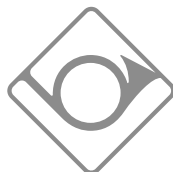


De Dietrich



NOTICE

TABLE DE CUISSON "Le Piano"



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de réfrigérateurs et de machines à laver, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

www.de-dietrich.com

DE DIETRICH
Objets de valeur depuis 1684

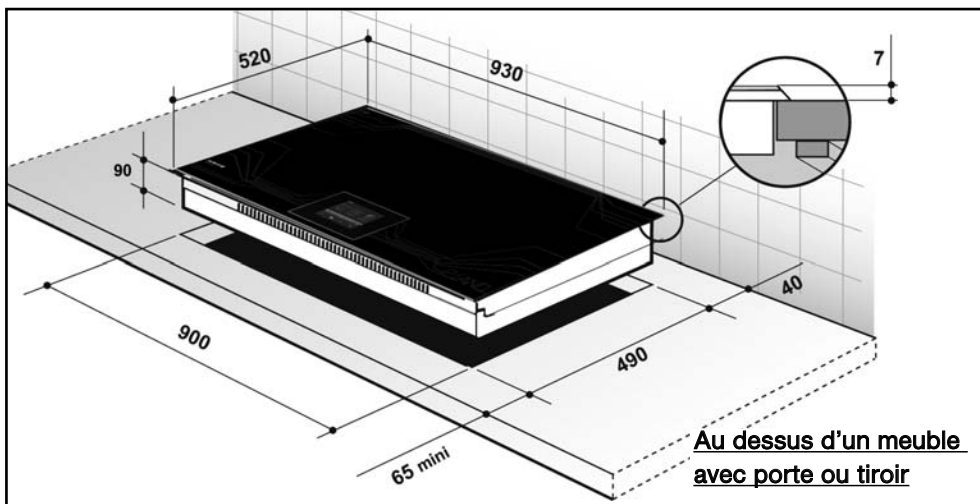
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.



Important

Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Encastrement	4
• Branchement	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Principe de l'induction	6
• Utilisation de la surface de chauffe	6
• Sécurités en fonctionnement	7
3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL	8
4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS	9
5 / SERVICE APRES-VENTE - RELATIONS CONSOMMATEURS	10



• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

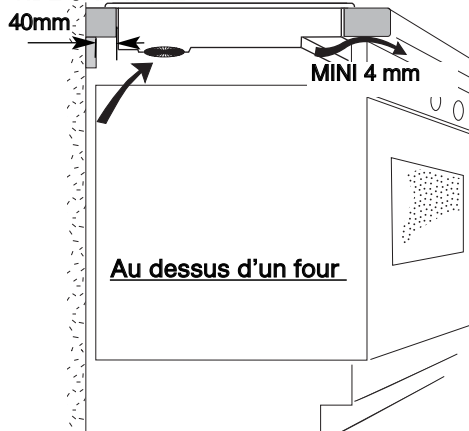
Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées

Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.



Le vide sanitaire est impératif dans toutes les configurations.

VIDE SANITAIRE



• ENCASTREMENT

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.



Conseil

Si votre table de cuisson est située au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est en effet équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm), et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV (Réf. 75X1652)..

Vous pouvez également installer votre table de cuisson sur un lave -vaisselle. Dans ce cas, votre plan de travail doit au minimum mesurer 900mm de hauteur pour une bonne aération de votre table de cuisson et vous pouvez également installer le kit d'isolation lave -vaisselle disponible en SAV (Réf. 77X7781).

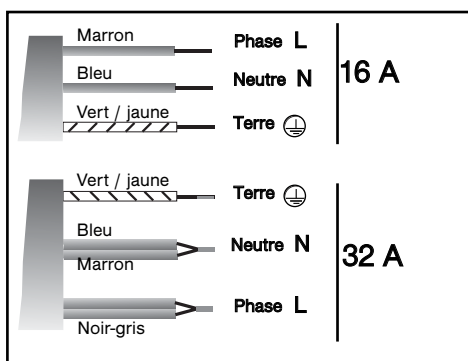
Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant accessible conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

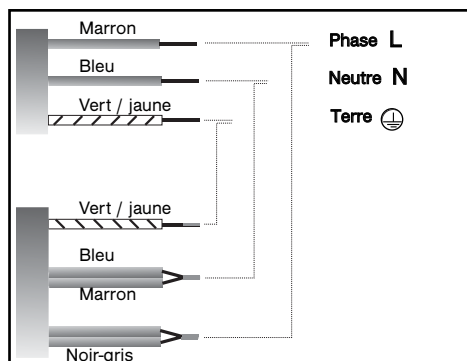
À la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaîtront après 30 secondes.

• 220-240 V monophasé

Fusibles 16 et 32 ampères.



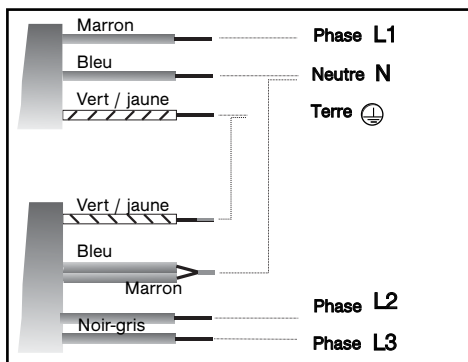
Fusible 63 ampères.



• 400 V 3N triphasé

Séparez les 2 fils de phase L2, L3 avant branchement.

Fusible 16 ampères.



Lors d'un branchement 400 V 3N triphasé, en cas de dysfonctionnement de votre table, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.



Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

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

Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

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.

• Principe de l'induction

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.

Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants "induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.

• Les récipients

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.

Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur la zone de cuisson et appuyez sur l'écran.

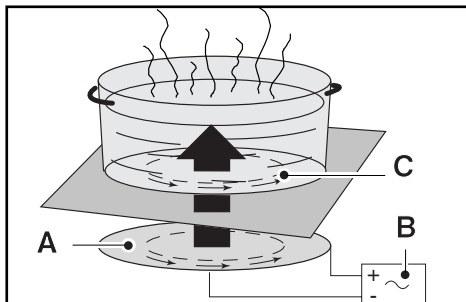
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.

- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.

S'il ne colle pas au fond du récipient, celui-ci n'est pas compatible avec l'induction.

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.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

• Zone de cuisson

Votre zone de cuisson peut recevoir jusqu'à 5 récipients simultanément. La surface de chauffe s'adapte automatiquement à la forme du récipient.

Trois modes opératoires vous sont proposés :



Mode Solo :

La table délivre une puissance uniforme sur toute la surface.



Mode Plano :

La table se divise en 3 zones autonomes. Vous pouvez ajuster la puissance sur chacune des zones.

Si l'utilisation d'un récipient chevauche 2 ou 3 zones, la puissance délivrée est une moyenne.



Mode Expert :

Vous choisissez la puissance à affecter sur chacun de vos récipients.

NOTA : la dimension du fond de votre récipient doit être au moins de 10cm de diamètre.



Comme le montre ce logo, 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.

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.

Sécurités en fonctionnement

• Chaleur résiduelle

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes.

Un  s'affiche durant cette période.

Ne pas mettre la main sur la zone.

• Limiteur de température

La surface de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur la surface allumée, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

• Protection en cas de débordement

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur l'écran tactile, la table s'arrête. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 8 heures suivant la puissance). "Auto Stop" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche active de l'écran tactile pour effacer ces informations.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Votre table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Comme nous ne pouvons garantir que la conformité de notre produit, nous vous recommandons vivement de vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant pour éviter d'éventuelles incompatibilités.

• Sécurité "petits objets"

Si vous posez un objet de petites dimensions sur la surface (une bague, une fourchette, etc...), la table ne le détecte pas.

Nota :

Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur la surface pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.



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

Veillez également à ne pas déposer un couvercle sur la zone de cuisson lors du déplacement d'un récipient.

Par mesure de sécurité, les fritures ne doivent pas se faire dans un petit récipient dont le fond est inférieur à 14 cm.

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois n'est pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet "ventouse" risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

- Ne réchauffez jamais directement une boîte de conserve. Elle risquerait d'exploser.
- Ne posez pas de récipient chaud sur l'écran tactile.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).



crème

éponge sanitaire
spéciale vaisselle délicate

poudre



éponge abrasive

• **A la mise en service**

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Une seule partie de votre zone de cuisson fonctionne.		
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.

