

FR GUIDE D'UTILISATION  
EN USER GUIDE  
DE GEBRAUCHSANLEITUNG  
IT MANUALE D'USO

*TABLE INDUCTION*  
*INDUCTION HOB*  
*INDUKTIONS-KOCHFELD*  
*PIANO A INDUZIONE*

De Dietrich 

FR

## *CHERE CLIENTE, CHER CLIENT*

Découvrir les produits De Dietrich, c'est éprouver des émotions uniques.

L'attrait est immédiat dès le premier regard. La qualité du design s'illustre par l'esthétique intemporelle et les finitions soignées rendant chaque objet élégant et raffiné en parfaite harmonie les uns avec les autres. Vient ensuite l'irrésistible envie de toucher.

Le design De Dietrich capitalise sur des matériaux robustes et prestigieux ; l'authentique est privilégié. En associant la technologie la plus évoluée aux matériaux nobles, De Dietrich s'assure la réalisation de produits de haute facture au service de l'art culinaire, une passion partagée par tous les amoureux de la cuisine. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction dans l'utilisation de ce nouvel appareil.

En vous remerciant de votre confiance.

**De Dietrich** 

---

# TABLE DES MATIERES

---

FR

<b>Sécurité et précautions importantes</b> .....	<b>4</b>
<b>Installation</b> .....	<b>7</b>
Déballage .....	7
Encastrement .....	7
Branchement .....	9
<b>Utilisation</b> .....	<b>10</b>
Choix du récipient .....	10
Description de votre dessus .....	11
Description de l'afficheur .....	12
Description des fonctions.....	13
Mise en marche .....	13
Sélection du foyer .....	14
Réglage de la puissance .....	16
Arrêt des foyers - de la table .....	16
Durée de cuisson.....	17
Minuteur indépendant .....	18
Elapsed time .....	19
Fonction Ebullition .....	20
Fonction Maintien au chaud.....	21
Horizon Play .....	22
Fonction gril / plancha .....	22
Réglages .....	23
Pré-sélection de puissances .....	23
Luminosité .....	24
Mode Démo .....	24
Verrouillage des commandes .....	25
Fonction «Clean lock» .....	26
Sécurités et recommandations .....	26
<b>Entretien</b> .....	<b>28</b>
<b>Anomalies et solutions</b> .....	<b>30</b>
<b>Environnement</b> .....	<b>31</b>
<b>Service consommateurs</b> .....	<b>32</b>
<b>Guide de démarrage rapide</b> (feuillet détachable) .....	<b>33</b>

---

## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

---

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

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. 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.

- 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 de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service et Relations Consommateurs".

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance, si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée

---

## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

---

sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

**ATTENTION :** la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.

Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Évitez les chocs avec les récipients: la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

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

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

---

## ***SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES***

---

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

**MISE EN GARDE :** Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

# • 1 INSTALLATION

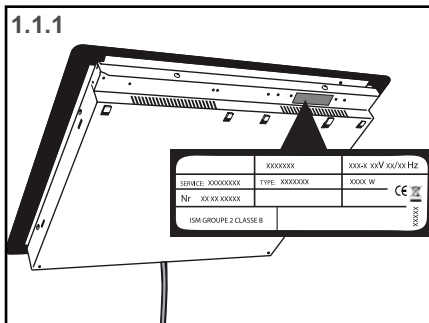


## 1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1).

Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Service:	Type:
----------	-------

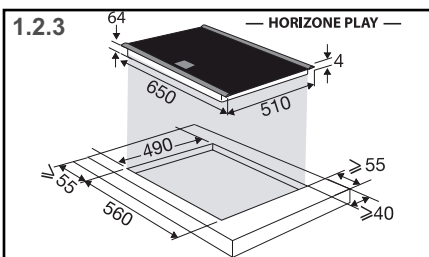
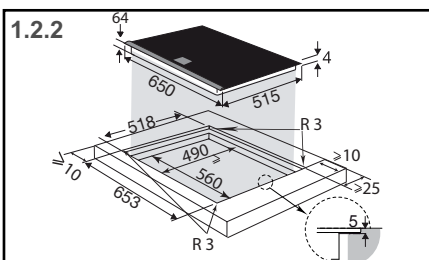
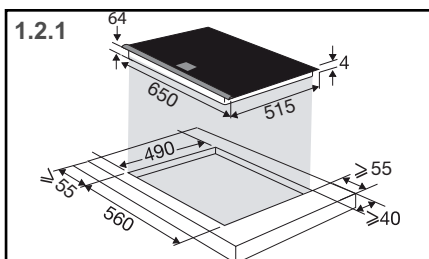


