda o bico no máximo e passe para a posição mínima.

- Retire novamente o botão e rode o parafuso de regulação **no sentido dos ponteiros do relógio** até obter a posição mais baixa antes das chamas se extinguírem.

- Volte a montar a anilha de impermeabilidade e o botão.

- Execute várias manobras de abertura máxima para a abertura mínima: **a chama não se deve apagar**; caso contrário, desaperte o parafuso de afinação de modo a obter uma boa chama durante estas manobras.

- Volte a colocar as grelhas de suporte dos acessórios, as tampas e as cabeças dos bicos.



• Características do gás

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Aparelho a ser instalado em: FRcat: I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat: I12H3+ CY - EE - PLcat: I12H3B/P LTcat: I2H Fluxo horário abaixo: 25 mbar a 15 °C abaixo dos 1013 mbar	Butano G30	Propano G31	Gás Natural G20	Gás Natural G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BICO GRANDE RÁPIDO Marcação no injector Fluxo calorífico nominal (kW) Fluxo calorífico reduzido (kW) Fluxo horário (g/h) Fluxo horário (l/h)	88A 3,15 0,830 229	88A 3,15 225	137 3,10 0,870 295	137 3,10 0,870 343
BICO SEMI-RÁPIDO Marcação no injector Fluxo calorífico nominal (kW) Fluxo calorífico reduzido (kW) Fluxo horário (g/h) Fluxo horário (l/h)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166
PLACA DE 60 CM, 2 BICOS DE GÁS Fluxo calorífico total (kW) Fluxo máximo (g/h) (l/h)	4,66 334 834	4,60 328	4,60 438	4,60 509

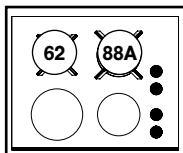
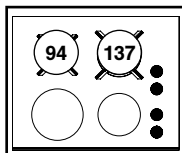
• Marcação dos injectores

A tabela apresentada abaixo indica as implantações dos injectores na placa de cozinha, de acordo com o gás utilizado. Cada número encontra-se marcado no injector.



Exemplo:
indicação do injector 94

Placa de 60 cm, 2 bicos de gás + 2 focos por indução



Tensão de funcionamento: 220-240 V~ - 50 Hz

Potência eléctrica total absorvida:
- Modelo com 2 focos por indução 3100 W (1)

Dimensões da placa:
- Largura 600 mm
- Profundidade 518 mm

Peso: 11,4 kg

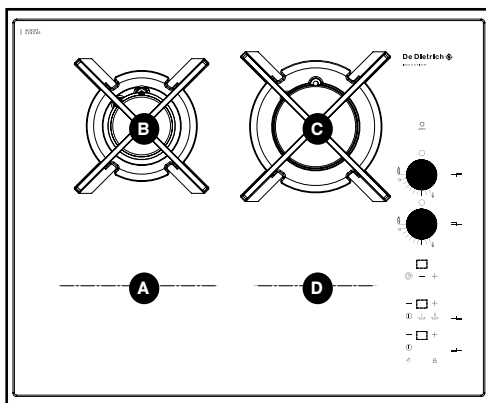
Dimensões da caixa:
- Largura 549 mm
- Altura 59 mm
- Profundidade 470 mm

(1) As potências de aquecimento são dadas apenas a título indicativo. Elas dependem da natureza e forma do recipiente.

Sob reserva de modificações.

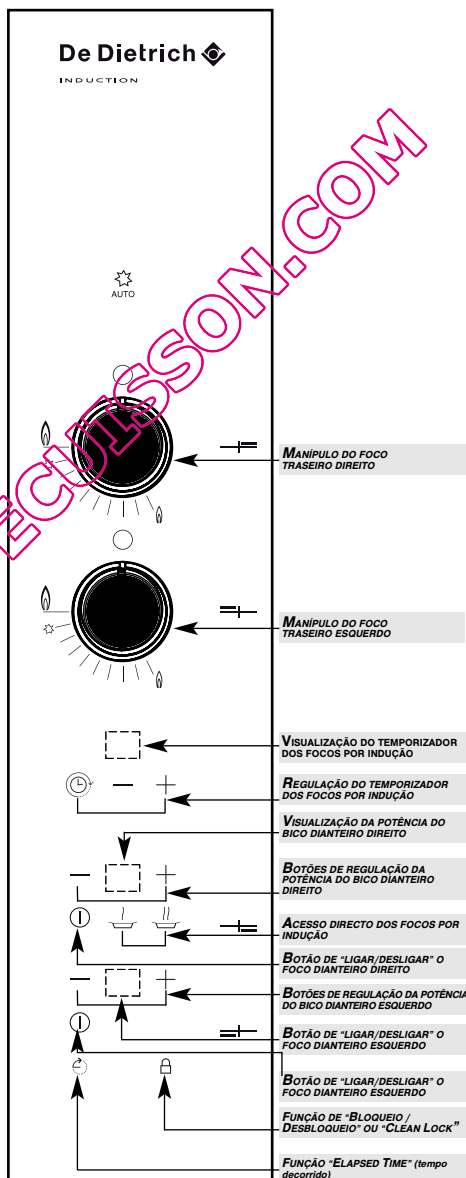
• DESCRIÇÃO DA PARTE SUPERIOR

Modelo de 2 bocas de gás e 2 focos por indução (DTI 1102V*)



- A** Foco por indução, diam. 210-3100 W
 - B** Bico semi-rápido 1,5 kW (*)
 - C** Bico grande rápido 3,1 kW (*)
 - D** Foco por indução, diam. 160-2000 W
- (*) Potências obtidas com gás natural G20

• DESCRIÇÃO DO SEU PAINEL



• RECIPIENTES ADAPTADOS AOS BICOS DO GÁS

- Qual o bico a utilizar de acordo com o seu recipiente?

Bico grande Grande rápido	Bico pequeno semi-rápido
18 a 28 cm	12 a 20 cm
Fritos, Ebulição	Molhos, Aquecimento

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Imagem 01).

– Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (Imagem 02).

– Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

– Não utilize recipientes que ultrapassem as margens da placa de cozinha.

– Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro.

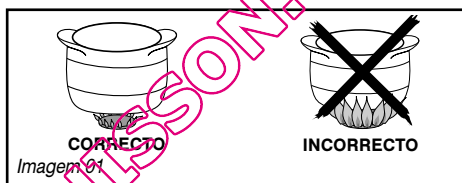


Imagem 01

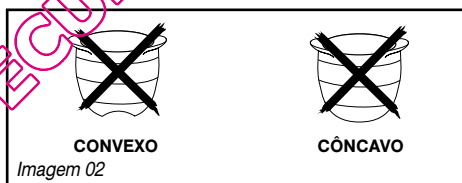


Imagem 02

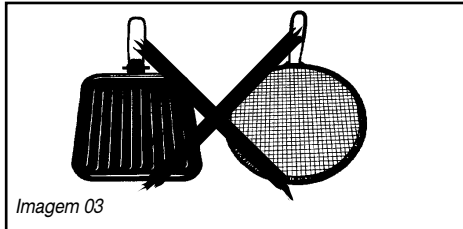



Imagem 03

 – Mantenha abertos os orifícios de ventilação natural, ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação mecânica).

– O uso intensivo e prolongado do aparelho pode necessitar de uma ventilação complementar, como abrir a janela ou criar uma ventilação mais eficaz, ou ainda aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir (é necessário um fluxo mínimo de ar de 2 m³/h por kW de potência de gás).

Exemplo: placa de 60 cm - 2 bocas de gás
potência total: 1,5+3,1 = 4,6 kW
4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h de fluxo mínimo

• ACENDIMENTO DOS FOCOS POR INDUÇÃO • SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS:


• BLOQUEIO

Para utilizar um botão de funções...


Coloque o seu dedo bem direito e plano no botão escolhido, até que o visor indique a nova regulação.


• Como ligar e ajustar a potência?

O seu foco dispõe de uma potência de aquecimento de 50 W a 2.800 W ou 3.100 W (modelo de 1 foco por indução) assinalado de 1 a 15.

— **Prima** o botão  de ligação.

— **Escolha** entre:


- Um premir em  selecciona a posição **00** (Ebulição).

- Um premir em  selecciona a posição **7** (APURAR).

- Um premir em **-** ou **+** varia a potência de acordo com as suas necessidades.

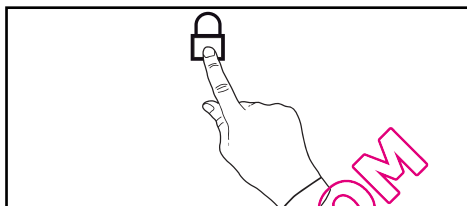
O último comando é sempre prioritário.

• Acesso directo programável num ou noutro foco

— Foco desligado, **mantenha** premido o botão  e, de seguida, prima o botão **+** até obter a potência desejada (exemplo: potência 5). Validação automática após 2 segundos sem qualquer acção.

Conselho

Para uma regulação mais rápida, mantenha o dedo premido mais tempo no botão escolhido.





Os comandos podem ser bloqueados:

- seja quando a unidade estiver desligada (limpeza),

- seja durante a utilização (as operações em curso continuam e as regulações apresentadas permanecem activas).

No entanto, na posição de “bloqueado”, por razões de segurança, o botão de paragem é prioritário e corta a alimentação do bico.

— **Prima**  durante 3 a 4 segundos.

O visor  (ponto luminoso) aparece e desaparece após alguns segundos. Qualquer acção nos botões leva ao reaparecimento do símbolo de bloqueado  7.

• DESBLOQUEAR

— **Prima**  durante 3 a 4 segundos.

O visor  (ponto luminoso) desaparece.

• CLEAN LOCK

— Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza.

Para activar o **Clean lock**:

- A sua placa tem de estar desligada.

- **Prima brevemente** o botão .

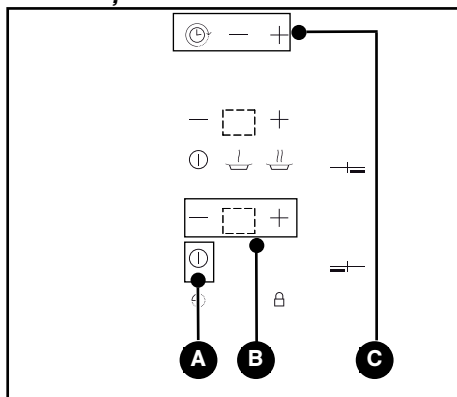
É emitido um som e a luz começa a piscar.

- Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e a luz desliga-se.

Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (consulte o capítulo “SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS: DESBLOQUEAR”).

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botões de ligar/desligar
- B** Botões da potência
- C** Botões do temporizador

• LIGAÇÃO

Prima o botão ① da zona que pretende utilizar.

Uma visualização 0intermitente e um sinal sonoro indicam que a zona está acesa. Pode então escolher a potência desejada.

Se não seleccionar uma potência, a zona de aquecimento apagar-se-á automaticamente.

• PARAGEM

Prima o botão ① da zona utilizada ou o botão — da potência, até que apareça 0.

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

Prima o botão — ou + para regular o seu nível de potência de 1 a **60** (potência máxima = **60**).

Durante a ligação, pode passar directamente para a potência máxima, premindo o botão —.

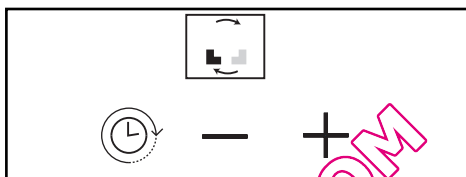


Conselho

A utilização da potência máxima de uma zona de cozedura obriga a uma auto-limitação da outra zona visível nos mostradores da potência.

• REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

Está disponível um temporizador para todas as zonas de cozedura e é atribuído a uma zona de cozedura de cada vez.



Premindo várias vezes de seguida o botão ⌚, pode seleccionar a zona de aquecimento onde pretende aplicar o temporizador.

O símbolo rotativo do temporizador pode ser destinado apenas às zonas em funcionamento.

• Para utilizar o temporizador:

- Coloque a zona de cozedura em funcionamento e defina a potência.
- Posicione o símbolo rotativo nessa zona de aquecimento.
- Regule o tempo premindo — ou +.

Acende-se um ponto no visor da potência para confirmar a sua manobra.

O temporizador só inicia a contagem decrescente se a zona de cozedura estiver coberta por um recipiente.