• **A la mise en marche**

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table ne fonctionne pas et l'écran tactile ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

• **En cours d'utilisation**

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner.	Il y a de l'eau ou un objet qui encombre l'écran tactile.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Après avoir mis en fonctionnement la zone de cuisson, l'affichage du récipient clignote.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 10 cm.	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.
Plus d'affichage sur l'écran tactile mais la cuisson continue.	Panne de l'écran tactile	Retirez les récipients en cours de cuisson pour arrêter la table et contacter Le Service Après-Vente.
Touches sur écran tactile inactives	Panne de l'écran tactile	Retirez les récipients en cours de cuisson pour arrêter la table et contacter Le Service Après-Vente.
L'écran tactile affiche "mode Démo"	La table vous propose le "mode Démo"	Sélectionnez "Quitter" sur l'écran tactile.

• 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.

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 :

0892 02 88 04

0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe

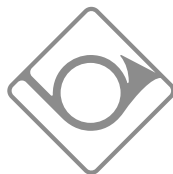
Tarif en vigueur au 1er avril 2010



En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.

Contactez le Service Après-Vente.

De Dietrich



USER INSTRUCTIONS

“Le Piano” HOB



Dear Customer,

You have just purchased a DE DIETRICH hob and we would like to thank you.

To offer you an excellent product, our research teams have created this new generation of appliances. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

You will also find a wide range of ovens, ventilation hoods, dishwashers, refrigerators and washing machines, all of which can be coordinated with your new DE DIETRICH hob.

Of course, as part of our constant desire to ensure that our products satisfy your needs in the fullest way possible, our customer service department is always at your disposal on our web site.

www.de-dietrich.com

***DE DIETRICH
Valued since 1684.***

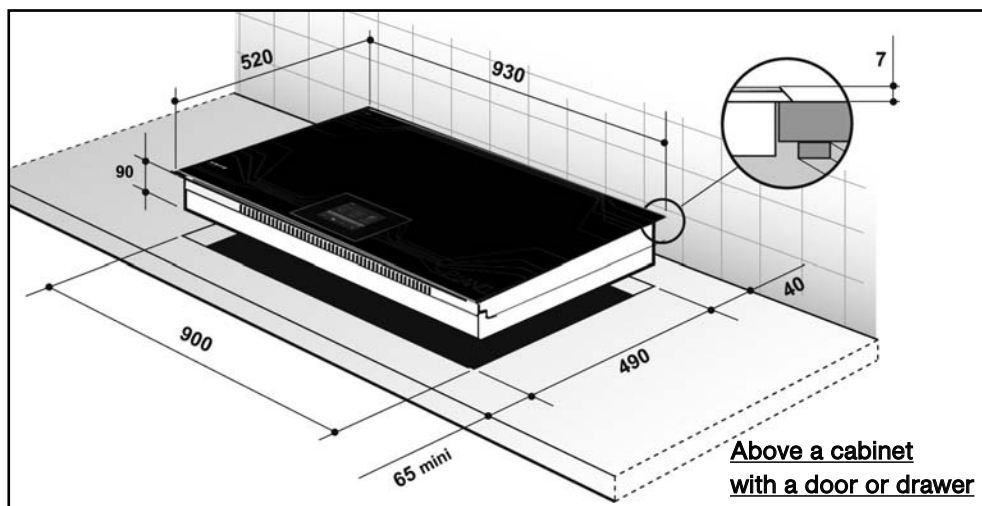
With a view to the constant improvement of our products, we reserve the right to make any modifications to their technical, functional or aesthetic characteristics, as a result of technical developments.



Important

Before installing and using your appliance, please read this guide to its installation and use carefully; it will help you to quickly familiarise yourself with its operation.

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Building-in	4
• Connection	5
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• The induction principle	6
• Use of the heating surface	6
• Safety in operation	7
3 / ROUTINE CARE OF YOUR APPLIANCE	8
4 / SPECIAL INSTRUCTIONS, TROUBLESHOOTING	9
5 / AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS	10



• CHOICE OF LOCATION

The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (zone A).

Your appliance may be built in without any restriction. Check, however, that the air intakes and outlets are free of obstruction.

The building-in method opposite is recommended for use above an oven or built-in appliance.



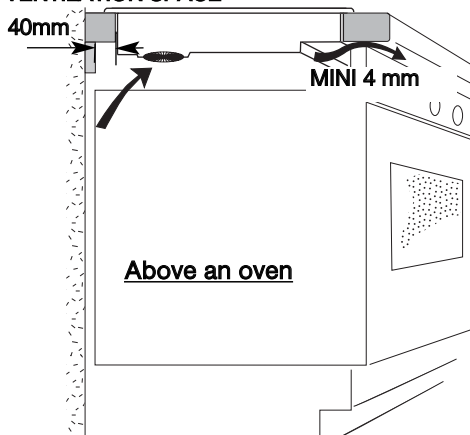
The ventilation space is essential in all configurations.

• BUILDING-IN

Follow the diagram above.

Glue the foam seal underneath the appliance, following the perimeter of the hole in the worktop, upon which the appliance will rest. This will ensure a good seal against the worktop.

VENTILATION SPACE



Tip

If your hob is located above an oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis program.

The hob is equipped with a safety system to prevent overheating.

This safety device can be activated, for example, when the hob is installed above an oven that is not sufficiently well insulated. In such circumstances we recommend that you improve the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet, (8 x 5 cm), and/or also installing an oven insulation kit available from our after-sales department (Ref. 75X1652).

You can also install your hob above a dishwasher. In that case, your worktop must be at least 900mm high in order to ensure the proper ventilation of your hob and you could also fit the dishwasher insulation kit that is available from the after-sales Service (Ref. 77X7781).

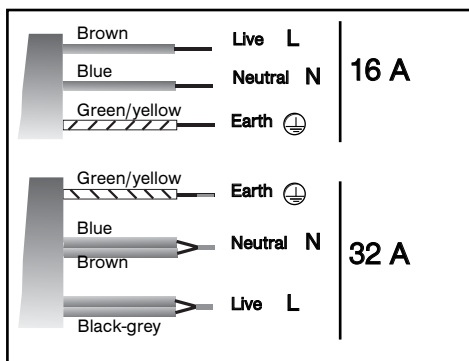
Connection

This hob must be connected to the mains via an accessible socket complying with publication IEC 60083 or an all-pole circuit-breaker device complying with current installation rules.

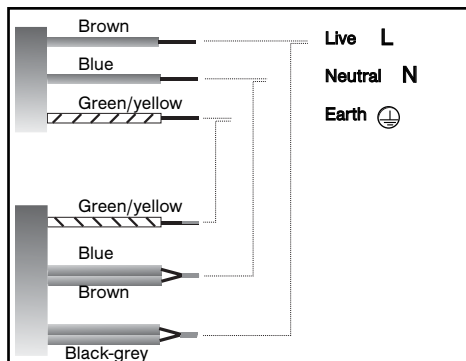
When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, a code will be displayed on the control panel. This information will disappear after 30 seconds.

• 220-240 V single phase

16 and 32 Amp fuses



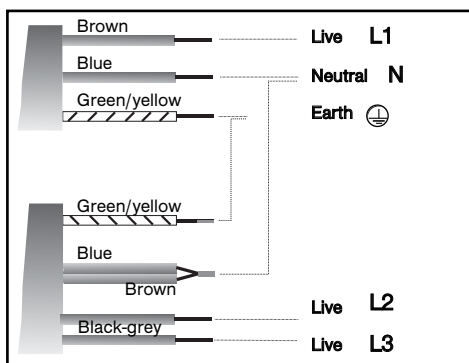
63 Amp fuse.



• 400V 3N three phase

Separate the 2 phase wires (L2 and L3) before connection.

16 Amp. fuse.



Warning

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales department or a similarly qualified person.

For a 400 V 3N three-phase connection, in the event of problems using your hob, make sure that the neutral conductor is properly connected.

This cooking hob has been designed for private domestic use.