## 1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

- Encastrement sur plan de travail  
Voir schémas (1.2.1 - 1.2.3)

- Encastrement à fleur de plan de travail  
Voir schéma (1.2.2)



# • 1 INSTALLATION




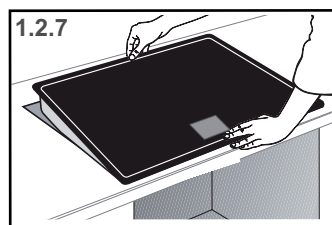
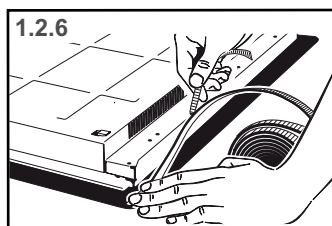
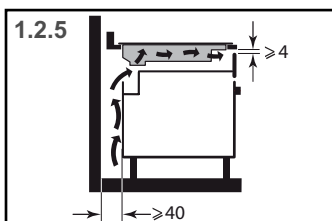
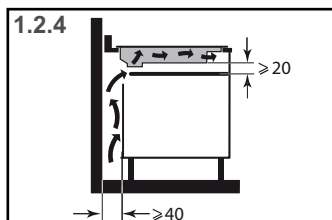
Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.

En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table (1.2.6).

Introduisez la table dans le meuble (1.2.7).

 Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est 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. Le code «F7» s'affiche alors dans les zones de commandes. 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 (8 cm x 5 cm).





# • 1 INSTALLATION



## 1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

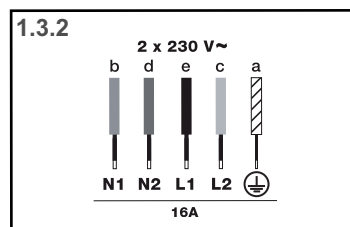
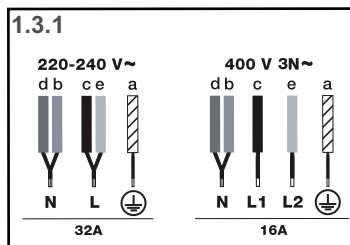
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le câble et les couleurs des fils de votre table de cuisson :

Câble à 5 fils (1.3.1 et 1.3.2)

- a) vert-jaune
- b) bleu
- c) marron
- d) noir
- e) gris

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de commandes. Attendez 30 secondes environ ou appuyez sur une touche pour que ces informations disparaissent pour utiliser votre table (cet affichage est normal et il est réservé le cas échéant à votre Service Après-Vente). En aucun cas l'utilisateur de la table ne doit en tenir compte.



---


## • 2 UTILISATION


---



### 2.1 CHOIX DU RECIPIENT

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction. Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction.

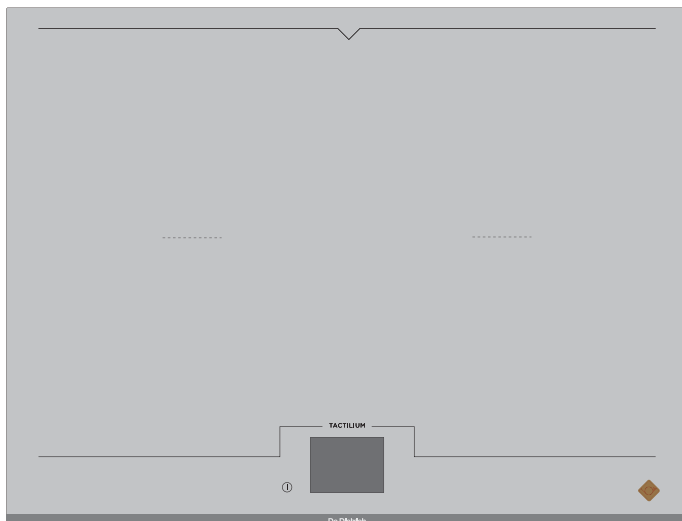
 **Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.** La chaleur sera mieux répartie et la cuisson plus homogène. Ne jamais mettre à chauffer un récipient vide sans surveillance.

 Evitez de poser des récipients sur l'écran de commande.