No final da cozedura, a zona desliga-se, o temporizador indica **0** e um **bip** é emitido.

— Prima o botão — ou + do temporizador para desligar este bip.

• Para modificar as regulações do temporizador:

— Prima os botões — ou + do temporizador.

• Para parar o temporizador:

— Prima o botão ⌚.


• Para modificar as regulações do temporizador:


— Pare o temporizador em curso.

— Prima várias vezes o botão ⌚ para o atribuir a uma nova zona de cozedura em funcionamento.


• UTILIZAÇÃO DO BOTÃO “ELAPSED TIME”

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, prima o botão . O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado.

Se desejar que a sua cozedura termine num tempo definido, prima o botão  e depois, em 5 segundos, prima + do temporizador para aumentar o tempo de cozedura que deseja obter. A apresentação do tempo fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Nota: Se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos seguintes após premir . Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA

• Quais são os recipientes mais bem adaptados?

Já possui sem dúvida recipientes adaptados.

– **Recipientes de aço esmaltado com ou sem revestimento antiaderente:** cataplana, fritadeira, frigideira, sertã.

– **Recipientes de ferro fundido:** para não riscar a vitrocerâmica, evite deslizar o acessório por cima da placa, ou escolha um recipiente com um fundo esmaltado.

– **Recipientes em inox adaptados para indução:** a maior parte dos recipientes em inox são adequados para a cozedura por indução (caçarolas, panelas diversas, frigideiras, fritadeiras).

– **Recipientes em alumínio com fundo especial:** escolha artigos com um fundo espesso que assegurem uma cozedura mais homogénea (o calor é repartido de uma forma melhor).

– Uma sigla “CLASS INDUCTION”

Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos acessórios em inox não magnéticos é que não funcionam com aquecimento por indução. Sugerimos que escolha acessórios de fundo grosso e plano.

Quando comprar acessórios, certifique-se que este logótipo se encontra presente na embalagem. Este assegura a compatibilidade com a indução.



Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.

– Indicador de calor residual

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura pode permanecer quente durante alguns minutos.

Durante esse tempo, **H** permanece no visor. Evite, pois, tocar nas zonas indicadas.

• Quais são os materiais incompatíveis?

RECIPIENTES DE VIDRO, CERÂMICA OU BARRO, DE ALUMÍNIO SEM FUNDO ESPECIAL OU COBRE, ALGUNS INOX NÃO MAGNÉTICOS.

• O teste do “recipiente”

Graças à sua tecnologia de ponta a sua placa de indução é capaz de reconhecer a grande parte dos recipientes. Coloque o seu recipiente numa zona de aquecimento, por exemplo, com potência 4, **se o visor permanecer ligado**, o seu recipiente é **compatível**, se **piscar**, o seu recipiente não pode **ser utilizado** para a cozedura por indução. Mesmo os recipientes cujo fundo não seja perfeitamente plano podem ser utilizados, desde que não sejam demasiado deformados.

• Automatic-stop (paragem automática)

A paragem automática é uma função de segurança da sua placa. Ela liga-se automaticamente se o utilizador se esquecer de desligar o prato que está a preparar:

Potência utilizada	O foco desliga-se automaticamente passados:
Encontra-se: entre 1..... 7	8 horas
Entre 8.....11	2 horas
Para além de 12	1 hora

O visor da zona de aquecimento em causa indica **AS** e é emitido um bip durante cerca de 2 minutos. Esta mensagem **AS** permanece visível enquanto não premir um botão qualquer do foco em causa. Um duplo bip confirma a sua manobra.

• ESCOLHA DOS ACESSÓRIOS - INDUÇÃO DE SEGURANÇA (continuação)

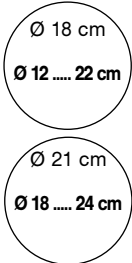
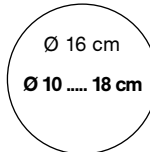
• Precauções de utilização

— Quando utilizar um recipiente com um revestimento interior antiaderente (do tipo teflon) sem, ou com pouca gordura, pré-aqueça o recipiente na posição 9 ou 10 durante uns instantes. Nunca utilize a posição 11 ou 12, porque arrisca-se a danificar os seus recipientes.

— Não aqueça uma lata de conservas fechada. Esta pode rebentar (esta precaução também é válida para todos os outros modos de cozedura).

— Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local da cozedura, pois estes podem aquecer.

Utilize as zonas de cozedura de acordo com os recipientes (de acordo com o modelo)

multi-recipientes	serviços múltiplos	Pequenos recipientes
<p>Esta zona de cozedura de 23 cm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adapta-se automaticamente ao recipiente. - Oferece uma potência otimizada. - Distribui de modo excelente o calor. - Fornece uma temperatura de cozedura homogénea e, por conseguinte, pode preparar aí pudins grandes, peixes grandes, etc., ou grandes quantidades de pequenos bocados, que serão cozinhados de modo uniforme. 	 <p>Ø 18 cm Ø 12 22 cm Ø 21 cm Ø 18 24 cm</p>	 <p>Ø 16 cm Ø 10 18 cm</p> <p>Preparação suave (molhos, cremes...) Preparação de pequenas quantidades ou porções individuais...</p>



Atenção

- Se o seu forno estiver situado por baixo da placa de cozinha (consulte o capítulo "Encastramento"), os sistemas de segurança térmica desta última impedem o seu uso simultâneo com o do forno em modo de pirólise.

Durante a utilização da placa de indução, não coloque objectos magnetizáveis por cima do vidro (por ex.: cartões de crédito, cassetes...).

Para os utilizadores de implantes activos (pacemakers, bombas de insulina...): a sua placa de indução gera um campo electromagnético no seu ambiente próximo. Deste modo, recomendamos que contacte o fabricante do seu implante activo, de modo a identificar eventuais incompatibilidades.



Atenção

A placa não deve servir para armazenar o que quer que seja.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio, nem coloque directamente na placa de indução produtos embalados com alumínio. O alumínio pode derreter e danificar definitivamente o seu aparelho.

• Sistema de segurança "electrónica"

Se a temperatura dos circuitos electrónicos se tornar excessiva, um programa de segurança diminui automaticamente a potência da placa.

Segurança "panela vazia"

Cada zona de aquecimento vem equipada com um programa de segurança que detecta constantemente a temperatura desta. Deste modo, há mais risco de sobreaquecimento devido a panelas vazias.

• LIMPAR O SEU APARELHO

LIMPEZA	COMO LIMPAR?	PRODUTOS/ACESSÓRIOS A UTILIZAR
Das velas e dos injectores	No caso de engorduramento das velas de acendimento, limpe-as com uma escovinha de pêlos duros (não metálica). O injector de gás encontra-se no centro do bico em forma de vaso. Durante a limpeza, tente não obstruí-lo, pois isso perturbaria o desempenho da placa. Em caso de obstrução, utilize uma agulha para desbloquear o injector.	. Escovinha de pêlo duro. . Alfinete
Das grelhas e dos bicos de gás	Em caso de manchas persistentes, utilize um detergente em creme não abrasivo e depois enxágue com água limpa. Limpe cuidadosamente as diversas peças do bico antes de voltar a utilizar a placa de cozinha.	. Detergente suave em creme para esfregar. . Esponja sanitária.
Dos focos por indução	- Limpe com água quente e enxágue. Termine eventualmente com o lado da esponja em forma de esfregão e enxágue. - No caso de manchas persistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico (por exemplo, aqueles apresentados ao lado).	. Esponja sanitária. . Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).
Da parte superior do vidro	- Limpe com água quente e enxágue. No caso de manchas resistentes, utilize produtos especiais para vidro vitrocerâmico.	. Esponja sanitária. . Produtos especiais de vidro vitrocerâmico (por ex.: Cera-clean).



Atenção

- **Nunca** limpe a placa enquanto esta estiver a funcionar. Coloque todos os comandos eléctricos e o gás em zero.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação, para evitar riscos de choques eléctricos. Contacte o Serviço Pós-Venda.



Conselhos

- Lave, de preferência, os elementos da placa à mão em vez de os lavar na máquina de lavar louça.
- Não utilize o esfregão das esponjas para limpar a placa de cozinha.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

• DURANTE A UTILIZAÇÃO

<i>PROBLEMA CONSTATADO:</i>	<i>O QUE SE DEVE FAZER:</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Acendimento dos bicos: Não aparecem faíscas quando primo os botões. 	<ul style="list-style-type: none"> . Verifique a ligação eléctrica do seu aparelho . Verifique o estado das velas de acendimento. . Verifique o estado e a montagem dos bicos. . Se a placa estiver encravada no plano de trabalho, verifique se as patilhas de fixação não estão deformadas. . Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio.
<ul style="list-style-type: none"> • Quando primo os botões, aparecem faíscas em todos os bicos. 	<ul style="list-style-type: none"> . É normal. A função de acendimento está centralizada e comanda todos os bicos em simultâneo.
<ul style="list-style-type: none"> • Existem faíscas, mas os bicos não se acendem. 	<ul style="list-style-type: none"> . Verifique se o tubo de chegada do gás não está bloqueado. . Verifique se o comprimento do tubo do gás é inferior a 2 metros. . Verifique a abertura de chegada do gás. . Se utilizar botijas ou cisternas de gás, verifique se estas não estão vazias. . Se acaba de instalar a placa ou de substituir a botija de gás, carregue no botão e mantenha-o na posição de abertura máxima até o gás chegar aos bicos. . Verifique se o injector não está bloqueado e, se for o caso, desbloqueie-o com uma agulha. . Acenda o bico antes de colocar a panela.
<ul style="list-style-type: none"> • Durante o acendimento, as chamas acendem e depois vão abaixo quando deixo de premir o botão. 	<ul style="list-style-type: none"> . Prima bem os botões e mantenha-os premidos durante alguns segundos após o aparecimento da chama. . Verifique se as peças do bico estão bem instaladas. . Verifique se as anilhas de impermeabilidade situadas por baixo dos botões não estão fora do sítio. . Evite correntes de ar fortes na unidade. . Acenda o bico antes de colocar a panela.
<ul style="list-style-type: none"> • No mínimo, o bico desliga-se, ou as chamas são consideráveis. 	<ul style="list-style-type: none"> . Evite correntes de ar fortes na unidade. . Verifique a correspondência entre o gás utilizado e os injectores instalados (consulte a localização dos injectores no capítulo "Características do gás"). Nota: As placas de cozinha vêm predefinidas da fábrica para o gás canalizado (gás natural). <ul style="list-style-type: none"> • Verifique se os parafusos de regulação do mínimo estão bem regulados (consulte o parágrafo "Mudança do gás").
<ul style="list-style-type: none"> • As chamas têm um aspecto irregular. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique o estado dos bicos e dos injectores situados por baixo dos bicos, a montagem dos bicos, etc... • Verifique se a botija tem gás suficiente.
<ul style="list-style-type: none"> • A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aqueça cada foco por indução durante ½ hora com uma panela cheia de água.
<ul style="list-style-type: none"> • A sua placa emite ligeiros ruídos "clac clac". 	<ul style="list-style-type: none"> • É normal. O ruído é criado pela divisão de potência entre os dois focos por indução.
<ul style="list-style-type: none"> • As painéis fazem barulho durante a cozedura nos focos por indução. 	<ul style="list-style-type: none"> • Com a potência forte, este fenómeno é normal com certos tipos de painéis. Não existe qualquer perigo para a placa.