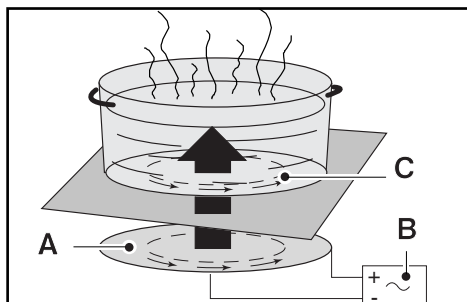
It is intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and does not contain any asbestos-based materials.

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or those lacking experience or awareness, unless supervised by someone responsible for their safety, or they have received suitable instruction on how to use the appliance. Children should be watched to ensure that they do not play with the appliance.

• *The induction principle*

The induction principle is based on a magnetic effect.

When you place cookware on a cooking zone and turn the appliance on, the electronic circuits in the hob produce "induced" currents in the bottom of the cookware which instantly raise its temperature. This heat is then transmitted to the food.



A - Induction plate

B - Electronic circuit

C - Induced currents

• *Cookware*

Most cookware is compatible with induction. To verify that your cookware is suitable, place it on a heating zone and touch the screen.

- If the display remains on, your cookware is compatible.
- If the display flashes, your cookware cannot be used for induction cooking.

You can also use a magnet to test the cookware.

If it does not stick to the bottom of the cookware, it is not compatible with induction.

Only glass, earthenware, aluminium without a special 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.

• *Cooking zone*

The cooking zone can take up to five pans simultaneously. The heating area adapts automatically to the shape of the pan.

Three operating modes are available:



Solo Mode :

The hob provides uniform power across the full surface.



Piano Mode :

The hob is split into 3 separate zones. You can alter the power of each zone.

If a dish straddles two or three zones, the power supplied is averaged.



Expert Mode :

You choose the power to be applied to each of your saucepans.

N.B.: the size of the bottom of the pan must be at least 10 cm in diameter.



As indicated by this logo, the materials used to package this appliance can be recycled. Please recycle the packaging and help protect the environment by depositing it in municipal containers provided for this purpose.

The manufacturer will arrange for the appliance to be recycled properly, in accordance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your local authority or retailer for details of collection points for old appliances.

Safety in use

• Residual heat

After a long period of cooking, the zone used can remain hot for several minutes.

A “” will be displayed during this period.

Do not put your hand on the zone.

• Temperature limiter

The cooking surface is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of a pan. If you leave empty cookware on a zone which is turned on, the power will be limited automatically to prevent damage to the cookware or hob.

• Protection against spills

In the event of spillage, or of a metallic object or wet cloth placed on the touch screen, the hob turns itself off. Clean the screen or remove the object and recommence cooking.

• Auto-Stop system

Should you forget that cooking is in progress, this safety function will automatically turn the hob off after a predefined time (between 1 and 8 hours depending on the power setting). “Auto Stop” is displayed and a beep sounds for about 2 minutes. Press an active button on the touch screen to clear the information.

• For users with heart pacemakers and active implants.

The hob's operation conforms to current electromagnetic interference standards and so complies fully with legal requirements (89/336/EEC directives).

In order to avoid interference between the hob and a heart pacemaker, the pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations applying to its use.

Since we can only guarantee the compliance of our own products, we strongly recommend that you refer to the manufacturer of your device or to your doctor, to avoid any possible incompatibility.

• “Small Items” safety

If you place a small object on the surface (a ring, a fork, etc), the hob will not detect it.

N.B.:

However, several small objects on the surface at the same time could be identified as cookware. In that case, power will be delivered by the hob.



It is recommended that you avoid placing metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface, as they may heat up. Take care also not to place a lid on the cooking zone when moving a pan.

For safety reasons, food should not be fried in a small pan with a bottom of less than 14 cm in diameter.

Look after your appliance

The vitroceramic glass surface is very strong, but not unbreakable. Here are some recommendations for increasing its life:

- Avoid impacts and friction from cookware.
- Avoid putting a hot lid down flat on the hob.
A "suction" effect could damage the vitroceramic surface.
- Do not use cookware with bottoms that are rough or dented.
- Do not use your cooking hob as a work surface.
- Never use paper or an aluminium tray for cooking. The aluminium would melt and damage the top.
- Never use a steam cleaner to clean your hob.

- Never directly heat a tin can. It could explode.

- Do not place a hot pan on the touch screen.

Aesthetic faults, resulting from mistreatment of your hob and which do not result in a loss of function, are not covered by the guarantee.

And for the safety of your kitchen, do not place cleaning items or inflammable objects/products in the cabinet below your cooking hob.

Caring for your appliance

TYPES OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT SHOULD I DO?
Light.	Cleaning sponges	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on stains/dirt. Sugar spills, melted plastic.	Cleaning sponges Special scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a special glass scraper to remove large items, then use the coarse side of a household sponge and finally wipe off.
Hard water rings and residue.	White vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, allow to stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metallic streaks. Weekly care.	Specific products for cleaning vitroceramic glass.	Apply a vitroceramic glass cleaning product to the surface (preferably one with silicone for its protective properties).



cream



special cleaning sponge for delicate crockery.



powder



abrasive sponge

• On first use

<i>YOU NOTICE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO?</i>
Your installation trips or blows a fuse. Only a part of the cooking zone works.	The electrical connection of your hob is defective.	Check that it is correctly connected. See the "Electrical Connection" section.
The hob gives off an odour on the first few occasions that you use it.	New appliance.	Nothing. The smell will disappear after a few uses.

• When switching on

<i>YOU NOTICE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO?</i>
The hob does not operate and the touch screen does not illuminate.	There is no supply to the appliance. The supply or connection is defective.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.

• While in use

<i>YOU NOTICE THAT:</i>	<i>POSSIBLE CAUSES:</i>	<i>WHAT SHOULD YOU DO?</i>
The hob has stopped working.	There is water or an object obstructing the touch screen.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
When switching on the cooking zone, the cookware display flashes.	The cookware you are using is not suitable for induction or is less than 10 cm in diameter	See section on cookware suitable for induction.
The saucepans make a noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk to your hob or your cookware.
The fan continues to function a for few minutes after the hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.
No display on the touch screen but cooking continues.	Touch screen not working	Remove the cookware in use from the hob and contact after-sales service.
Touch screen buttons not working.	Touch screen not working	Remove the cookware in use from the hob and contact after-sales service.
The touch screen displays "Demo mode"	The hob suggests "Demo mode".	Select "Quit" on the touch screen.

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:

- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

For UK after sales service information please contact:-

www.dedietrich.co.uk

De Dietrich UK office – tel: 01256 308000



In the event of breakage, cracks or even light fissures in the vitroceramic glass, remove the fuses or trip the hob's circuit breaker, to avoid the risk of electrical shock.

Contact the After-Sales Service department.

DE DIETRICH COOKING PRODUCT WARRANTY

1. Subject to the "Statement of Standard Warranty Conditions" this product is covered by the following Warranty.

TWO (2) YEARS WARRANTY from date of purchase, covering all parts and labour.

2. The appliance is warranted under normal single family domestic installation and use, as set out in the instruction manual, against manufacturing defects for the Warranty periods shown above.
3. Should service be required under this Warranty, the purchaser should contact an approved DE DIETRICH Service Provider during their normal business hours.
4. At no time does DE DIETRICH/MEA have liability for any freight or transportation costs or for any damage during transit or for any consequence of failure of this appliance outside of the normal service area, unless such limitation of liability is prohibited by statute.
5. This Warranty excludes replacement of parts required due to normal wear and tear including light globes.
6. This Warranty only applies, provided the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided an accident, misuse, neglect or abuse has not damaged the appliance.
7. None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable Statute.
8. Please complete the details below, which should be retained for future reference along with your proof of purchase:

Date of Purchase:

Model No:

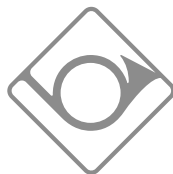
Serial No:

MEA0702

STATEMENT OF STANDARD WARRANTY CONDITIONS

1. The Warranty only applies provided that the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided that the appliance has not been damaged by an accident, misuse, neglect or abuse of any person other than the manufacturer or DE DIETRICH/Major Electrical Appliances ("MEA") or from faulty installation, mis-adjustment or tampering by unauthorised persons.
2. When a service inspection reveals the alleged fault or faults are caused by incorrect operation, contrary to the instruction manual, and otherwise the appliance is in good order and working condition, the purchaser shall be liable for a service fee charged by DE DIETRICH/MEA or one of its' Service Providers.
3. If the appliance is used in Commercial Applications or for Rental purposes, a separate warranty of Twelve (12) months covering all parts with Three (3) months on the labour will apply.
4. Subject to the provisions of any applicable statute this Warranty applies to the original retail purchaser only and is not transferable.
5. Subject to the provisions of any applicable statute, at no time does DE DIETRICH/MEA have liability for freight, transport or travel costs outside normal service areas.
6. None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable statute.
7. Subject to any Warranties implied by statute, at no time will DE DIETRICH/MEA or its' Service Providers be liable for any economic loss consequent upon the failure of the appliance.
8. This Warranty is only valid for major appliances imported and distributed by DE DIETRICH/MEA, purchased and used in Australia.