# • 2 UTILISATION

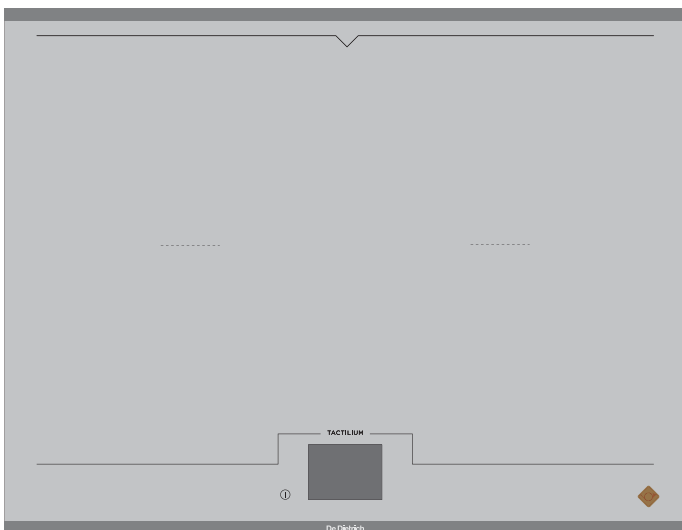


## 2.2 DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



**Horizontech**

**DPI7698G  
DPI7698DG**



**Horizonteplay**

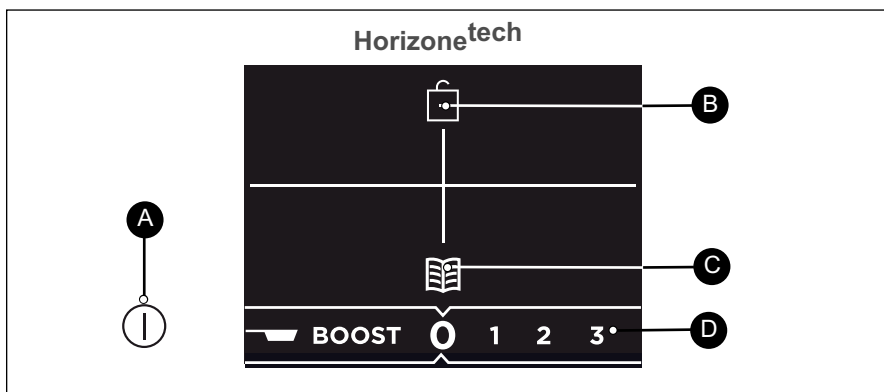
**DPI7698GS**

# • 2 UTILISATION

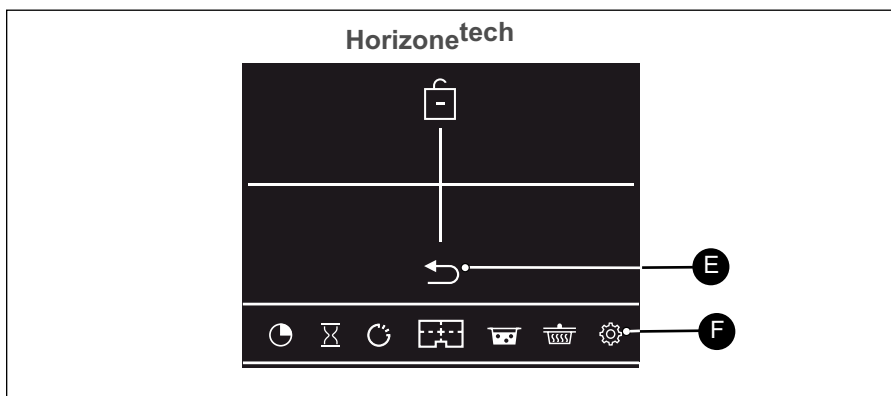


## 2.3 DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR

Votre clavier est entièrement tactile. Un simple appui sur l'écran permet d'accéder aux commandes une fois la table mise en route. Un bandeau déroulant situé en partie basse de l'afficheur s'utilise en glissant le doigt dessus et permet de choisir la valeur (de puissance) ou les diverses fonctions disponibles.



- A** Marche/Arrêt de la table
- B** Verrouillage du clavier
- C** Touche Menu
- D** Bandeau déroulant (accès aux puissances)



- E** Touche retour
- F** Touches de sélection des fonctions

# • 2 UTILISATION



## 2.4 DESCRIPTION DES FONCTIONS



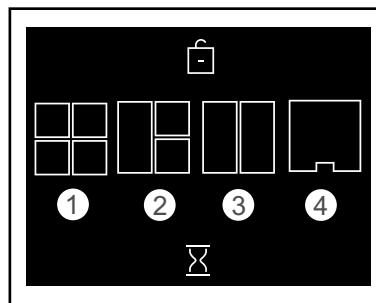
a b c d e f g h

- a Fonction durée de cuisson (minuterie)
- b Fonction minuteur indépendant
- c Fonction «Elapsed time»
- d Fonction sélection de la zone de cuisson
- e Fonction ébullition
- f Fonction maintien au chaud
- g Fonction réglages
- h Fonction gril / plancha

## 2.5 MISE EN MARCHÉ

4 configurations de cuisson apparaissent dans l'afficheur.