• GUIA DE COZEDURA A GÁS

	PREPARAÇÕES	TEMPO	GRANDE RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO
SOPAS	Caldos Sopas de legumes espessas	8-10 minutos	X	
PEIXE	Molho de escabeche Grelhado	8-10 minutos 8-10 minutos	X X	
MOLHOS	Holandês, bearnês Bechamel, aurora	10 minutos		X X
LEGUMES	Endívias, espinafres Ervilhas cozinhadas Tomates à moda provençal Batatas alouradas Massas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	
CARNE	Bifes Guisado de vitela, Osso-bucco Escalopes fritos Tournedós	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X	
FRITOS	Batatas fritas Rissóis		X X	
SOBREMESAS	Arroz doce Compotas de fruta Crepes Chocolate Creme inglês Café (cafeteira pequena)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos		X X X

7 / ALGUNS CONSELHOS

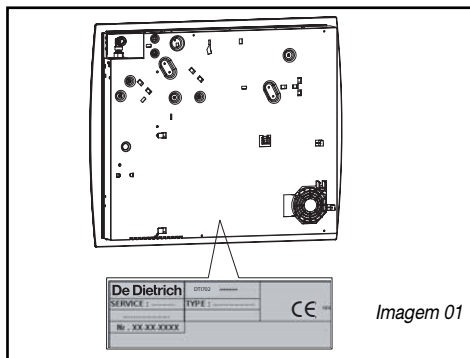
Acendimento com segurança do gás	<ul style="list-style-type: none"> · Mantenha o botão completamente premido após aparecer a chama, para engatar o sistema de segurança. · No caso de falha de corrente, é possível acender o bico, aproximando um isfóforo do bico escolhido e mantendo premido em simultâneo o botão correspondente.
Utilização dos recipientes	<ul style="list-style-type: none"> · Em bicos a gás ou eléctricos, utilize sempre recipientes estáveis, com um fundo plano e resistente ao calor. · Utilize um recipiente adaptado: A dimensão do fundo deve ser igual ou superior ao diâmetro do bico eléctrico.
Manutenção geral	<ul style="list-style-type: none"> · Limpe regularmente os seus bicos: É essencial para o seu bom funcionamento e para garantir uma chama estável e regular. · Não se esqueça das velas de acendimento. Seque correctamente os bicos e as tampas dos bicos antes de colocá-los no devido lugar. · Termine a limpeza passando um papel absorvente por cima do vidro, para retirar toda a humidade que possa existir.
Dicas	<ul style="list-style-type: none"> · Quando a água começar a ferver, reduza a potência do bico: Deste modo reduz o risco de transbordar. · Coloque um testo nas panelas: É económico. · Não hesite em desligar a placa eléctrica alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura.

**Conselho**

– Em qualquer caso, para obter mais informações, leia com atenção todas as páginas do manual.

• INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (*Imagem 01*).



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção peça a utilização exclusiva de **peças sobresselentes certificadas de origem**.



FR 02

EN 30

ES 58 *Liebe Kundin, lieber Kunde,*

PT 86 *beim Entdecken der De Dietrich Produkte werden einzigartige Empfindungen wach, die nur durch Wertgegenstände hervorgerufen werden können.*

DE 114 *werden können.*

Die Anziehungskraft entsteht schon beim ersten Hinsehen. Das hochwertige Design zeigt sich in zeitloser Ästhetik und sorgfältiger Verarbeitung, was jedem Gerät ein elegantes und raffiniertes Aussehen verleiht - in perfekter Abstimmung mit den anderen Geräten.

Der Wunsch es zu berühren wird übermächtig. Das De Dietrich Design besticht durch seine widerstandsfähigen und hochwertigen Materialien.

Durch die Kombination hochentwickelter Technologie mit edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die alle Gourmets teilen.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude und würden uns über Anregungen freuen. Gerne beantworten wir auch Ihre Fragen, die Sie im Internet an unseren Verbraucherservice stellen können.

Um die Vorteile der Marke nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Gerät bitte unter www.de-dietrich.com.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

De Dietrich

*Sämtliche Informationen zu der Marke finden Sie unter www.de-dietrich.com
Besuchen Sie die Ausstellung De Dietrich, 6 rue de la Pépinière in Paris, VIII. Arrondissement*

Geöffnet von Dienstag bis Samstag, von 10:00 bis 19:00 Uhr.

Verbraucherservice 0892 02 88 04.

1 / FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweis	116
• Umweltschutz	117
• Beschreibung des Kochfelds	118
2 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes	119
• Einbau	119
• Hinweise für den Einbau	120
• Einbau über einer Schublade, einem Schrankfach oder einem Backofen	120
• Einbau über einem Geschirrspüler	122
• Stromanschluss	123
• Gasanschluss	124
• Wechsel der Gasart	126
3 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Beschreibung der Oberseite	129
• Einschalten der Gasbrenner	130
• Für Gasbrenner geeignetes Kochgeschirr	131
• Einschalten der Induktionszonen	132
• Kindersicherung: Ver- und Entriegelung	132
• Beschreibung der Bedienelemente	133
• Einschalten	133
• Ausschalten	133
• Leistungsregelung	133
• Einstellung der Zeitschaltuhr	133
• Nutzung der Taste ELAPSED TIME	134
• Wahl des Kochgeschirrs - Induktionssicherheit	135
4 / REGELMÄSSIGE PFLEGE IHRES GERÄTS	
• Pflege des Geräts	137
5 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE	
• Während des Betriebs	138
6 / KOCHTABELLE	
• Kochanleitung für Induktion	139
• Kochanleitung für Gas	140
7 / EINIGE HINWEISE	140
8 / KUNDENDIENST UND KUNDENKONTAKT	
• Reparaturarbeiten	144

**Wichtig**

Diese Gebrauchsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Gebrauchsanleitung mitgegeben wird. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

– Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung entwickelt.

– Dieses Gerät ist unter Beachtung der geltenden Vorschriften einzubauen und darf nur in gut belüfteten Räumen benutzt werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor dem Einbau und der Inbetriebnahme des Geräts.

– Die Garvorgänge müssen unter Aufsicht erfolgen.

– Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Das Gerät ist nicht an eine Abzugsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss nach den geltenden Vorschriften installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit ist den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung zu widmen.

– Im Möbel unter dem Kochfeld keine HAUSHALTSPRODUKTE oder ENTZÜNDLICHE STOFFE (Spray oder Druckbehälter wie auch Papier, Kochbücher usw.) aufbewahren.

– Wenn Sie eine Schublade unter dem Kochfeld nutzen, raten wir davon ab, sie zur Aufbewahrung hitzeempfindlicher Gegenstände (Plastik, Papier, Spraydosen usw.) zu nutzen.

– Ihr Kochfeld muss vor jedem Eingriff von seinen Energiequellen (Strom und Gas) getrennt werden.

– Beim Anschluss elektrischer Geräte an eine Steckdose in Herdnähe sicher stellen, dass das Stromkabel nicht mit warmen Kochzonen in Berührung kommen kann.

– Aus Sicherheitsgründen sollten Sie den Haupthahn der Gasleitung oder den Hahn an der Butan- oder Propan-Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.

– Diese Kochfelder tragen die CE-Kennzeichnung.

– Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

– Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und -druck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind.

– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (einschließlich Kindern) mit körperlich, sensorisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder wurden zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen.

– Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

– Wenn die Fläche einen Riss aufweist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

– Dieses Kochfeld entspricht der Norm EN 60335-2-6 in Bezug auf die Erhitzung von Möbeln und Klasse 3 in Bezug auf die Installation (gemäß Norm EN 30-1-1).

**Achtung**

- Die Einstellungsbedingungen stehen auf einem Etikett in einer Tüte oder auf der Verpackung.

- Für das spätere leichte Auffinden der Produktreferenzen des Geräts raten wir, sie auf der Seite "Kundendienst und Kundenbeziehungen" zu notieren (auf dieser Seite wird auch erklärt, wo sich diese Angaben auf Ihrem Gerät befinden).

- Wenn die Fläche einen Riss aufweist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• UMWELTSCHUTZ

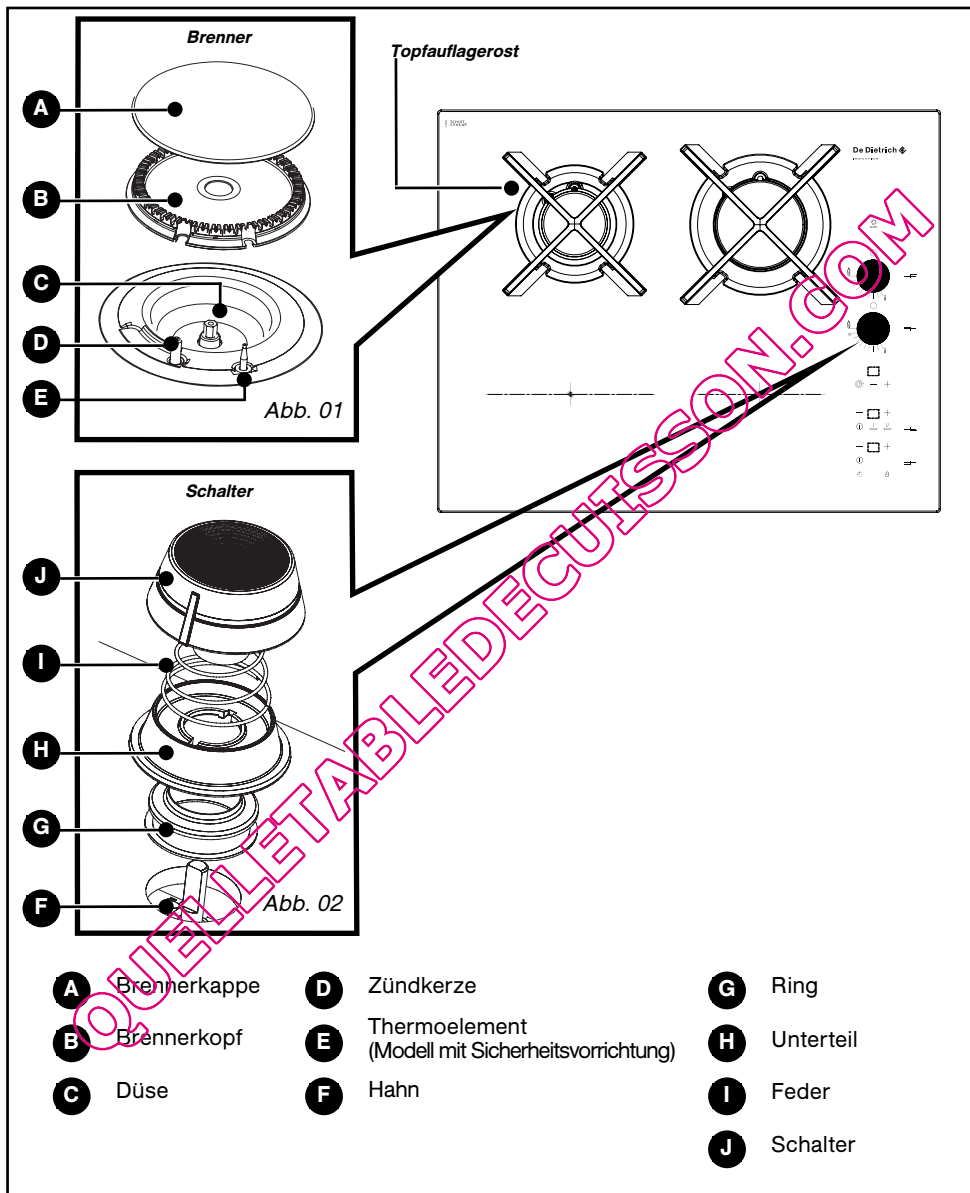
–Das Verpackungsmaterial dieses Geräts kann wieder verwertet werden. Führen Sie sie der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass in Mitgliedstaaten der Europäischen Union Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Beachtung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• **BESCHREIBUNG DES KOCHFELDS**

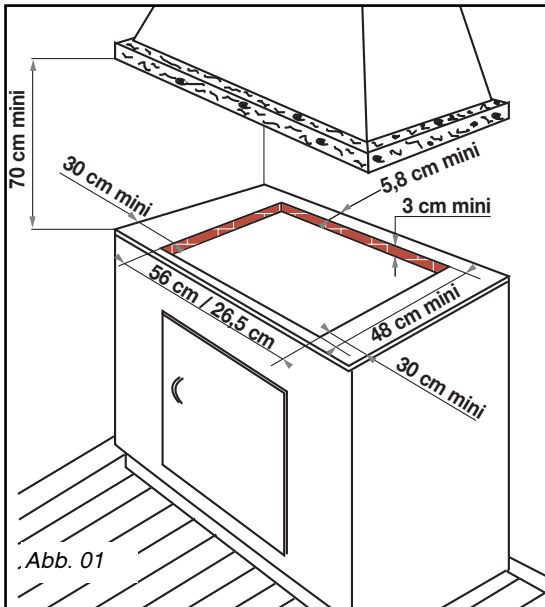


- | | | |
|-----------------------|---|--------------------|
| A Brennerkappe | D Zündkerze | G Ring |
| B Brennerkopf | E Thermoelement
(Modell mit Sicherheitsvorrichtung) | H Unterteil |
| C Düse | F Hahn | I Feder |
| | | J Schalter |



Hinweis

Diese Montage- und Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den vorstehenden Beschreibungen und von der Ausstattung abweichen.