De Dietrich



KOCHFELD „Piano“



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein DE DIETRICH Kochfeld erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Um Ihnen ein hervorragendes Produkt zu bieten, haben unsere Forschungsteams für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, die durch Qualität, Ästhetik, ihre Funktionen und technische Fortentwicklung Ausnahmeprodukte sind, die unser Know-how unter Beweis stellen.

In der DE DIETRICH Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Backöfen, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Einbaukühlschränken und Waschmaschinen, die Sie auf Ihr neues DE DIETRICH Kochfeld abstimmen können.

Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer über unsere Website zur Verfügung:

www.de-dietrich.com

DE DIETRICH
Wertgegenstände seit 1684

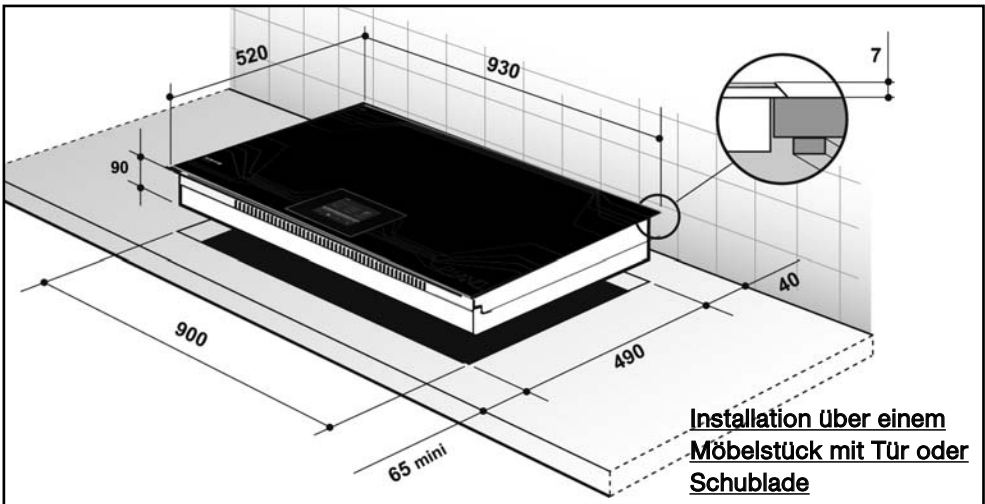
Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.



Wichtig

Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit dem Betrieb vertraut machen können.

1 / INSTALLATION DES GERÄTS	
• Einbau	4
• Anschluss	5
2 / GEBRAUCH DES GERÄTS	
• Induktionsprinzip	6
• Verwendung der Heizfläche	6
• Betriebssicherheiten	7
3 / REGELMÄSSIGE PFLEGE DES GERÄTS	8
4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE	9
5 / KUNDENDIENST	10



• WAHL DES AUFSTELLUNGORTES

Der Abstand zwischen der Gerätekannte und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben.

Über einem Backofen oder einem Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.



Für alle Konfigurationen ist ein Belüftungshohlraum unbedingt erforderlich.

• EINBAU

Die oben abgebildete Skizze beachten.

Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.

Belüftungshohlraum

40mm

MINI 4 mm

Installation über einem Backofen



Empfehlung

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.

Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.

Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist (Ref. 75X1652).

Sie können Ihr Kochfeld auch auf einer Geschirrspülmaschine installieren. In diesem Fall muss Ihre Arbeitsfläche für eine ausreichende Belüftung Ihres Kochfeldes mindestens 90 cm hoch sein; dafür können Sie ebenso den Isoliersatz für Geschirrspülmaschine installieren, der bei unserem Kundendienst erhältlich ist (Ref. 77X7781)

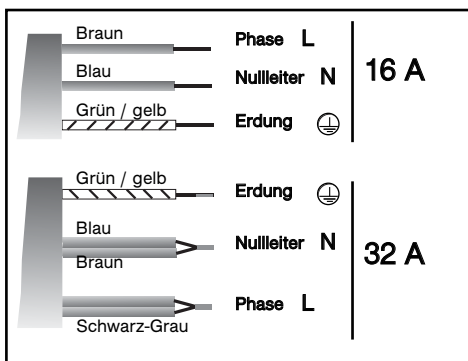
Anschluss

Das Kochfeld muss über eine zugängliche Steckdose gemäß IEC 60083 oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden.

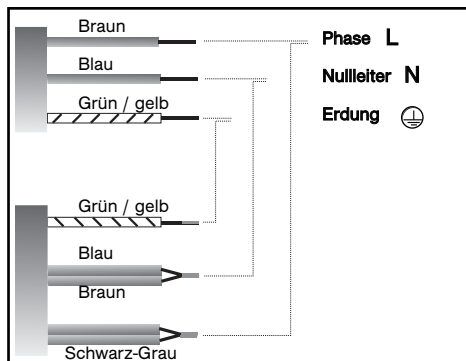
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode. Diese Informationen verschwinden nach 30 Sekunden.

• **Anschluss 220-240 V einphasig**

Sicherungen **16** und **32** Ampere.



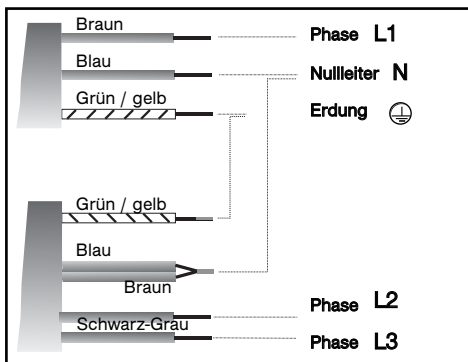
Sicherung **63** Ampere.



• **400 V 3N dreiphasig**

Die 2 Phasendrähte L2 und L3 vor dem Anschluss trennen.

Sicherung **16** Ampere.



Bei Fehlfunktion des Kochfeldes mit 400 V 3N dreiphasigem Anschluss prüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist.



Achtung!

Ein beschädigtes Kabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

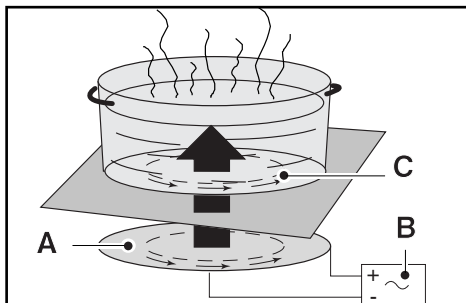
Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert. Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind. Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

• **Induktionsprinzip**

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Vorgang.

Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs, die sofort seine Temperatur erhöhen. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet.



A - Induktor

B - Elektronischer Schaltkreis

C - Induktionsströme

• **Das Kochgeschirr**

Die meisten Kochgefäße sind für die Induktion geeignet.

Um zu überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, stellen Sie es auf die Kochzone und drücken Sie auf das Display.

- Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.

- Wenn sie blinkt, dann ist das Kochgeschirr nicht für die Induktion geeignet.

Man kann auch einen Magneten benutzen.

Wenn keine Haftung zum Boden des Kochgeschirrs besteht, ist dieses nicht für Induktion geeignet.

Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht. Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit dickem und glattem Boden zu verwenden.

• **Kochzone**

Ihre Kochzone kann bis zu 5 Kochgefäße gleichzeitig aufnehmen. Die Heizfläche passt sich automatisch an die Form des Kochgefäßes an.

Sie verfügen über drei Betriebsarten:



Solo :

Über die gesamte Fläche wird die gleiche Leistung abgegeben.



Piano :

Das Kochfeld teilt sich in 3 unabhängige Kochzonen auf. Sie können die Leistung jeder einzelnen Zone einstellen.