- 1 **Mode QUATTRO**  
4 zones :  
pour des récipients ayant un fond de Ø 11 à 22 cm.
- 2 **Mode TRIO**  
1 espace **Horizone<sup>tech</sup>** (à gauche) :  
pour un gril, une plancha, une poissonnière ou des récipients ayant un fond de Ø 18 à 24 cm.  
+ 2 zones (à droite) :  
pour des récipients ayant un fond de Ø 11 à 22 cm.
- 3 **Mode DUO**  
2 espaces **Horizone<sup>tech</sup>** :  
pour des grils, des planchas, des poissonnières ou des récipients ayant un fond de Ø 18 à 24 cm.
- 4 **Mode SOLO** :  
spécialement développé pour tout récipient de grande dimension.  
La puissance est identique sur tous les foyers.  
**NOTA** : votre récipient ne doit pas être posé au centre de la table.



### Conseil

Lorsque vous utilisez plusieurs récipients en même temps sur votre table, privilégiez les zones de cuisson situées sur des côtés différents. Sur un même côté, l'utilisation du booster d'une zone entraîne une limitation automatique de la puissance de l'autre zone visible dans l'afficheur.

# • 2 UTILISATION



## 2.6 SELECTION DU FOYER

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de la table (A).

Appuyez sur la touche «Menu» pour accéder aux fonctions (B).

Appuyez sur la fonction «Sélection de la zone de cuisson» (C) pour obtenir les 4 configurations de cuisson possibles (D).

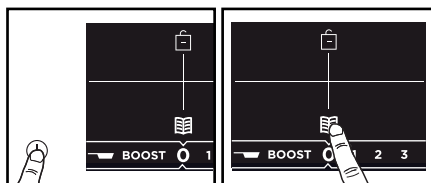
Sélectionnez une des configurations de cuisson, en fonction de votre récipient (E).

Posez votre récipient sur la table (F) et sur l'écran appuyez sur n'importe quelle zone de cuisson (G).

Des symboles clignotent dans chaque zone de cuisson non utilisée (H).

La table va détecter automatiquement l'emplacement du récipient et un 0 apparaîtra sur cette zone (I).

Nota (J) : Si le symbole Marche/Arrêt apparaît dans l'écran, faire un appui bref sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer la cuisson.



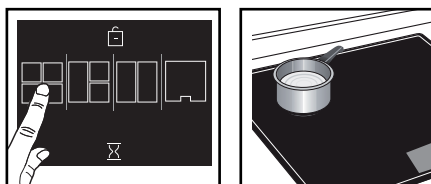
(A)

(B)



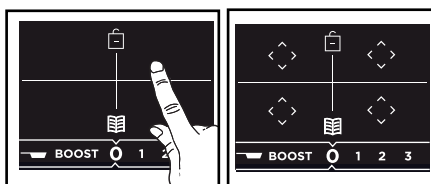
(C)

(D)



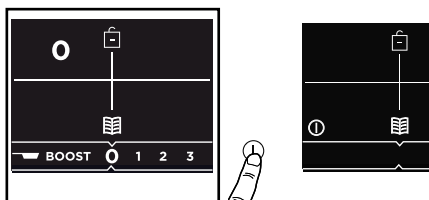
(E)

(F)



(G)

(H)



(I)

(J)

---

## • 2 UTILISATION

---



### **Ajout d'une casserole supplémentaire :**

Posez votre casserole sur la zone désirée et appuyez sur l'écran pour détecter l'emplacement du nouveau récipient. Un chiffre couleur cuivre apparaît dans la zone choisie. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après quelques secondes.

### **Déplacement d'une casserole en cours de cuisson :**

Vous pouvez déplacer un récipient d'une zone vers une autre en cours de cuisson en prenant soin de soulever ce récipient et non de le faire glisser ; votre table détectera automatiquement le déplacement et les réglages attribués seront conservés (si un chiffre clignote, il est nécessaire de valider par un appui sur l'écran dans la zone en question).