GERÄT				
	Breite	Tiefe	Stärke	Modell
Standard-Möbelausschnitt	56 cm	49 cm	je nach Möbelstück	60 cm
Standard-Möbelausschnitt	26,5 cm	49 cm	je nach Möbelstück	30 cm
Maße über alles oberhalb der Arbeitsplatte	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Maße über alles unterhalb der Arbeitsplatte	56 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

• WAHL DES AUFSTELLUNGORTES

Das Gerät muss in eine mindestens 3 cm dicke Platte eines Einbaumöbels eingebaut werden, dessen Material hitzebeständig ist oder das mit einem derartigen Werkstoff beschichtet ist.

Um die Handhabung der Kochutensilien nicht zu behindern, muss links und rechts ein Abstand von 30 cm zwischen Kochfeld und Möbel oder Wand eingehalten werden.

Wenn sich unter dem Kochfeld eine waagerechte Abtrennung befindet, muss ein Mindestabstand von 10 bis 15 cm zur Oberseite der Arbeitsplatte eingehalten werden. In keinem Fall Spraydosen oder Druckbehälter im Bereich unter dem Kochfeld aufbewahren (s. Kapitel "Sicherheitshinweise").

• VOR DER INSTALLATION

des Kochfelds und um die Dichtigkeit zwischen Gehäuse und Arbeitsplatte sicher zu stellen, muss die in der Tüte mitgelieferte Dichtung angebracht werden (Abb. 02).

– Die Topfauflegeroste, die Brennerkappen und Brennerköpfe entfernen und sich merken, wohin sie gehören.

– Das Kochfeld umdrehen und vorsichtig über die Aussparung im Möbel legen, um Schalter, Thermoelemente und Zündkerzen nicht zu beschädigen.

– Die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung **außen um den Rahmen kleben**. Diese Dichtung gewährleistet die Dichtigkeit zwischen

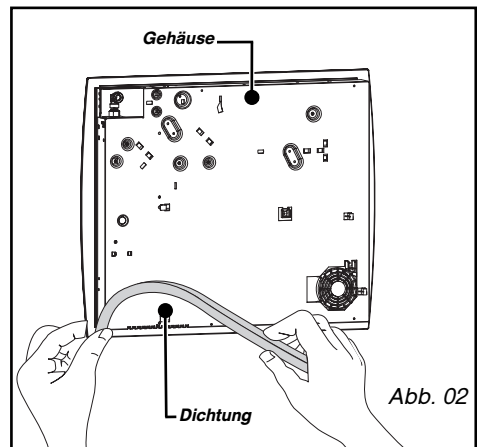
Glasfeld und Arbeitsplatte.

– Das Kochfeld in den Ausschnitt des Einbaumöbels legen und auf mittige Ausrichtung im Ausschnitt achten.

– Topfauflegeroste, Brennerkappen und Brennerköpfe einsetzen.

– Das Netzkabel des Kochfelds an die Elektroinstallation Ihrer Küche anschließen (s. Abschnitt "Elektrischer Anschluss").

– Das Gerät an die Gasanlage anschließen (s. Abschnitt "Gasanschluss").



• **EINBAUHINWEISE**

– Wenn Sie wollen, können Sie Ihr Kochfeld mit den mitgelieferten Befestigungsglaschen mit den dazugehörigen vier Schrauben an den Ecken des Gehäuses befestigen (Abb. 02). **Unbedingt die dafür vorgesehenen Bohrungen gemäß obenstehender Abbildung nutzen (Abb. 01).**

– Wenn die Befestigungsglasche anfängt sich zu verbiegen, die Schrauben nicht weiter anziehen.

Keinen Akkuschraber verwenden.

• **EINBAU ÜBER EINER SCHUBLADE, EINEM SCHRANKFACH ODER EINEM BACKOFEN**

• Über einem leeren Möbel oder einer Schublade (Abb. 03).

Hierzu sind ein Installationshohraum von mindestens 8 cm sowie eine Öffnung von 0,5 cm über die gesamte Möbelbreite notwendig.

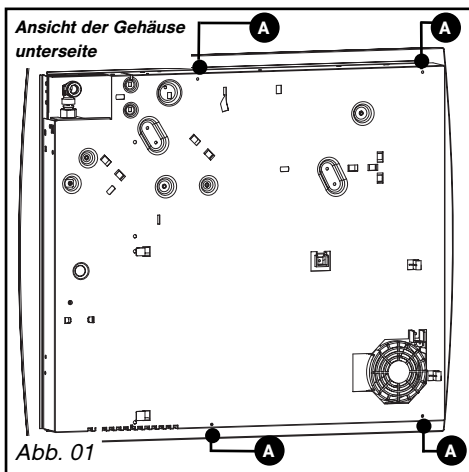


Abb. 01

A Befestigungsbohrungen

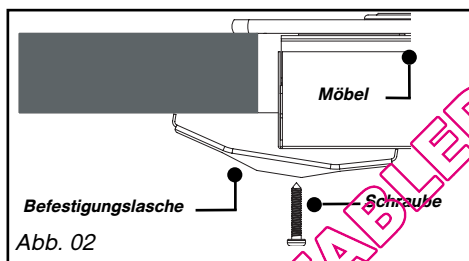


Abb. 02

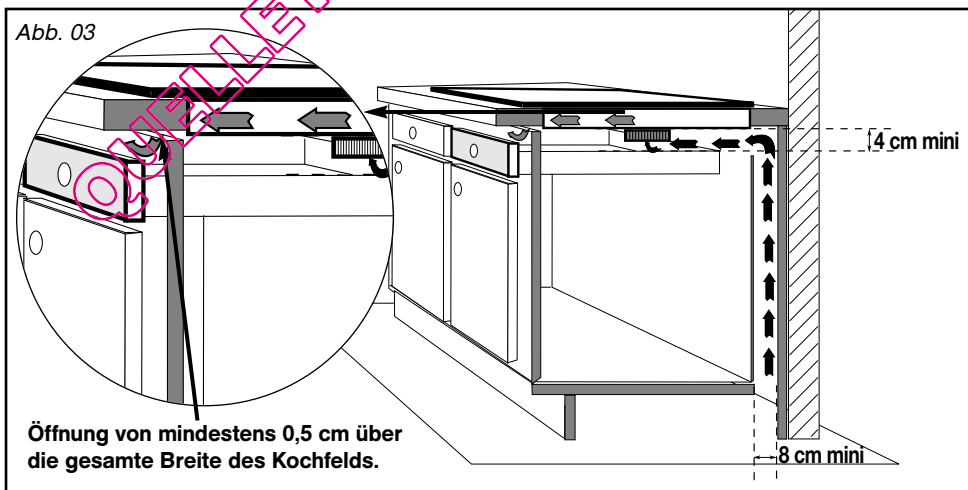


Abb. 03

Öffnung von mindestens 0,5 cm über die gesamte Breite des Kochfelds.

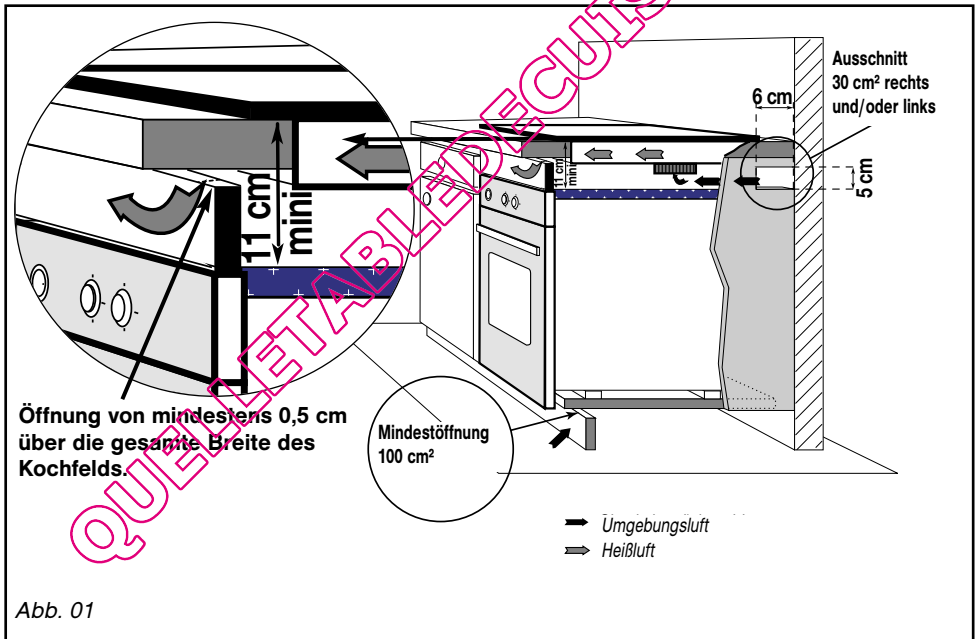
• **EINBAU ÜBER EINER SCHUBLADE, EINEM SCHRANKFACH ODER EINEM BACKOFEN**

(Fortsetzung)

– **Über einem Backofen (Abb. 01)**

Der Backofen muss in **niedriger Position** eingebaut werden. Vorne muss unbedingt eine Öffnung von 0,5 cm über die gesamten Breite des Möbels und hinten ein Spalt für den Lufteintritt von mindestens 30 cm² vorhanden sein. Sollte der Backofen nicht mit einer Ventilation mit Luftaustritt nach vorne ausgestattet sein, dann ist zwischen Backofen und Kochfeld ein Isoliersatz anzubringen (beim Händler erhältlich).

Sollte der Backofen mit der Pyrolyse-Funktion ausgestattet sein, **NIEMALS** das Kochfeld während des Pyrolysevorgangs betreiben.



• EINBAU ÜBER EINEM GESCHIRRS- SPÜLER

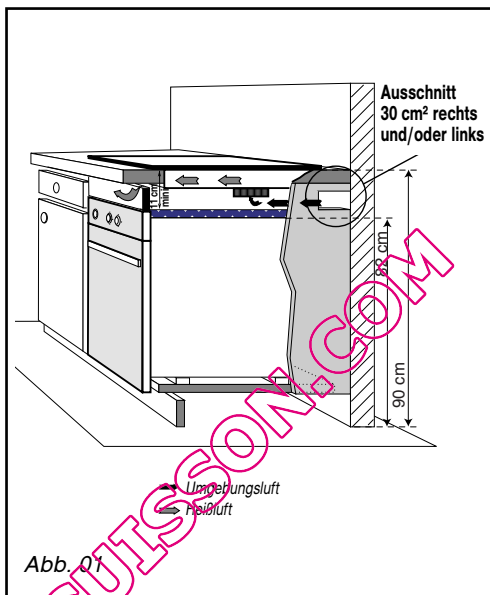
Bei Einhaltung folgender Vorsichtsmaßnahmen kann das Kochfeld auch über einem Geschirrspüler eingebaut werden:

– Die Höhe der Arbeitsplatte muss mindestens 90 cm betragen.

– Die Oberseite des Geschirrspülers ist mit einer Isolierplatte abzudecken, damit die Partikel aus der Wärmeisolierung des Geschirrspülers nicht von den Ventilatoren des Kochfelds angesaugt werden. Diese Platte ist beim Kundendienst erhältlich.

– Damit der Ventilator des Kochfelds die innen liegenden elektronischen Bauteile richtig kühlen kann, ist der Eintritt einer Mindestfrischluftmenge sicherzustellen.

Wir empfehlen hierzu einen Ausschnitt von 30 cm² hinten an einer der Seiten der Einbauaussparung (Abb. 01).



QUELLETABLEDECUISISON.COM

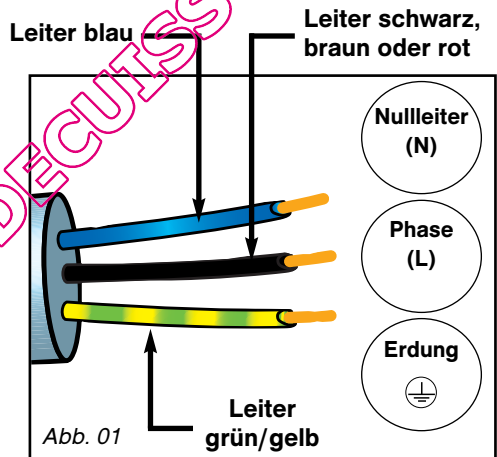
• ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel vom Typ H05VV-F mit drei Leitern (Querschnitt 1,5 mm²) geliefert. Der Anschluss an das einphasige 220-240 V-Netz erfolgt über ein Stromkabel mit einem Stecker 2P+T (CEE 7/5) oder über den Anschluss an eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß den geltenden Installationsregeln.

Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

– Beim Anschluss der Adern an die Installation die Farben der Adern beachten (Abb. 01).

ZU VERWENDENDER KABELQUERSCHNITT	
	220-240 V~ - 50 Hz
Kabel H05VV-F	3 Leiter, davon 1 für die Erdung
Leiterquerschnitt in mm ²	1,5
Sicherung	16 A



Achtung

– Der Schutzleiter (grün/gelb) ist an die Erdungsklemme \oplus des Gerätes angeschlossen und muss mit der Erdungsklemme \ominus der Installation verbunden werden.

– Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

– Bei Nutzung eines nicht geerdeten Kochfelds oder eines Kochfelds mit schadhafter Erdung übernimmt der Hersteller keine Haftung für Unfälle oder deren eventuelle Folgen.

• GASANSCHLUSS

• Vorbemerkungen

Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird oder die Nähe anderer heizender Teile zur Erhitzung des Anschlusses führen könnte, muss der Anschluss unbedingt über ein festes Rohr erfolgen.

Wird ein Schlauch oder ein flexibles Rohr (bei Butangas) verwendet, darf es nicht mit einem beweglichen Teil des Möbels in Berührung kommen oder durch eine Stelle geführt werden, die hinterher schwer zugänglich ist.

Die Ausführung des Gasanschlusses muss den Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

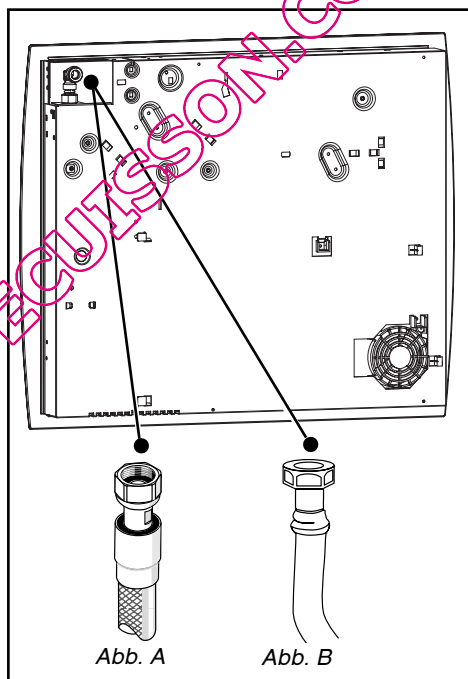
• Gasversorgung über die Erdgasleitung, Luft/Propan- oder Luft/Butan-Gemisch

Aus Sicherheitsgründen besteht nur die Auswahl zwischen den folgenden 3 Anschlussarten:

– **Anschluss mit festem Rohr** aus Kupfer mit Anschlussverschraubungen (Gasnormbezeichnung G1/2). Der Anschluss muss direkt am Ende des am Gerät befindlichen Bogens erfolgen.

– **Anschluss mit einem Metallwellenschlauch** (Edelstahl) **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-121) von unbegrenzter Lebensdauer (Abb. A).

– **Anschluss mit einem Schlauch** aus verstärktem Gummi **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-103), dessen Lebensdauer 10 Jahre beträgt (Abb. B).



Achtung

Wenn Sie beim Gasanschluss Ihres Kochfelds die Ausrichtung des am Gerät angebrachten Bogens ändern müssen:

- ① **Den Dichtring austauschen.**
- ② **Beim Festziehen der Mutter des Bogens ein Drehmoment von 17 Nm nicht überschreiten.**

• Gas aus der Flasche oder aus einem Tank (Butan-/Propangas)

Aus Sicherheitsgründen besteht nur die Auswahl zwischen den folgenden 3 Anschlussarten:

– **Anschluss mit festem Rohr** aus Kupfer mit Anschlussverschraubungen (Gasnormbezeichnung G1/2). Der Anschluss muss direkt am Ende des am Gerät befindlichen Bogens erfolgen.

– **Anschluss mit einem Metallwellschlauch** (Edelstahl) **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm NF D 36-125) von unbegrenzter Lebensdauer (Abb. 01).

– **Anschluss mit einem Schlauch** aus verstärktem Gummi **mit Anschlussverschraubungen** (gemäß der Norm XP D 36-112) dessen Lebensdauer 10 Jahre beträgt (Abb. 02).

In einer vorhandenen Installation kann ein Schlauch mit Rohrschellen (gemäß der Norm XP D 36-110) und einer Lebensdauer von 5 Jahren verwendet werden. In diesem Fall muss ein Schlauchstutzen verwendet werden und ein Dichtring zwischen Schlauchstutzen und Rohrbogen des Kochfelds eingesetzt werden (Abb. 03).



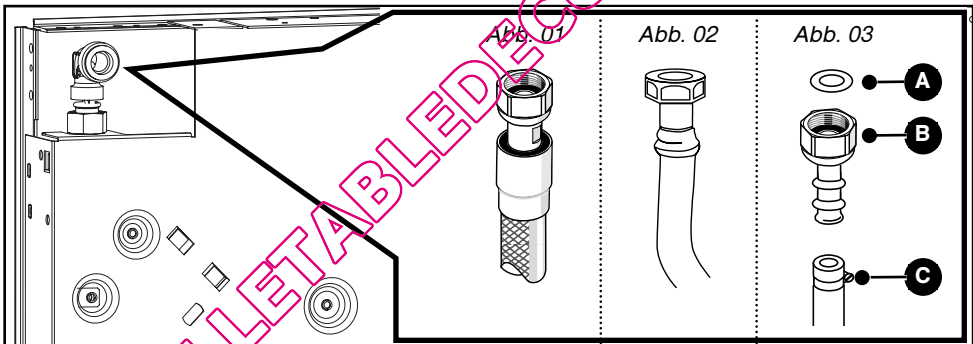
Hinweis

Schlauchstutzen und Dichtring können beim Kundendienst bezogen werden.



Achtung

Den Schlauchstutzen mit einem Drehmoment von max. 25 Nm anziehen.



- A** Dichtring (nicht Bestandteil der Lieferung)
- B** Schlauchstutzen (nicht Bestandteil der Lieferung)
- C** Rohrschelle (nicht Bestandteil der Lieferung)



Achtung

Alle biegsamen Rohre und Schläuche mit begrenzter Lebensdauer dürfen 2 Meter Länge nicht überschreiten und müssen über die gesamte Länge kontrollierbar sein. Sie müssen vor dem maximalen Nutzungsdatum (auf dem Schlauch vermerkt) ausgetauscht werden. Überprüfen Sie unabhängig von der Anschlussart nach der Installation die Dichtigkeit mit Seifenwasser.

In Frankreich ist der Einsatz eines Rohrs oder Schlauchs mit dem Stempelaufdruck



• UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART



Achtung

Das Gerät ist bei der Lieferung auf Erdgas voreingestellt.

Die für eine Umstellung auf Butan/Propan erforderlichen Düsen befinden sich im selben Beutel wie die Bedienungsanleitung.



Hinweis

In Frankreich kann dieses Kochfeld auch an ein Luft-Propan/Luft-Butan-Gemisch angepasst werden. Auf Wunsch händigt Ihnen Ihr Kundendienst die Tüte mit den Adaptern aus.

Bei jedem Wechsel der Gasart nacheinander folgende Schritte ausführen:

- Den Gasanschluss anpassen
- Die Düsen austauschen
- Den Leerlauf der Hähne einstellen.

• **Anpassung des Gasanschlusses:** Siehe Kapitel **“Gasanschluss”**.

• **Düsen austauschen**, dabei folgendermaßen vorgehen:

- Roste, Brennerkappen und -köpfe sämtlicher Brenner abnehmen.
- Mit dem mitgelieferten Schlüssel die Düsen im unteren Bereich jeder topfförmigen Brennstelle abschrauben und entfernen (Abb. 01).
- Die passenden Gasdüsen entsprechend der Kennzeichnung der Düsen und der Tabelle der technischen Daten des Gases (siehe Kapitelende) einsetzen. Hierzu:
 - Erst von Hand schrauben, bis die Düse blockiert.
 - Den Schlüssel ganz auf die Düse setzen.
 - Mit einem Bleistift an der Kochstelle wie abgebildet einen Strich ziehen (Abb. 02).
 - Den Schlüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser Strich auf der anderen Seite erscheint (Abb. 03).



Achtung

Diesen Strich nicht überschreiten, sonst wird das Produkt beschädigt.

- Brennerköpfe, Brennerkappen und Topfauflegeroste wieder einsetzen.



Hinweis

Bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart das der neuen Gasart entsprechende Kästchen auf dem Beutel ankreuzen.

Siehe Abschnitt **“Gasanschluss”**.

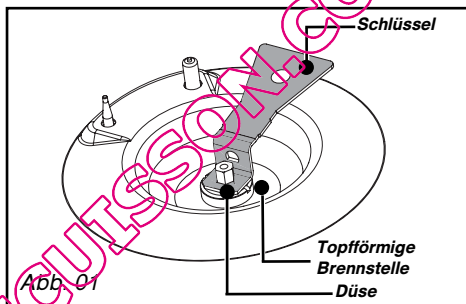


Abb. 01

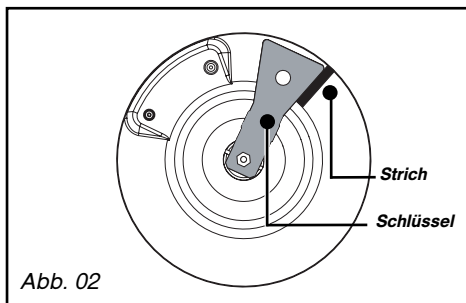


Abb. 02

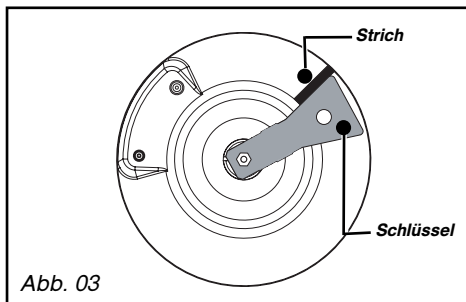


Abb. 03

- **Leerlauf der Hähne einstellen:** Sie befinden sich unter den Schaltern (Abb. 04).
 – Vorgang an jedem Hahn wiederholen.
 – Schalter und Dichtringe nach oben ziehen und abnehmen.

- Umschaltung von Erdgas oder Luft-Butan-/Luft-Propangemisch auf Butan-/Propangas

- Mit einem kleinen flachen Schraubenzieher die Messing Einstellungsschraube (gelb) des Leerlaufs (Abb. 05) **bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn ganz festschrauben**.
- Die Dichtringe und Schalter wieder einbauen, dabei auf ihre Ausrichtung achten und überprüfen, dass die Schalter richtig eingesetzt sind.

- Wechsel von Butan-/Propangas auf Erdgas oder auf Luft-Butan/Luft-Propangemisch

- Die Messing Einstellungsschraube des Leerlaufs (gelb) (Abb. 06) mit einem flachen Schraubenzieher **2 Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn drehen**.
- Den Schalter wieder aufsetzen.
- Den Brenner anzünden und ganz aufdrehen, dann in den Leerlauf wechseln.
- Den Schalter wieder abnehmen, die Einstellungsschraube **im Uhrzeigersinn** in die niedrigste Position vor Erlöschen der Flamme bringen.
- Den Dichtring und den Schalter wieder aufsetzen.
- Mehrfach von maximalem Gasdurchfluss auf Leerlauf drehen: **die Flamme darf nicht ausgehen**; andernfalls die Einstellschrauben derart lösen, dass hierbei die Flamme nicht ausgeht.
- Brennerköpfe, Brennerkappen und Topfaufageroste wieder einsetzen.