Wenn Kochgeschirr 2 oder 3 Zonen abdeckt, wird eine Durchschnittsleistung abgegeben.



Expert.:

Sie wählen die Leistung für jede Zone aus.

HINWEIS: Der Boden des Kochgefäßes muss zumindest 10 cm im Durchmesser sein.



Wie dieses Logo zeigt, ist das Verpackungsmaterial dieses Geräts recycelbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Sammelstellen für Altgeräte.

Betriebssicherheiten

• Restwärme

Nach einer langen Kochzeit kann die benutzte Kochzone noch einige Minuten warm sein.

Während dieser Zeit wird ein „“ angezeigt.

Zone nicht mit der Hand berühren.

• Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens kontrolliert. Wenn ein leeres Gefäß auf einer eingeschalteten Kochfläche vergessen wird, begrenzt es automatisch die Leistung, um zu verhindern, dass das Gefäß oder das Kochfeld beschädigt wird.

• Überlaufschutz

Falls Flüssigkeit überläuft oder ein Metallgegenstand oder ein feuchtes Tuch auf den Touchscreen gelegt wird, schaltet sich das Kochfeld aus. Reinigen oder entfernen Sie den Gegenstand, starten Sie dann erneut den Kochvorgang.

• Auto-Stopp-System

Falls ein laufender Kochvorgang vergessen wird und eine vordefinierte Zeit abgelaufen ist, schaltet diese Sicherheitsfunktion

automatisch das Kochfeld aus (1-8 Stunden je nach Leistung). „**Auto-Stopp**“ wird angezeigt und ein etwa 2 Minuten anhaltender Signalton ertönt. Drücken Sie auf eine aktive Taste des Touchscreens, um diese Informationen zu löschen.

• Sicherung „kleine Gegenstände“

Wird ein kleiner Gegenstand auf die Kochfläche gelegt (Ring, Gabel usw.), erkennt ihn das Kochfeld nicht.

Hinweis:

Wenn sich jedoch mehrere kleine Gegenstände gleichzeitig auf der Kochfläche befinden, kann es sein, dass sie als Kochgefäß identifiziert werden. Das Kochfeld heizt dann weiter.



Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, sie können sich erhitzen. Achten Sie auch darauf, beim Handhaben von Kochgefäßen keine Deckel auf der Kochzone zu lassen.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Frittiervorgängen nur in Gefäßen mit einem Boden von mindestens 14 cm durchgeführt werden.

• Für Personen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten.

Das Kochfeld ist mit den geltenden Normen über elektromagnetische Störungen konform und entspricht somit vollkommen den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).

Der Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, um etwaige Interferenzen mit dem Kochfeld zu verhindern.

Da wir nur die Konformität unseres Produktes garantieren können, empfehlen wir Ihnen dringend, sich beim entsprechenden Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt über eventuelle Nichtverträglichkeiten zu informieren.

Erhaltung des Geräts

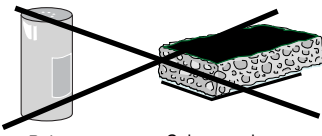
Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Nachstehend finden Sie einige Empfehlungen zur Verlängerung seiner Lebensdauer:

- Stöße und Reibung durch Kochgefäße vermeiden.
- Keine heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Eine „Saugnapf“-Wirkung könnte die Oberfläche beschädigen.
- Keine Behälter mit rauem oder verbeultem Boden verwenden.
- Kochfeld nicht als Arbeitsfläche benutzen.
- Niemals Papier oder Aluschälchen zum Kochen verwenden. Das Aluminium könnte schmelzen und die Oberfläche beschädigen.
- Keine Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes benutzen.
- Keine Konserven direkt in der Dose erhitzen. Sie könnten explodieren.
- Keine heißen Kochgefäße auf den Touchscreen stellen.

Ästhetische Mängel, die auf den falschen Gebrauch des Kochfeldes zurückzuführen sind und keinen Betriebsausfall nach sich ziehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Für mehr Sicherheit in der Küche keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe im Möbel unter dem Kochfeld aufbewahren.

Pflege des Geräts

VERSCHMUTZUNGS ARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENSWEISE
Leicht.	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach erhitzten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißes Alkoholoessig.	Warmen weißen Alkoholoessig auf die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und dann mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen Wöchentliche Pflege.	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder.	Auf die Oberfläche am besten ein silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen.
 Creme  Haushaltsschwamm besonders für empfindliches Geschirr  Pulver Scheuerschwamm		

• Bei der Inbetriebnahme

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS ZU TUN IST:</i>
Das Gerät schaltet sich aus.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“.
Nur ein Bereich der Kochzone funktioniert.		
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät	Nichts. Der Geruch verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

• Beim Einschalten

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS ZU TUN IST:</i>
Das Kochfeld funktioniert nicht und der Touchscreen leuchtet nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Spannungsversorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.

• In Betrieb

<i>SIE STELLEN FEST, DASS...</i>	<i>MÖGLICHE URSACHEN:</i>	<i>WAS ZU TUN IST:</i>
Das Kochfeld funktioniert nicht mehr.	Entweder Wasser oder ein Gegenstand blockiert den Touchscreen.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Nach Inbetriebnahme des Kochfelds blinkt die Anzeige des Kochgefäßes.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 10 cm.	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld aufs Gefäß zurückzuführen.	Nichts Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld noch für das Gefäß.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik. Normalbetrieb.	Nichts
Keine Anzeige mehr am Touchscreen, aber der Kochvorgang geht weiter.	Defekt des Touchscreens	Die für den Kochvorgang benutzten Kochgefäße entfernen, das Kochfeld abschalten und den Kundendienst kontaktieren.
Die Tasten am Touchscreen sind inaktiv.	Defekt des Touchscreens	Die für den Kochvorgang benutzten Kochgefäße entfernen, das Kochfeld abschalten und den Kundendienst kontaktieren.
Der Touchscreen zeigt "Demo" an.	Das Kochfeld schlägt den Demo-Modus vor.	„Beenden“ am Touchscreen wählen.

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:

- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

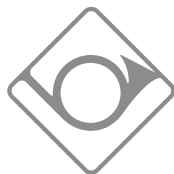


Auch bei geringfügigem Bruch, Sprung oder Riss der Glaskeramik Sicherungen herausnehmen oder Stromversorgung des Kochfeldes abschalten, um jegliche Gefahr durch einen Stromschlag auszuschließen.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.

FagorBrandt SAS, vereinfachte Aktiengesellschaft mit einem Grundkapital von 20 000 000 Euro
Handelsregister Nanterre 440 303 196.

De Dietrich



MANUAL

PLACA DE COCCIÓN “El Piano”



Estimado/a cliente/a,

Acaba de comprar una placa DE DIETRICH y queremos darle las gracias por ello.

Para ofrecerle un producto de calidad superior, nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.

También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH una amplia gama de hornos, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nueva placa DE DIETRICH.

Por supuesto, con la preocupación constante de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición en nuestra página web.

www.de-dietrich.com

DE DIETRICH

Objetos de valor desde 1684

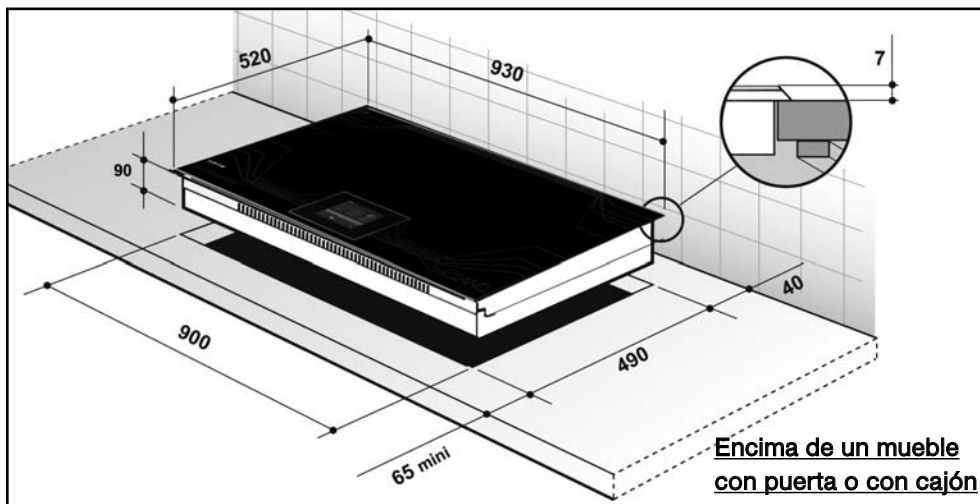
Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.