**NOTA :** la détection automatique d'un récipient n'est possible que si vous le soulevez vers la nouvelle zone de cuisson ; ne pas le faire glisser !

Le symbole « ? » s'affiche dans la zone où le récipient a été déplacé et ce jusqu'à ce que la table détecte la nouvelle zone de cuisson choisie.

## • 2 UTILISATION

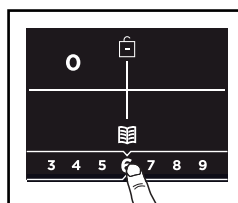


### 2.7 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Bandeau déroulant donnant accès aux puissances :

**0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15**   **BOOST**

Sélectionnez une valeur de puissance en appuyant directement sur le chiffre ou le symbole désiré. Vous pouvez également faire glisser votre doigt sur le bandeau déroulant. La zone de cuisson démarre aussitôt, sans avoir à valider. **(A)**.



**(A)**

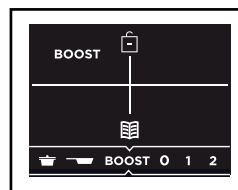
Les puissances vont de 1 (puissance minimale) à 15.

Trois accès directs sont pré-programmés :

 = puissance **8, mijoter**.

 = puissance **12, saisir**.

**BOOST** = puissance maximale **(B)**.



**(B)**

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

### 2.8 ARRÊT DES FOYERS

Arrêt d'un seul foyer :

- Effectuez un appui long sur la zone de cuisson à l'écran ou sélectionnez la valeur de puissance "0" sur le bandeau déroulant pour le foyer désiré.

Arrêt de tous les foyers simultanément :

- Effectuez un appui bref sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran reste allumé.



# • 2 UTILISATION



## 2.9 ARRÊT DE LA TABLE

Effectuez un appui long sur la touche Marche/Arrêt de la table, l'écran s'éteint.

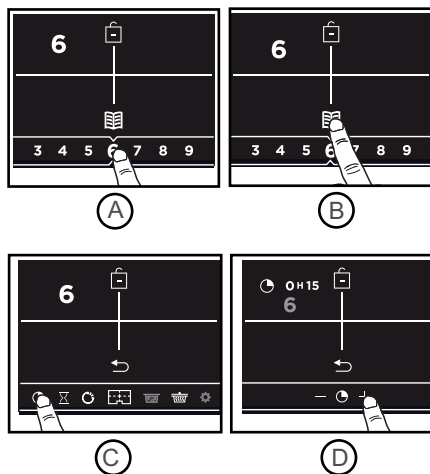
## 2.10 DUREE DE CUISSON (minuterie)

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être programmée dès que la zone concernée est en fonctionnement.

Sélectionnez tout d'abord votre foyer puis la puissance de chauffe, exemple 6 (A).

Allez dans le menu des fonctions (B) et choisissez la fonction durée de cuisson (minuterie) (C).

A l'aide des touches + ou - réglez le temps désiré, exemple 15 min. (D) et validez en appuyant sur le symbole durée de cuisson (minuterie) en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.



**NOTA :** Vous pouvez toujours intervenir sur vos réglages quand les indications de l'afficheur sont couleur cuivre. Quand l'affichage des réglages est de couleur blanche, vos réglages sont validés. Si vous avez 2 casseroles ou plus sur votre table, les réglages se feront toujours sur l'afficheur ayant les indications couleur cuivre.



## 2.11 MINUTEUR INDEPENDANT

Cette fonction vous permet de régler un compte à rebours à n'importe quel moment.

Pour accéder à cette fonction :  
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «minuteur indépendant» **(A)**.

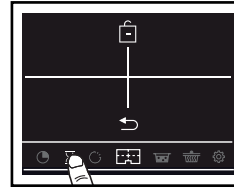
Réglez le temps désiré à l'aide des touches + ou - **(B)**.

Validez en appuyant sur le symbole minuteur indépendant en bas de l'afficheur ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.

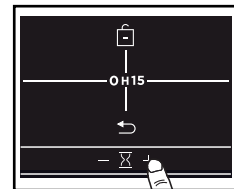
L'affichage devient blanc et le compte à rebours commence.

A la fin du temps désiré des bips sonores retentissent, 0m00 clignote puis s'éteint automatiquement.

**NOTA :** Pour une remise à zéro rapide lors du réglage du temps, maintenez le doigt appuyé sur le symbole «minuteur» en bas de l'afficheur.