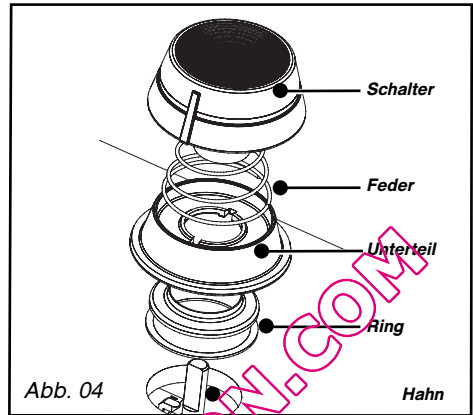


Abb. 04

Hahn

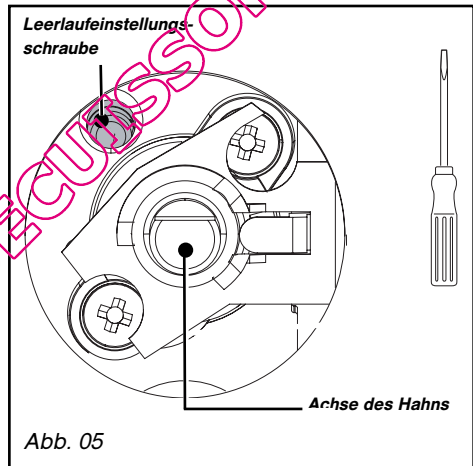


Abb. 05

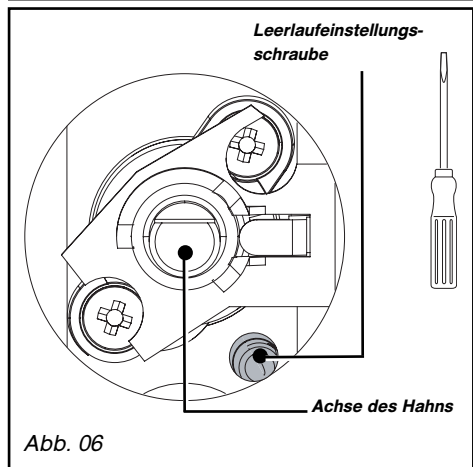


Abb. 06

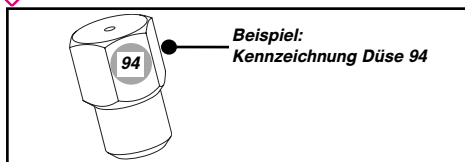
• **Gaskennndaten**

	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT	FR-CH ES-IT PT-CY EE - PL LT	FR
Gerät für Betrieb mit: FRKat.: I 2E+3+ CH - ES - IT - PTKat.: I 2H3+ CY - EE - PLKat.: I 2H3B/P LTKat.: I2H Stündliche Leistung nachstehend: 25 mbar bei 15 °C unter 1013 mbar	Butan G30	Propan G31	Erd- gas G20	Erd- gas G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRENNER SEHR SCHNELL Kennzeichnung auf der Gasdüse Nominale Wärmeleistung (kW) Verringerte Wärmeleistung (kW) Stündliche Leistung (g/h) Stündliche Leistung (l/h)	88A 3,15 0,830 229	88A 3,15 0,830 225	137 3,10 0,870 295	137 3,10 0,870 343
BRENNER MITTELSCHNELL Kennzeichnung auf der Gasdüse Nominale Wärmeleistung (kW) Verringerte Wärmeleistung (kW) Stündliche Leistung (g/h) Stündliche Leistung (l/h)	62 1,50 0,620 109	62 1,50 0,620 107	94 1,50 0,615 143	94 1,50 0,615 166
60 CM. KOCHFELD MIT 2 GASBRENNERN Gesamtwärmeleistung (kW) Maximale Leistung (g/h) (l/h)	4,60 334 107	4,60 328 107	4,60 438	4,60 509

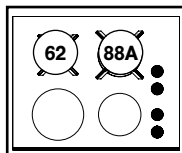
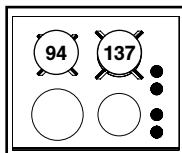
• **Kennzeichnung der Düsen**

In der nachstehenden Darstellung ist der Einbauort der Gasdüsen je nach Gasart angegeben.

Die entsprechenden Ziffern stehen auf der Düse.



Kochfeld 60 cm mit 2 Gasbrennern + 2 Induktionszonen



Betriebsspannung: 220-240 V~ - 50 Hz

Aufgenommene elektrische Gesamtleistung: 3100 W (1)
- Modell mit 2 Induktionszonen

Abmessungen des Kochfelds:
- Breite 600 mm
- Tiefe 518 mm

Gewicht: 11,4 kg

Gehäusemaße:
- Breite 549 mm
- Höhe 59 mm
- Tiefe 470 mm

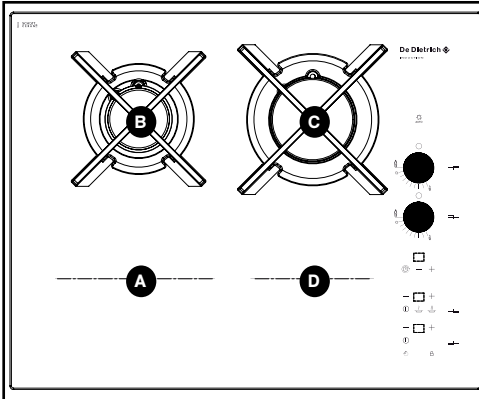
(1) Die als Heizleistung angegebenen Werte sind nur Orientierungswerte. Sie sind von der Art und Form des Kochgeschirrs abhängig.

Änderungen vorbehalten.

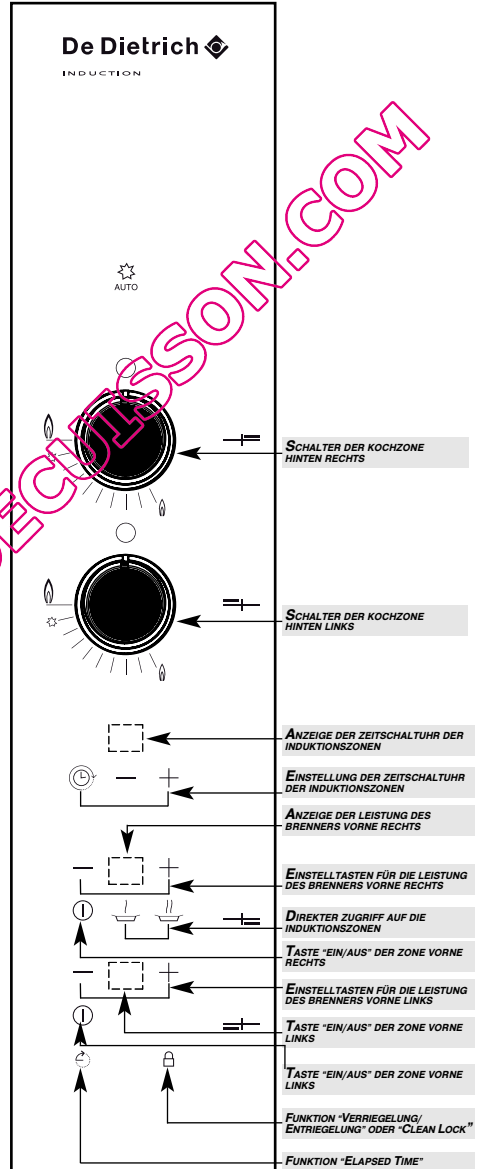
• **BESCHREIBUNG DER OBERSEITE**

• **BESCHREIBUNG DER BEDIENLEISTE**

Modell mit 2 Gasbrennern und 2 Induktionszonen (DTI 1102V*)



- A** Induktionskochzone Durchm. 210 - 3100 W
 - B** Mittelschneller Brenner 1,5 kW (*)
 - C** Hochschneller Brenner 3,1 kW (*)
 - D** Induktionskochzone Durchm. 160 - 2000 W
- (*) Mit Erdgas G20 erreichte Kochleistung




QUELLE: TABLETTECHNISON.COM



• EINSCHALTEN DER GASBRENNER

Jeder Brenner wird über einen Hahn versorgt, der durch Drücken und Drehen gegen den Uhrzeigersinn geöffnet wird.

Der Punkt "○" entspricht dem zugeordneten Gashahn.

– Wählen Sie den gewünschten Brenner anhand der Symbole in der Nähe der Schalter aus (Beispiel: Brenner vorne rechts ).

Das Kochfeld verfügt über eine in die Schalter integrierte Zündvorrichtung.

– Zum Zünden eines Brenners den Schalter drücken und ihn gegen den Uhrzeigersinn  bis auf Maximum drehen .

– Den Schalter gedrückt halten, um zur Zündung des Brenners eine Serie von Funken auszulösen.



Die Regulierung der Gaszufuhr erfolgt zwischen den Symbolen  und .



Abb. 01



Hinweis

Wenn ein Schalter sich nur noch schwer drehen lässt, nicht mit Gewalt drehen. Rufen Sie umgehend einen Installateur.

Sollte die Flamme unbeabsichtigt erlöschen, kann sie einfach unter Beachtung der entsprechenden Anweisungen wieder gezündet werden.

• **KOCHGESCHIRR FÜR GASBRENNER**

• **Welcher Brenner für welches Kochgeschirr?**

Großer Brenner hochschnell	Kleiner Brenner mittelschnell
18 bis 28 cm	12 bis 20 cm
Frittiertes, Aufkochen	Saucen, Aufwärmen

– Die Flamme so einstellen, dass sie nicht über den Außenrand des Gefäßes hinausgeht (Abb. 01).

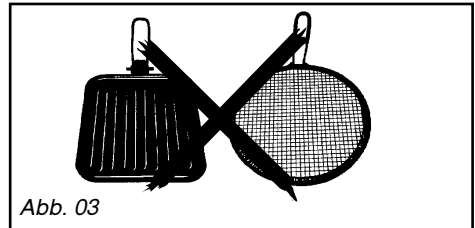
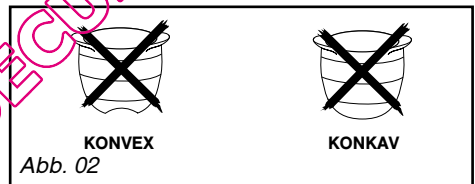
– Kein Gefäß mit konkavem oder konvexem Boden verwenden (Abb. 02).

– Keine Gaskochzone mit einem leeren Kochgeschirr brennen lassen.

– Keine Kochgefäße verwenden, die die Schalter teilweise abdecken.

– Keine Kochgefäße verwenden, die den Rand des Kochfelds überragen.

– Keine Heizplatten, Toaster, Fleischgrill aus Stahl und Schmortöpfe mit Füßen verwenden, die auf dem Glasfeld aufliegen oder mit ihm in Kontakt kommen.



– Natürliche Belüftungslöcher offen lassen oder mechanische Belüftung einrichten (mechanische Dunstabzugshaube).

– Bei intensiver und längerer Nutzung des Geräts kann eine Zusatzbelüftung, z. B. ein offenes Fenster oder eine wirksamere Belüftung erforderlich werden, z. B. durch Erhöhung der mechanischen Ventilationskraft, falls vorhanden (pro kW Gasleistung ist eine Luftmenge von 2 m³/h pro kW notwendig).

Beispiel: 60 cm Kochfeld - 2 Gasbrenner

Gesamtleistung: 1,5 + 3,1 = 4,6 kW

4,6 kW x 2 = 9,2 m³/h minimale

Luftmenge.


• EINSCHALTEN DER INDUKTIONS- ZONEN • KINDERSICHERUNG: • VERRIEGELUNG

Nutzung einer Funktionstaste ...


Den Finger gerade und flach auf die ausgewählte Taste legen, bis die Anzeige die neue Einstellung anzeigt.


• Wie erfolgen die Einschaltung und Anpassung der Leistung?

Ihr Kochfeld verfügt über eine Heizleistung von 50 W bis 2800 W oder 3100 W (Modell mit einer Induktionszone)

– **Drücken Sie** die Taste  zum Einschalten.

– **Wählen Sie** zwischen:


- Durch Drücken auf  wird die Stellung **bo** ausgewählt (Aufkochen).


- Durch Drücken auf  wird die Stellung **7 (SIMMERN)** ausgewählt.