Importante

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

1 / INSTALACIÓN DE SU APARATO	
• Encastramiento _____	4
• Conexión _____	5
2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO	
• El principio de inducción _____	6
• Utilización de la superficie de calor _____	6
• Seguridades en funcionamiento _____	7
3 / MANTENIMIENTO HABITUAL DEL APARATO _____	8
4 / MENSAJES ESPECÍFICOS E INCIDENTES _____	9
5 / SERVICIO POSVENTA _____	10



• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

La distancia entre el borde de la placa y la pared (o tabique) lateral o trasera debe ser de al menos 4 cm (zona A).

Se puede empotrar el aparato sin ningún problema, sólo tiene que comprobar que las entradas y salidas de aire estén libres.

Se aconseja empotrarlo como se muestra en el esquema encima de un horno o de un aparato electrodoméstico encastrable.



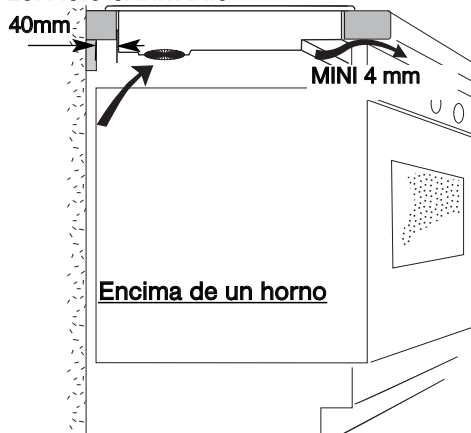
Es obligatorio dejar el espacio sanitario en todas las configuraciones.

• ENCASTRAMIENTO

Siga las instrucciones del dibujo anterior.

Pegue la junta de espuma debajo de la placa siguiendo el contorno de las superficies de apoyo con su encimera. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera.

ESPACIO SANITARIO



Consejo

Si la placa está colocada encima de un horno, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis.

Su placa está equipada con un sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento.

Esta función de seguridad se puede activar, por ejemplo, si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la ventilación de la placa de cocción realizando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm); también puede instalar el kit de aislamiento para horno disponible en posventa (Ref. 75X1652).

También puede instalar la placa de cocción encima de un lavavajillas. En ese caso, la encimera deberá tener 900 mm de altura como mínimo para poder tener una buena ventilación de la placa de cocción y puede instalar además el kit de aislamiento para lavavajillas disponible en posventa (Ref. 77X7781)

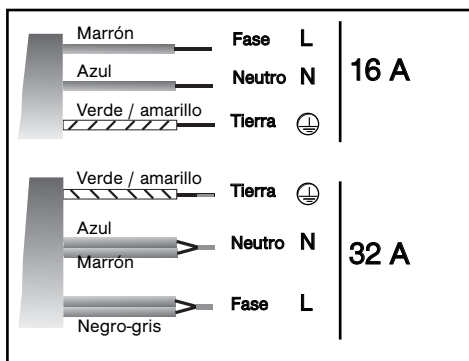
Conexión

La placa debe ir conectada a la red por medio de una toma de corriente que quede accesible conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.

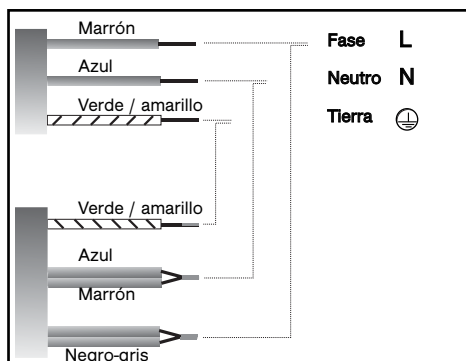
Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso. Estas informaciones desaparecerán al cabo de 30 segundos.

• 220-240 V monofásico

Fusibles 16 y 32 amperios



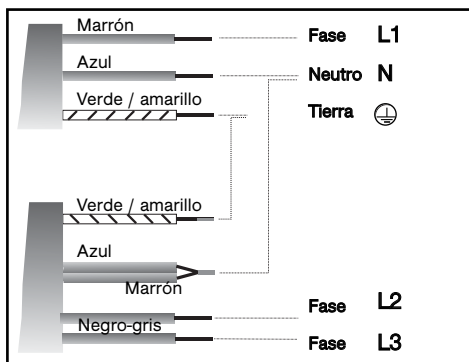
Fusible 63 amperios.



• 400 V 3N trifásica

Separe los 2 cables de fase L2 y L3 antes de efectuar la conexión

Fusible 16 amperios.



Cuando la conexión sea de 400 V 3N trifásica, en caso de producirse un mal funcionamiento de la placa, compruebe que el cable neutro esté bien conectado.



Atención

Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar.

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares. 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 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. Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• El principio de inducción

El principio de la inducción se basa en un fenómeno magnético.

Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes "inducidas" en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos.

• Los recipientes

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción.

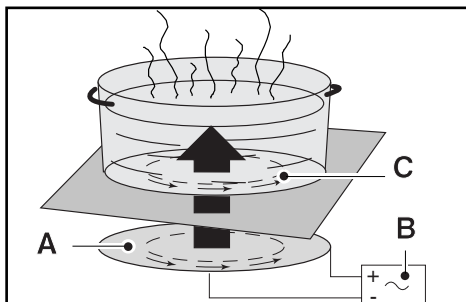
Para verificar si su recipiente es adecuado, colóquelo en la zona de cocción y pulse en la pantalla.

- Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.
- Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción.

También puede utilizar un imán.

Si no se pega al fondo del recipiente, quiere decir que no es compatible con la inducción.

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



A - Inductor

B - Circuito electrónico

C - Corrientes inducidas

• Zona de cocción

Su zona de cocción puede contener hasta 5 recipientes a la vez. La superficie de calor se adapta automáticamente a la forma del recipiente.

Puede optar entre tres modos de uso:



Modo Solo :

La placa suministra una potencia uniforme en toda la superficie.



Modo Plano :

La placa se divide en 3 zonas autónomas. Puede ajustar la potencia de cada una de esas zonas.

Si el recipiente está colocado sobre 2 ó 3 zonas a la vez, la potencia suministrada será una media de ellas.



Modo Expert.:

Usted elige la potencia que se debe asignar a cada uno de sus recipientes.

NOTA: el fondo del recipiente debe tener al menos 10cm de diámetro.



Como muestra este logotipo, los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

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. Consulte a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de los aparatos viejos.

Seguridades en funcionamiento

• Calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede permanecer caliente unos minutos.

Durante ese tiempo aparecerá “” en la pantalla.

No ponga la mano en esa zona.

• Limitador de temperatura

La superficie de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. Si nos olvidamos un recipiente vacío sobre la superficie encendida, limitará automáticamente la potencia para evitar que se deteriore el recipiente o la placa.

• Protección en caso de desbordamiento

Si se desborda un líquido o se coloca un objeto metálico o un trapo mojado sobre la pantalla táctil, la placa se apagará. Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• Auto-Stop system

Si se olvida de una cocción, según un tiempo predefinido, esta función de seguridad corta automáticamente la placa (1 a 8 horas según

la potencia). “Auto Stop” aparece en la pantalla y se escucha una señal sonora durante unos 2 minutos. Pulse un mando activo de la pantalla táctil para borrar las informaciones.

• Seguridad “pequeños objetos”

Si coloca un objeto de pequeñas dimensiones sobre la placa (un anillo, un tenedor, etc.), la placa no lo detectará.

Nota:

Sin embargo, puede confundir varios pequeños objetos juntos al mismo tiempo con un recipiente y la placa emitirá potencia.



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

Tampoco apoye una tapa en la zona de cocción cuando vaya a desplazar un recipiente.

Como medida de seguridad, no se debe freír en recipientes pequeños cuyo fondo sea inferior a 14 cm.

• Para las personas con estimuladores cardiacos e implantes activos.

El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 89/336/CEE).

Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardiaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda.

Como no le podemos garantizar la conformidad de nuestro producto, le recomendamos que se informe con el fabricante o su médico de cabecera para evitar posibles incompatibilidades.