(A)



(B)

# • 2 UTILISATION



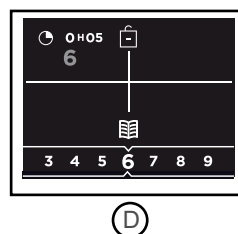
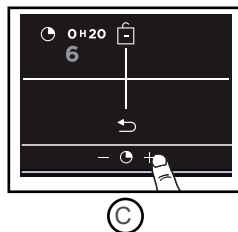
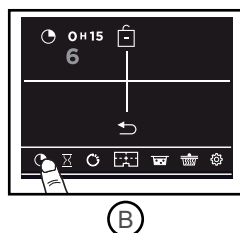
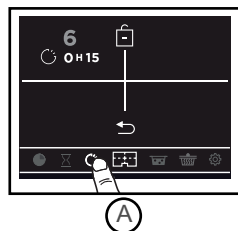
## 2.12 ELAPSED TIME

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

Exemple : votre table fonctionne à puissance 6 depuis plusieurs minutes, sans programmation de durée. Pour connaître le temps écoulé, allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Elapsed time» **(A)**.

Le temps écoulé (exemple 15 min.) est fixe dans l'afficheur du foyer sélectionné. Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur le symbole «durée de cuisson» **(B)** puis dans les 5 secondes, appuyez sur la touche + pour incrémenter le temps de cuisson total que vous voulez obtenir (exemple 20 min.) **(C)**.

L'affichage du temps restant **(D)** est calculé automatiquement (dans l'exemple : 5 min.).



## • 2 UTILISATION



### 2.13 EBULLITION (fonction «Boil»)

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

Sélectionnez votre foyer (exemple : arrière-gauche).

Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Boil» (A).

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

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

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

La cuisson démarre.

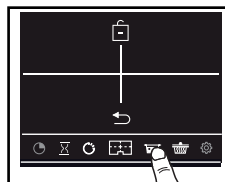
Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» clignote dans l'afficheur.

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant n'importe où dans la zone de cuisson concernée.

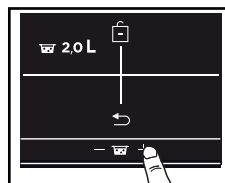
Par défaut l'afficheur propose une puissance à 12 et une durée de cuisson de 8 minutes (C).

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

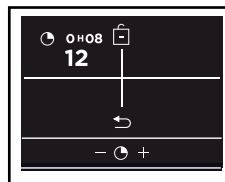
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



(A)



(B)



(C)

## • 2 UTILISATION



### NOTA :

Il est important que la température de l'eau ne soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

Cette fonction n'est utilisable que sur un seul foyer à la fois.

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

### 2.14 MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction vous permet de garder au chaud à la puissance 2.

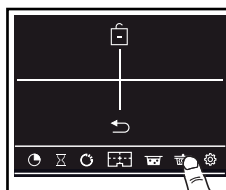
Par mesure de sécurité, elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures.

Pour accéder à cette fonction :

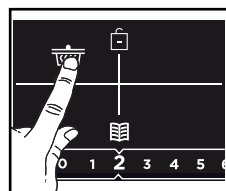
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Maintien au chaud» **(A)**.

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole «Maintien au chaud» **(B)**.

En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)

## • 2 UTILISATION



### 2.15 HORIZONE<sup>PLAY</sup> (selon modèle)

Votre appareil est équipé d'un guide à l'arrière de la surface de cuisson qui permet de positionner les accessoires De Dietrich de la gamme Horizonte Play tels que le billot, la plancha ou le gril.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure ① de votre accessoire sur le guide ② de votre appareil (A).




(A)

**Ne pas faire glisser les accessoires HORIZONE<sup>PLAY</sup> sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.**

### 2.16 FONCTION GRIL / PLANCHA

Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type gril ou plancha sur toutes les zones de cuisson (hors modes QUATTRO et SOLO) afin de faire griller des aliments.

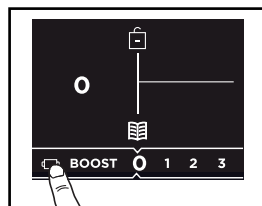
Sélectionnez votre zone de cuisson et positionnez votre récipient dessus. Lorsque la table l'a détecté, appuyez sur la touche  (A).

Le symbole «gril/plancha» apparaît dans la zone d'affichage (B), la puissance est pré-programmée et la cuisson se lance. Lorsque la température requise est atteinte, un bip retentit pendant 10 secondes et le symbole clignote.