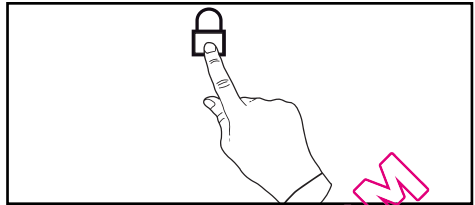
- Durch Drücken auf **–** oder **+** wird die Leistung angepasst.

Es gilt immer die jeweils letzte Einstellung.

• Direkter programmierbarer Zugriff auf eine Kochzone • CLEAN LOCK


– Bei ausgeschalteter Kochzone die Taste  lange **gedrückt halten**, dann die Taste **+** bis zur gewünschten Leistung drücken (Beispiel: Leistungsstufe 5).
Automatische Bestätigung des Sollwertes nach 2 Sekunden.

 **Hinweis**
Für eine schnellere Einstellung den Finger länger auf der gewählten Taste belassen.




Die Tasten können gesperrt werden:
- entweder bei der Abschaltung (Reinigung),
- oder während der Benutzung (die laufenden Vorgänge werden fortgeführt und die angezeigten Einstellungen bleiben aktiv).
Jedoch hat in der Stellung "Verriegelung" aus Sicherheitsgründen die Taste "Aus" Vorrang und unterbricht die Stromversorgung des Kochfelds.

– 3 bis 4 Sekunden lang auf  **drücken**.

Die Anzeige **●** (Leuchtpunkt) erscheint und erlischt nach einigen Sekunden wieder. Bei jeder Betätigung der Tasten erscheint das Verriegelungssymbol  **7** wieder.

• ENTRIEGELUNG

– 3 bis 4 Sekunden lang auf  **drücken**.

Die Anzeige **●** (Leuchtpunkt) erlischt.

– Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Verriegelung Ihres Kochfelds zum Reinigen.


Aktivierung von **Clean lock** :

- Ihr Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

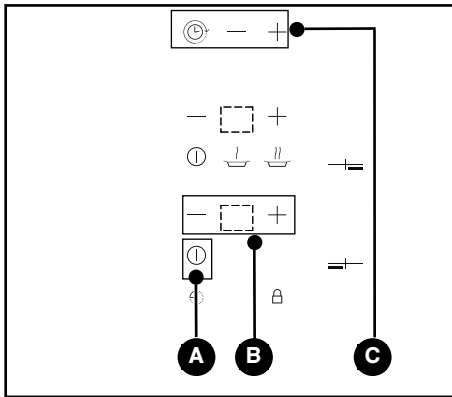
- Einmal **kurz** die Taste  drücken.

Es ertönt ein Signalton und die Anzeigelampe blinkt.

- Nach einer vorher definierten Zeit wird die Verriegelung automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt.

 **Hinweis**
Vor der erneuten Benutzung an die Entriegelung des Kochfelds denken (siehe Abschnitt "KINDERSICHERUNG: ENTRIEGELUNG").

• BEDIENUNGSELEMENTE



- A** Ein-/Aus-Tasten
- B** Leistungstasten
- C** Tasten der Zeitschaltuhr

• INBETRIEBNAHME

Die Taste ① der zu verwendenden Zone drücken.

Eine blinkende 0 und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist. Nun kann die gewünschte Leistung eingestellt werden. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder aus.

• ABSCHALTUNG

Die Taste ① der benutzten Zone drücken oder die Leistungstaste — drücken, bis 0 angezeigt wird.

• LEISTUNGSEINSTELLUNG

Zur Einstellung der Leistungsstufe von 1 auf **b0** (maximale Leistung = **b0**) die Taste — oder + drücken.

Beim Einschalten kann durch Drücken der Taste — direkt auf die maximale Leistung geschaltet werden.

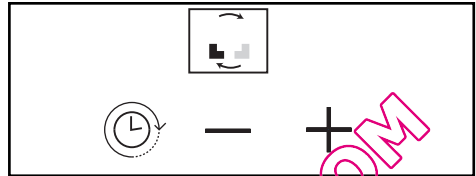


Hinweis

Die Nutzung einer Kochzone mit maximaler Leistung führt zu einer Selbstbeschränkung der anderen Kochzone, was durch die Leistungsanzeige angezeigt wird.

• EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Für sämtliche Kochzonen ist eine Zeitschaltuhr verfügbar, die jedoch immer nur einer einzigen Kochzone zugeordnet werden kann.



Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste ⌚ wird die Kochzone ausgewählt, der die Zeitschaltuhr zugeordnet werden soll.

Das Symbol der Zeitschaltuhr kann nur in Betrieb befindlichen Zonen zugeordnet werden.

• Benutzung der Zeitschaltuhr:

- Kochzone einschalten und die Leistung einstellen.
- Das rotierende Symbol auf diese Kochzone drehen.
- Die Dauer durch Drücken auf — oder + einstellen. Zur Bestätigung der Einstellung leuchtet an der Leistungsanzeige ein Punkt auf.

Die Zeitschaltuhr läuft nur, wenn ein Kochgefäß auf der Kochzone steht.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus, die Zeitschaltuhr zeigt 0 an und es ertönt ein **Signalton**.

- Um den Signalton auszuschalten, die Taste — oder + der Zeitschaltuhr drücken.

• Änderung der Einstellungen der Zeitschaltuhr:

- Die Tasten — oder + der Zeitschaltuhr drücken.

• Ausschalten der Zeitschaltuhr:


- Taste ⌚ drücken.



• Änderung der Zuordnung der Zeitschaltuhr:

- Die laufende Zeitschaltuhr stoppen.
- Durch aufeinanderfolgendes Drücken der Taste ⌚ weisen Sie sie einer neuen in Betrieb befindlichen Kochzone zu.


- **NUTZUNG DER TASTE “ELAPSED TIME”**

Mit dieser Funktion kann die seit der letzten Leistungsänderung an einer gewählten Kochzone abgelaufene Zeit angezeigt werden.

Um zu dieser Funktion zu gelangen, die Taste  drücken. Die verstrichene Zeit blinkt in der Anzeige der Zeitanzeige der ausgewählten Zone.

Wenn der Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet werden soll, auf die Taste  drücken. Innerhalb von 5 Sekunden auf  der Zeitschaltuhr drücken, um somit die Garzeit auf die gewünschte Dauer zu verlängern. Nach 3 Sekunden geht die Zeitanzeige in eine dauerhafte Anzeige über und die Restzeit wird angezeigt. Zur Bestätigung der Eingabe ertönt ein Signalton.

Diese Funktion ist mit und ohne Zeitschaltuhr verfügbar.

Anmerkung: Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, kann diese Zeit 5 Sekunden lang nach Drücken der Taste  nicht geändert werden. Nach 5 Sekunden kann die Kochzeit wieder geändert werden.

QUELLETZELLEDECUISSON.COM

• AUSWAHL DER KOCHTÖPFE - INDUKTIONSSICHERUNG

• Welche Kochtöpfe sind am besten geeignet?

Sie haben sicherlich bereits geeignete Gefäße.

– **Gefäße aus emailliertem Stahl, mit oder ohne Antihaftbeschichtung:** Schnellkochtopf, Fritteuse, Pfanne, Fleischgrill.

– **Gefäße aus Gusseisen:** Um Kratzer auf dem glaskeramischen Kochfeld zu vermeiden, sollten diese Gefäße nicht über das Feld geschoben oder Gefäße mit emailliertem Boden verwendet werden.

– **Für Induktionskochfelder geeignete Edelstahlköpfe:** Die meisten Edelstahlköpfe eignen sich für das Kochen mit Induktionswärme (Töpfe, schwere Kochtöpfe, Pfanne, Fritteuse).

– **Aluminiumbehälter mit besonderem Boden:** Wählen Sie Gefäße mit dickem Boden, die für einen gleichmäßigeren Garvorgang sorgen (bessere Wärmeverteilung).

– Das Zeichen “CLASS INDUCTION”

Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren nicht beim Kochen mit dem Induktionsverfahren. Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit dickem und glattem Boden zu verwenden.

Achten Sie beim Kauf des Kochgeschirrs darauf, dass sich dieses Logo auf der Verpackung befindet, denn es zeigt an, dass es für das Induktionsverfahren geeignet ist.



Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, wird mit diesem Büchlein eine Liste der geeigneten Kochutensilien geliefert.

– Restwärmeanzeige

Nach intensiver Nutzung kann die Kochzone noch einige Minuten warm sein.

In dieser Zeit wird ein **H** angezeigt. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• Welche Materialien sind ungeeignet?

KOCHGESCHIRR AUS GLAS, KERAMIK ODER TON, AUS ALUMINIUM OHNE BESONDEREN BODEN ODER AUS KUPFER, EINIGE NICHT MAGNETISCHE EDELSTAHLTÖPFE.

• Der “Behältertest”

Dank der Spitzentechnologie erkennt Ihr Induktionskochfeld die meisten Gefäße. Stellen Sie das Gefäß auf eine Heizzone, z. B. auf Stufe 4. Wenn die Anzeige ununterbrochen leuchtet, ist das Gefäß **geeignet**, wenn sie **blinkt**, ist das Gefäß für das Kochen mit Induktionswärme **nicht geeignet**. Auch Gefäße, deren Boden nicht ganz eben ist, können verwendet werden; der Boden darf jedoch nicht zu uneben sein.

• Auto-Stop

Auto-Stop ist eine Sicherheitsfunktion des Kochfelds. Die Auto-Stop Funktion schaltet sich automatisch ein, wenn vergessen wird, nach der laufenden Zubereitung das Kochfeld abzuschalten.

Eingestellte Leistungsstufe	Die Kochzone schaltet automatisch ab nach:
Zwischen: 1..... 7 8.....11 über 12	8 Stunden 2 Stunden 1 Stunde

Die Anzeige der betroffenen Kochzone zeigt **AS** an und etwas 2 Minuten lang ertönt ein Signalton. Diese Anzeige **AS** leuchtet so lange, bis eine beliebige Taste der entsprechenden Kochzone berührt wird. Ein doppelter Signalton bestätigt den Vorgang.

• AUSWAHL DER KOCHTÖPFE - INDUKTIONSSICHERUNG (Fortsetzung)

• Nutzungshinweise

– Wenn Sie einen antihaftbeschichtetes Gefäß (Teflon) ohne oder mit nur sehr wenig Fett nutzen, kurz auf Position 9 oder 10 vorheizen. Niemals auf Stufe 11 oder 12 schalten. Sie würden die Gefäße beschädigen.

– Keine geschlossenen Konservendosen erhitzen, sie würden platzen (dieser Hinweis gilt auch für alle anderen Garmethoden).

– Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, sie können heiß werden.



Achtung

Das Kochfeld darf auf keinen Fall als Ablagefläche benutzt werden.
Niemals Alu-Folie zum Kochen verwenden und niemals in Alu-Folie eingewickelte Lebensmittel direkt auf das Kochfeld legen.
Die Alu-Folie würde schmelzen und das Gerät dauerhaft beschädigen.

• “Elektronische” Sicherung

Steigt die Temperatur der Elektrokreise zu stark an, verringert eine Sicherheitsvorrichtung automatisch die Leistung des Kochfelds.

Sicherung “leerer Kochtopf”

Jede Kochzone verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die permanent die Temperatur des Heizbereichs erfasst. Dadurch besteht keine Überhitzungsgefahr durch leere Töpfe mehr.

Nutzen Sie die für die Gefäße geeigneten Kochzonen (modellabhängig)

Verschiedene Gefäßgrößen	Mehrere Möglichkeiten	Kleine Gefäße
<p>Diese Kochzone mit 23 cm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passt sich automatisch dem Gefäß an. - Liefert die optimale Heizleistung. - Gewährleistet eine hervorragende Wärmeverteilung. - Liefert eine einheitliche Gartemperatur, folglich können Sie große Pfannkuchen, große Fische usw. oder große Mengen kleiner Zubereitungen garen, diese werden somit gleichmäßig gegart. 	<p>Ø 18 cm Ø 12 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø 18 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø 10 18 cm</p> <p>Zubereitung bei geringer Hitze (Saucen, Cremes usw.). Zubereitung kleiner Mengen oder Einzelportionen</p>



Achtung

- Wenn unter dem Kochfeld ein Backofen vorhanden ist (s. Abschnitt “Einbau”), untersagen die Wärmesicherheiten des Kochfelds dessen gleichzeitige Benutzung, wenn der Backofen im Pyrolysebetrieb ist.