Cuidar el aparato

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible. Éstas son algunas recomendaciones para aumentar su duración:

- Evite los golpes y roces de los recipientes.
- Evite colocar una tapa caliente sobre la placa, un efecto “ventosa” podría dañar la parte superior.
- No utilice recipientes con el fondo rugoso o abollado.
- No utilice la placa de cocción como encimera.
- No utilice nunca papel o bandejas de aluminio para realizar una cocción, El aluminio se fundiría y dañaría la parte superior.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar la placa.

- No caliente directamente un bote de conserva, Podría explotar.
- No deje recipientes calientes sobre la pantalla táctil.

Los defectos estéticos ocasionados por una mala utilización de la placa y que no afecten al correcto funcionamiento, no entran en la garantía.

Para mayor seguridad en la cocina, no guarde los productos de limpieza o productos inflamables en el mueble que se encuentra bajo la placa de cocción.

Mantenimiento del aparato

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER?
Ligeras	Esponja de limpieza.	Remojar con agua caliente la zona que vaya a limpiar y después secarla.
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido	Esponja de limpieza. Rascador especial para vidrio.	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza. Después, secar.
Aureolas y marcas de cal	Vinagre de alcohol blanco.	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave.
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica.	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector)



crema

Esponja de baño
especial vajilla delicada

polvo



esponja abrasiva

• En la puesta en servicio

USTED CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
Salta el disyuntor de su instalación.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver el apartado de Conexión.
Sólo funciona una parte de la zona de cocción.		
La placa emana un olor en las primeras cocciones.	Aparato nuevo.	Nada. El olor desaparecerá tras varias utilizaciones.

• En la puesta en marcha

USTED CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa no funciona y la pantalla táctil no se enciende.	La placa no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.

• Durante la utilización

USTED CONSTATA QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa ha dejado de funcionar.	Hay agua o algún objeto sobre la pantalla táctil.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Después de poner en funcionamiento la zona de cocción, la visualización del recipiente parpadea.	El recipiente empleado no es adecuado para la inducción o tiene menos de 10 cm de diámetro	Ver el capítulo sobre recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa de cocción ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de la electrónica. Funcionamiento normal.	Nada.
Se ha dejado de visualizar en la pantalla táctil, pero la cocción continúa.	Avería de la pantalla táctil	Retire los recipientes que se estén cocinando para detener la placa y llame al Servicio Técnico.
Mandos de la pantalla táctil inactivos	Avería de la pantalla táctil	Retire los recipientes que se estén cocinando para detener la placa y llame al Servicio Técnico.
La pantalla táctil indica “modo Demo”	Si la placa le propone el “modo demo”	Seleccione “Salir” en la pantalla táctil

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:

- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).

Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

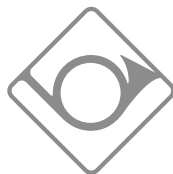


Si el vidrio vitrocerámico tiene alguna fisura o grieta, incluso ligera, quite los fusibles o accione el disyuntor que alimenta la placa para evitar riesgos de sufrir una descarga eléctrica.

Llame al Servicio técnico

FagorBrandt SAS, arrendatario-gerente - SAS con un capital social de 20.000.000 euros
Registro Mercantil de Nanterre 440 303 196.

De Dietrich



PLACA DE COZINHA "Le Piano"



Caro/a cliente,

Acabou de adquirir uma placa de cozinha DE DIETRICH e agradecemos a sua preferência.

De modo a oferecer-lhe um produto de excelência, as nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores da nossa experiência.

Na gama de produtos DE DIETRICH, encontrará igualmente uma vasta selecção de fornos, exaustores, máquinas de lavar louça, frigoríficos e máquinas de lavar roupa que poderá combinar com a sua nova placa DE DIETRICH.

Evidentemente, num esforço permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao cliente encontra-se à sua disposição no nosso website

www.de-dietrich.com

***A Marca DE DIETRICH.
Objectos de valor desde 1684***

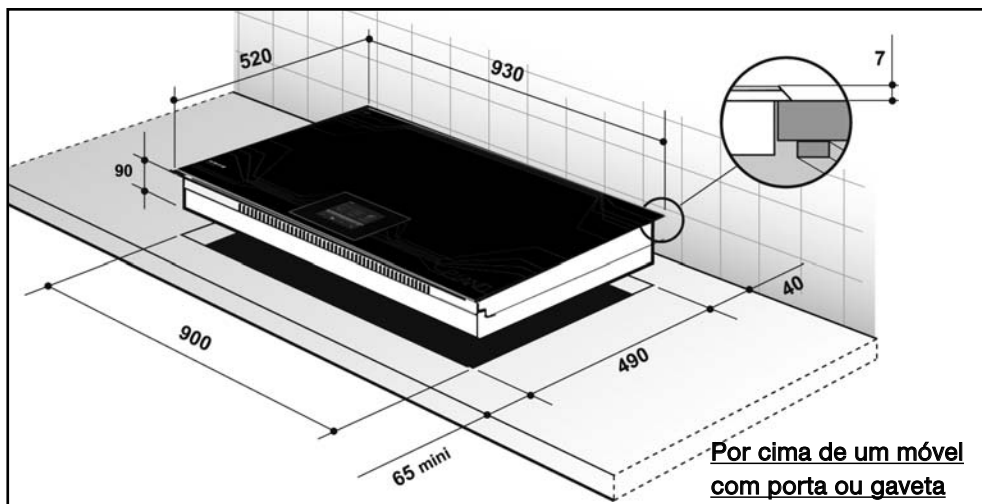
Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à respectiva evolução técnica.



Importante

Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Encastramento	4
• Ligação eléctrica	5
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Princípio da indução	6
• Utilização da superfície de aquecimento	6
• Seguranças em funcionamento	7
3 / MANUTENÇÃO COMUM DO SEU APARELHO	8
4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS, INCIDENTES	9
5 / SERVIÇO POS-VENDA	10



• ESCOLHA DO LOCAL

A distância entre o rebordo da placa e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm (zona A).

O seu aparelho pode ser encastrado sem qualquer restrição, certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas.

Por cima de um forno ou de um electrodoméstico encastrável, aconselha-se o encastramento ao lado.



O vazio sanitário é imperativo em todas as configurações.

• ENCASTRAMENTO

Seguir o esquema acima.

Cole a junta de espuma por baixo da placa, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

VAZIO SANITÁRIO

40mm

MINI 4 mm

Por cima de um forno



Conselho

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno, os dispositivos de segurança térmica podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está, pois, equipada com um sistema de segurança anti-sobreaquecimento. Esta segurança pode activar-se, por exemplo, em caso de instalação da placa em cima de um forno insuficientemente isolado. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da sua placa de cozinha, efectuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm) e/ou instalando também o kit de isolamento para forno, disponível junto do Serviço Pós-Venda (Ref. 75X1652).

Também pode instalar a sua placa de cozinha por cima de uma máquina de lavar loiça. Neste caso, a sua bancada de trabalho deve medir, no mínimo, 900 mm de altura, para um bom arejamento da sua placa de cozinha, e pode também instalar o kit de isolamento da máquina de lavar loiça disponível junto do Serviço Pós-Venda (Ref. 77X7781).

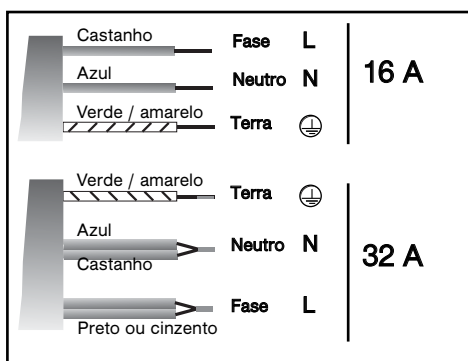
Ligação eléctrica

A sua placa deve ser ligada à rede eléctrica através de uma tomada de corrente acessível de acordo com a norma CEI 60083, ou de um dispositivo de corte omipolar conforme as regras de instalação em vigor.