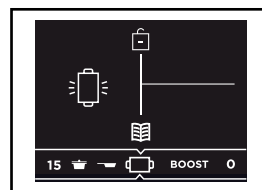
La minuterie n'est pas utilisable pour cette fonction.

Pour sortir de la fonction, appuyez sur le symbole «gril/plancha» (C).

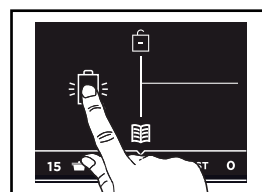
En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)



(C)

# • 2 UTILISATION

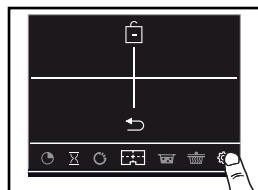


## 2.17 REGLAGES

Cette fonction donne accès à divers paramètres qu'il est possible de modifier :

- La présélection des puissances.
- La luminosité.
- Le mode démonstration,  
**(réservé au service après-vente).**

Votre zone de cuisson doit être éteinte. Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Réglages» **(A)**.



(A)

## 2.18 PRE-SELECTION DE PUISSANCES

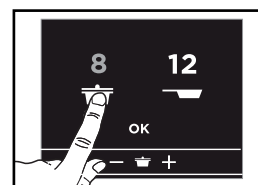
Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST). Votre zone de cuisson doit être éteinte. Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

Appuyez sur un des symboles de puissances préprogrammées à gauche de l'écran **(A)**.



(A)

Choisissez l'une ou l'autre des présélections de puissances **(B)** et modifiez-la en réglant une nouvelle puissance à l'aide des touches + ou - **(C)**.



(B)

**NOTA:** Les puissances doivent être comprises entre 1 et 9 pour la première touche et 10 et 15 pour la seconde.



(C)

## • 2 UTILISATION



### 2.19 LUMINOSITE

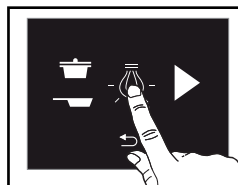
Cette fonction permet de modifier l'intensité de l'affichage dans l'écran.

Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

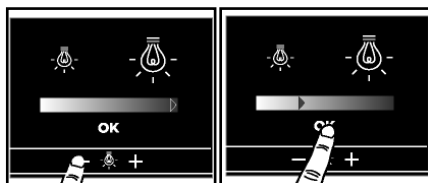
Sélectionnez le symbole luminosité au centre de l'écran **(A)**.

Modifiez l'intensité désirée à l'aide des touches + ou - **(B)**.

Validez en appuyant sur le symbole «retour» **(C)**.



**(A)**

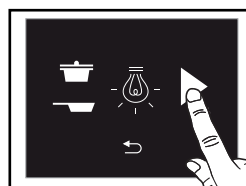


**(B)**

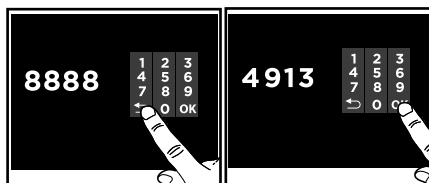
**(C)**

### 2.20 MODE DEMO (réservé au service après-vente)

Si vous entrez dans le mode de démonstration réservé au SAV **(A)**, appuyez sur la touche «retour» **(B)** pour revenir à l'écran précédent et si par erreur vous avez entré un code et l'avez validé par OK **(C)**, un bip retentit et vous revenez à l'écran de «1ère mise sous tension».



**(A)**



**(B)**

**(C)**



## • 2 UTILISATION



### 2.21 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille la table (pour le nettoyage par exemple).

Pour des raisons de sécurité, seule la touche «Marche/arrêt» reste toujours active et autorise la coupure des zones de chauffe même verrouillées.

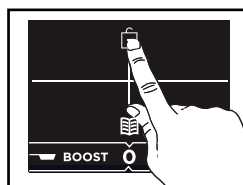
#### Verrouillage :

Appuyez sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur (A) jusqu'à ce qu'un bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors verrouillée.

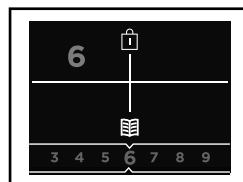
Lorsque la table est en fonctionnement et que vous la verrouillez (B), les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie, le cadenas «fermé» se met à clignoter quelques secondes puis devient fixe. Seule la touche «Marche/arrêt» est toujours active.