Während der Nutzung des Induktionskochfelds keine magnetisierbaren Gegenstände auf die Glasplatte legen (z. B.: Kreditkarten, Kassetten usw.).

Zur Beachtung für Träger aktiver Implantate (Herzschrittmacher, Insulinpumpe usw.): Ihr Induktionsfeld erzeugt in der unmittelbaren Umgebung ein elektromagnetisches Feld. Wir empfehlen Ihnen, sich mit dem Hersteller Ihres Implantats bezüglich eventueller Unverträglichkeiten in Verbindung zu setzen.

• GERÄTEPFLEGE

REINIGUNG	VORGEHENSWEISE	ZU VERWENDENDE PRODUKTE / ZUBEHÖR
der Zündkerzen und Düsen	Bei Verschmutzung der Zündkerzen diese mit einer kleinen Bürste mit harten Borsten (kein Metall) reinigen. Die Gasdüse befindet sich in der Mitte des topfförmigen Brenners. Darauf achten, dass sie bei der Reinigung nicht verstopft, da dies die Leistung des Kochfeldes beeinträchtigen würde. Verstopfte Düsen mit einer Sicherheitsnadel reinigen.	. Kleine Bürste mit harten Borsten. . Sicherheitsnadel
der Roste und Gasbrenner	Bei hartnäckigen Flecken eine nicht scheuernde Creme verwenden und mit klarem Wasser nachspülen. Nach jeder Benutzung jedes Teil des Brenners sorgfältig reinigen.	. Milde Scheuercreme . Haushaltsschwamm
der Induktionszonen	- Mit heißem Wasser reinigen, dann abtrocknen. Abschließend eventuell mit der Scheuerseite eines Schwamms bearbeiten, dann abwischen. - Bei hartnäckigen Flecken ein Spezialreinigungsmittel für Ceranfelder verwenden (Beispiel nebenstehend).	. Haushaltsschwamm . Spezialprodukte für glaskeramisches Glas (z. B. Cera Clean).
der Glasoberfläche	- Mit heißem Wasser reinigen, dann abtrocknen. Bei hartnäckigen Flecken ein Spezialreinigungsmittel für Ceranfelder verwenden.	. Haushaltsschwamm . Spezialprodukte für glaskeramisches Glas (z. B. Cera Clean).



Achtung

- Reinigen Sie Ihr Gerät nie, während es in Betrieb ist. Strom- und Gaszufuhr auf Null drehen.

- Wenn die Fläche einen Riss aufweist, das Gerät von der Stromversorgung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.



Hinweise

- Die Bestandteile des Kochfelds eher von Hand als im Geschirrspüler reinigen.
- Das Kochfeld nicht mit einem Scheuerschwamm reinigen.
- Keinen Dampfdruckreiniger verwenden.

• WÄHREND DES BETRIEBS

SIE STELLEN FEST, DASS...	WAS IST ZU TUN:
<ul style="list-style-type: none"> • Zünden der Brenner: Bei Druck auf die Schalter entstehen keine Funken. 	<ul style="list-style-type: none"> . Überprüfen Sie den Geräteanschluss . Zündkerzen auf Sauberkeit überprüfen. . Brenner auf Sauberkeit und korrekten Zusammenbau überprüfen. . Wenn das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingelassen ist, Befestigung auf verbogene Teile überprüfen. . Überprüfen, dass die Dichtringe unter den Schaltern nicht aus ihrer Aufnahme herausragen.
<ul style="list-style-type: none"> • Bei Druck auf einen Schalter werden an allen Brennern gleichzeitig Funken erzeugt. 	<ul style="list-style-type: none"> . Das ist normal. Die Zündfunktion ist zentral und steuert alle Brenner gleichzeitig.
<ul style="list-style-type: none"> • Es werden Funken erzeugt, aber der oder die Brenner lassen sich nicht zünden. 	<ul style="list-style-type: none"> . Überprüfen, dass kein Knick in der Gaszufuhr vorliegt. . Überprüfen, dass die Gasleitung nicht länger als 2 m lang ist. . Öffnung der Gaszufuhr überprüfen. . Wenn Sie Gasflaschen oder einen Gastank verwenden, überprüfen, dass der Behälter hoch Gas enthält. . Wenn das Kochfeld gerade erst installiert oder die Gasflasche gerade ausgetauscht wurde, Schalter in offener Stellung auf Maximum gedrückt halten, bis Gas in die Brenner fließt. . Überprüfen, dass die Düse nicht verstopft ist, ansonsten mit einer Sicherheitsnadel reinigen. . Den Brenner zünden, bevor ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird.
<ul style="list-style-type: none"> • Beim Anzünden gehen die Flammen an und erlöschen, sobald der Schalter losgelassen wird. 	<ul style="list-style-type: none"> . Schalter ganz eingedrückt halten und Druck noch einige Sekunden nach dem Anzünden beibehalten. . Überprüfen, dass die Teile des Brenners korrekt angebracht sind. . Überprüfen, dass die Dichtringe unter den Schaltern nicht aus ihrer Aufnahme herausragen. . Starken Durchzug im Raum vermeiden. . Den Brenner zünden, bevor ein Topf auf die Kochstelle gestellt wird.
<ul style="list-style-type: none"> • Im Leerlauf geht der Brenner aus oder die Flamme bleibt groß. 	<ul style="list-style-type: none"> . Starken Durchzug im Raum vermeiden. . Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen benutztem Gas und montierten Düsen (siehe Kennzeichnung der Düsen im Abschnitt "Gaseigenschaften"). Zur Erinnerung: Die Kochfelder werden ab Werk für Gas des städtischen Versorgungsnetzes (Erdgas) geliefert. • Überprüfen Sie die korrekte Einstellung der Leerlaufschraube (s. Abschnitt "Umstellung auf eine andere Gasart").
<ul style="list-style-type: none"> • Die Flammen sehen unregelmäßig aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner und die unter den Brennern liegenden Düsen auf Sauberkeit überprüfen, Zusammenbau der Brenner überprüfen usw. • Gasmenge in der Gasflasche überprüfen.
<ul style="list-style-type: none"> • Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jede Kochzone 30 Minuten lang mit einem Kochtopf gefüllt mit Wasser heizen lassen.
<ul style="list-style-type: none"> • Ihr Kochfeld erzeugt ein leichtes Klick-Klack-Geräusch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das ist normal. Dieses Geräusch entsteht durch die Leistungsverteilung auf die beiden Induktionszonen.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Kochtöpfe geben beim Kochen auf den Induktionszonen Geräusche ab. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bei hoher Leistung ist das bei gewissen Topfarten normal. Es besteht keine Gefahr für das Kochfeld.

• KOCHANLEITUNG FÜR INDUKTION

HEIZSTUFE DER KOCHZONE	GERICHTE	FRITTIEREN		KOCHEN/BRÄUNEN WIEDER AUFKOCHEN KOCHEN MIT KLEINEN BLÄSEN		KOCHEN/SIMMERN				WARM- HALTEN			
		ZUM KOCHEN BRINGEN											
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	BOUILLONS	X		X						X	X	X	
	DICKFLÜSSIGE SUPPEN	X		X						X	X	X	
FISCH	WÜRZIGE BRÜHE	X		X									
	TIERKÜHLKOST	X		X									
SAUCEN	DICKE SAUCEN AUF MEHLSCHWITZENSIS MIT BUTTER UND EIERN (BEARNAISE, HOLLANDAISE)	X		X									
GEMÜSE	CHICOREE, SPINAT	X		X									
	TROCKENGEMÜSE	X		X									
	SALZKARTOFFELN	X		X									
	RÖSTKARTOFFELN	X		X									
	BRATKARTOFFELN AUFTAUEN VON GEMÜSE	X		X									
FLEISCH	DÜNNES FLEISCH	X		X									
	GEBRATENES STEAK	X		X									
	GRILLGUT (GRILL AUS GUSSEISEN)	X		X									
FRITTIERTES	TIEFGEFRORENE POMMES	X		X									
	FRISCHE POMMES	X		X									
VERSCHIEDENES	SCHNELLKOCHTOPF	X		X									
	KOMPOTT	X		X									
	CRÊPES	X		X									
	ENGLISCHE CREME	X		X									
	GESCHMOLZENE SCHOKOLADE	X		X									
	MARMELADE	X		X									
	MILCH	X		X									
	SPIEGELEIER	X		X									
	NUJDELN	X		X									
	BABYGLÄSCHEN (WASSERBAD)	X		X									
FRAGOUT	X		X										
KREOLISCHER REIS	X		X										
MILCHREIS	X		X										

Die maximalen Heizstufen sind dem Frittieren und schnellen Aufkochen vorbehalten.

• GASKOCHTABELLE

	ZUBEREITUNGEN	GARZEIT	HOCHSCHNELL	MITTELSCHNELL
SUPPEN	Brühe Dicke Suppen	8-10 Minuten	X	
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe Grillgut	8-10 Minuten 8-10 Minuten	X X	
SOSSEN	Hollandaise, Béarnaise Bechamel, Aurore Sauce	10 Minuten		X X
GEMÜSE	Chicoree, Spinat Erbsen Provenzalische Tomaten Röstkartoffeln Nudeln	25-30 Minuten 15-20 Minuten	X X X X X	
FLEISCH	Steak Ragout, Osso Bucco Schnitzel in der Pfanne Tournedos	90 Minuten 10-12 Minuten 10 Minuten	X X X X	
FRITTIERGUT	Pommes frites Krapfen		X X	
NACHSPEISEN	Milchreis Obstkompott Dünne Pfannkuchen Schokolade Englische Creme Käffee (kleiner Kaffeetopf)	25 Minuten 3-4 Minuten 3-4 Minuten 10 Minuten		X X X

7 / EINIGE HINWEISE

Zündung mit Sicherheitsvorrichtung für Gas	<ul style="list-style-type: none"> . Damit das Sicherheitssystem auslöst, nach dem Erscheinen der Flamme den Schalter fest gedrückt halten. . Bei Stromausfall kann der Brenner bei gedrücktem Schalter mit einem Streichholz angezündet werden.
Verwendung der Gefäße	<ul style="list-style-type: none"> . Verwenden Sie auf Gaskochzonen immer stabile, hitzebeständige Gefäße mit flachem Boden. . Verwenden Sie geeignete Gefäße: die Größe des Geschirrbodens muss genauso groß oder größer als der Durchmesser der elektrischen Kochzone sein.
Allgemeine Pflege	<ul style="list-style-type: none"> . Reinigen Sie die Brenner regelmäßig: Dies ist für die einwandfreie Funktion sowie für eine stabile und regelmäßige Flamme unerlässlich. . Vergessen Sie die Zündkerzen nicht. Vor dem Einbau die Brenner und die Brennerkappen gründlich abtrocknen. . Bei Beendigung der Reinigung ein Haushaltspapier auf die Glasoberfläche legen, um somit Schmutzreste aufzunehmen.
Tricks	<ul style="list-style-type: none"> . Sobald das Wasser kocht, den Brenner runterschalten, um ein Überkochen zu vermeiden. . Den Deckel auf den Topf auflegen: So sparen Sie Energie. . Sie sollten die Elektroplatte einige Minuten vor Ablauf der Garzeit ausschalten.

**Hinweis**

– Lesen Sie für weitere Informationen aufmerksam die gesamte Betriebsanleitung.

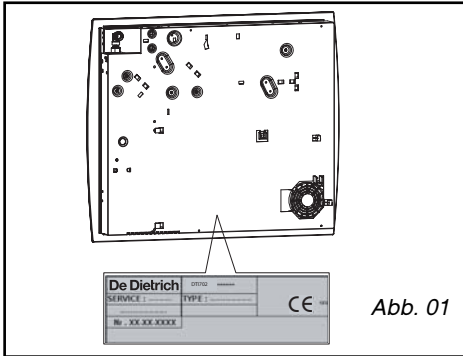
QUELLETABLEDECUISSON.COM

QUELLETABLEDECUISSON.COM

QUELLETABLEDECUISSON.COM

• REPARATURARBEITEN

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) angeben. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (Abb. 01).



ORIGINALERSATZTEILE

Bitte Sie bei Reparaturarbeiten darum, dass ausschließlich **zertifizierte Original-Ersatzteile** verwendet werden.



FagorBrandt SAS, vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Grundkapital von 20 000 000 Euro, Handelsregister Nanterre 440 303 196.