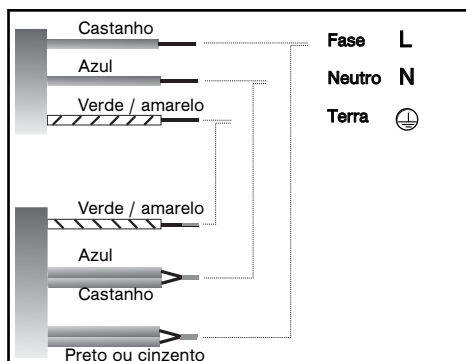
Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece no painel de comando um código luminoso. Estas informações desaparecem após 30 segundos.

• Ligação de 220-240 V monofásica

Fusíveis de **16** e **32** amperes.



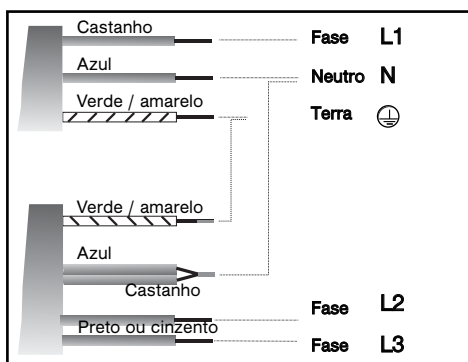
Fusível de **63** amperes.



• Ligação de 400 V 3N trifásica

Antes de proceder à ligação eléctrica, separe os 2 fios de fase L2 e L3.

Fusível de **16** amperes.



Atenção!

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

Em caso de mau funcionamento da placa de cozinha com uma ligação de 400 V 3N trifásica, verifique se o fio neutro está devidamente ligado.

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

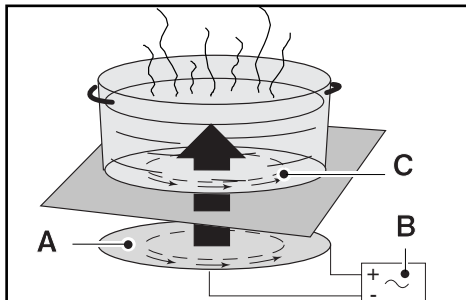
Esta placa de cozinha foi concebida exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares e não contém nenhum componente à base de amianto.

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

• **Princípio da indução**

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.

Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes “induzidas” no fundo do recipiente que aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é depois transmitido aos alimentos.



A - Indutor

B - Circuito electrónico

C - Correntes induzidas

• **Acessórios**

A maior parte dos acessórios são compatíveis com a indução.

Para verificar se o seu recipiente é adequado, coloque-o na zona de aquecimento e prima o ecrã..

- Se o mostrador ficar fixo, significa que o seu acessório é compatível.

- Se o mostrador piscar, então o acessório não pode ser utilizado para a indução.

Também pode utilizar um íman.

Se ele não colar ao fundo do recipiente, este não é compatível com a indução.

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

• **Zona de aquecimento**

A sua zona de aquecimento pode receber até 5 recipientes em simultâneo. A superfície de aquecimento adapta-se automaticamente à forma do recipiente.

São propostos três modos de funcionamento:



Modo Solo :

A placa oferece uma potência uniforme em toda a superfície.



Modo Plano :

A placa divide-se em 3 zonas autónomas. Pode ajustar a potência em cada uma das zonas.

Se a utilização de um recipiente se sobrepor em 2 ou 3 zonas, a potência oferecida é uma média.



Modo Expert.:

Você escolhe a potência para cada um dos seus recipientes.

NOTA: A dimensão do fundo do seu recipiente deve ter, pelo menos, 10 cm de diâmetro.



Tal como apresentado no logótipo, os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito. 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. Dirija-se à sua Câmara Municipal ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados.

Seguranças em funcionamento

• Calor residual

Após uma cozedura prolongada, a zona utilizada pode permanecer quente durante alguns minutos.

Aparece um  durante este período.

Não coloque a mão em cima da zona.

• Limitador de temperatura

A superfície de aquecimento vem equipada com um sensor de segurança que controla a temperatura do fundo do acessório. Caso se esqueça do acessório vazio em cima da superfície ligada, este limita automaticamente a potência, de modo a prevenir a deterioração do acessório ou da placa.

• Protecção em caso de derrame

Em caso de derrame de um líquido, de um objecto metálico ou de um pano molhado colocado em cima do ecrã táctil, a placa desliga-se. Limpe ou retire o objecto e depois reinicie o aquecimento.

• Auto-Stop system

Caso se esqueça da placa ligada com um tempo predefinido, esta função de segurança corta automaticamente a alimentação da sua placa (de 1 a 8 horas, de acordo com a

potência). “Auto Stop” é apresentado e é emitido um som durante cerca de 2 minutos. Prima um botão activo do ecrã táctil para apagar estas informações.

• Segurança “objectos pequenos”

Se colocar objectos de pequenas dimensões em cima da superfície (anéis, um garfo, etc...) a placa não o detecta.

Nota:

No entanto, vários objectos pequenos colocados em simultâneo na superfície podem ser considerados como um único acessório. A placa distribui então a potência normalmente.



Recomendamos que não coloque objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tachos no local de aquecimento, pois estes podem aquecer. Certifique-se também de que não coloca um tacho na zona de aquecimento durante o deslocamento de um recipiente.

Por medida de segurança, não deverá fritar em recipientes pequenos com um fundo inferior a 14 cm.

• Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos.

O funcionamento da placa está em conformidade com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (directivas 89/336/CEE).

Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.

Como só podemos garantir a conformidade do nosso produto, recomendamos vivamente que consulte o fabricante ou o seu médico para evitar eventuais incompatibilidades.

Preservar o seu aparelho

A superfície de vidro vitrocerâmico é bastante resistente, mas não é inquebrável. Eis algumas recomendações para aumentar a sua duração de vida:

- Evite choques e atritos com recipientes.
- Evite colocar uma tampa quente deitada em cima da placa. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte superior.
- Não utilize recipientes com fundos rugosos ou com relevo.
- Não utilize a sua placa de cozinha como bancada de trabalho.
- Nunca utilize papel ou folha de alumínio para aquecer algo. O alumínio pode derreter e danificar a parte superior.
- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.

- Nunca aqueça directamente uma lata de conserva. Existe o risco de explosão.
- Não coloque um recipiente quente no ecrã táctil.

Os defeitos estéticos devidos a uma má utilização da sua placa e que não impeçam o funcionamento não estão abrangidos pela nossa garantia.

E para uma maior segurança na sua cozinha, não guarde os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis num móvel que se encontre por debaixo da sua placa de cozinha.

Limpeza do seu aparelho

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO PROCEDER?
Ligeira.	Esponjas sanitárias.	Embeba bem a zona a limpar com água quente e depois limpe.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Embeba bem a zona a limpar com água quente, utilize um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois proceda à limpeza.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deite vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).



creme



esponja sanitária especial
para loiça delicada



pó



esponja abrasiva

• **Durante a instalação**

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Ver capítulo sobre ligação.
Apenas uma parte da sua zona de aquecimento funciona.		
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Aparelho novo.	Nada. O cheiro desaparece após algumas utilizações.

• **Quando a placa é ligada**

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa não funciona e o ecrã tátil não acende.	O aparelho não recebe alimentação eléctrica. Existem problemas na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.

• **Durante a utilização**

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa deixa de funcionar.	Existe água ou um objecto a tapar o ecrã tátil.	Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.
Após ter ligado a zona de aquecimento, o visor do recipiente começa a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para a indução ou tem um diâmetro inferior a 10 cm.	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
As painéis fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter desligado a placa.	Arrefecimento da electrónica. Funcionamento normal.	Nada.
O visor do ecrã tátil deixa de funcionar, mas o aquecimento continua.	Avaria do ecrã tátil	Retire os recipientes durante o aquecimento para desligar a placa e contacte o Serviço Pós-Venda.
Botões do ecrã tátil inactivos	Avaria do ecrã tátil	Retire os recipientes durante o aquecimento para desligar a placa e contacte o Serviço Pós-Venda.
O ecrã tátil apresenta “Modo Demo”	A placa propõe-lhe o “Modo demo”	Selecione “Sair” no ecrã tátil.

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.



No caso de quebra, rachas ou fissuras, mesmo que pequenas, do vidro vitrocerâmico, retire os fusíveis ou accione o disjuntor da alimentação da sua placa para evitar riscos de choques eléctricos.

Contacte o Serviço Pós-Venda.

FagorBrandt SAS, locatário-gerente – SAS com o capital social de 20.000.000 Euros RCS Nanterre 440 303 196.