#### Déverrouillage :

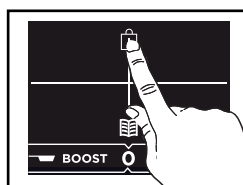
Lorsque la table est verrouillée à l'arrêt ou en fonctionnement, appuyez sur le cadenas «fermé» dans l'afficheur (C) jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors déverrouillée.



(A)



(B)



(C)

## • 2 UTILISATION



### 2.22 «CLEAN LOCK»

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

#### **Pour activer «Clean lock» :**

Faites un appui court sur le cadenas «ouvert» dans l'afficheur, un bip est émis et un cadenas «fermé» clignote pendant tout le temps du verrouillage.

Au bout de 30 secondes, la table se déverrouille automatiquement. Un double bip est émis et le cadenas redevient «ouvert».




#### **Conseil**

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre «verrouillage des commandes»).

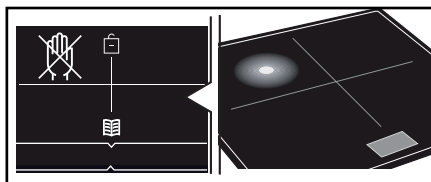
### 2.23 SECURITE ET RECOMMANDATIONS

#### **Chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes.

Un témoin de chaleur résiduelle  reste affiché à l'écran tant que la zone n'est pas suffisamment refroidie **(A)**.

Évitez alors de toucher la ou les zones concernées.



(A)

## • 2 UTILISATION



### Limiteur de température :

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et évite ainsi tout risque de détérioration de l'ustensile ou de la table.

### Sécurité «petits objets» :

Un objet de petite dimension (comme une fourchette, une cuillère ou une bague, etc.) posé seul sur la table, n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



### Attention

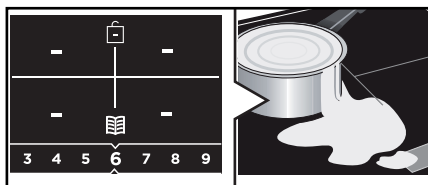
**Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.**

### Protection en cas de débordement :

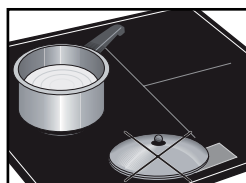
L'arrêt de la table, un affichage spécial et un signal sonore peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre la touche «Marche/arrêt» ou l'afficheur **(A)**.
- Chiffon mouillé posé sur la touche «Marche/arrêt».
- Objet métallique posé sur la touche «Marche/arrêt» **(B)**.

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



(A)



(B)

## • 2 UTILISATION



### Auto-Stop system :

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

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage «Auto-Stop» dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer n'importe où sur l'écran pour arrêter le bip.

## • 3 ENTRETIEN

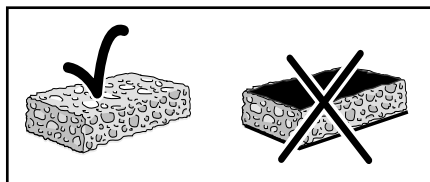


### ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire (A). Bien humidifier la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez (B).

Pour une accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés, du plastique fondu, utilisez une éponge sanitaire et/ou un racloir spécial verre. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finissez avec l'éponge sanitaire, puis essuyez.

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la



(A)



(B)



salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

Pour des colorations métalliques brillantes et entretien hebdomadaire, utilisez un produit spécial verre vitrocéramique. Appliquez le produit spécial (qui comporte du silicone et qui a de préférence un effet protecteur) sur le verre vitrocéramique.

**Remarque importante :** n'utilisez pas de poudre ni d'éponge abrasive. Privilégiez les crèmes et les éponges spéciales vaisselle délicate.

## **ENTRETIEN DU BILLOT HORIZONEPLAY**

Certaines précautions doivent être respectées afin de préserver la qualité et l'efficacité de votre produit.

### **Ce qu'il ne faut jamais faire subir à votre billot :**

- la mise en contact avec des casseroles ou des plats brûlants.
- la proximité excessive avec un chauffage par air pulsé ou une climatisation car ces systèmes assèchent l'air.
- la surexposition au soleil derrière une vitre.
- les trop forts écarts de températures.
- le serrer entre 2 matériaux sans prévoir de joint de dilatation quand il est encastré.
- le poser sur une surface non sèche en cours de construction (plâtre, ciment encore humide...).

### **A la première utilisation :**

Il faut huiler votre billot avec de l'huile de cuisson (1 à 2 cuillères à soupe à étaler avec un chiffon propre sur toute les surfaces). Cela lui permettra de garder un meilleur aspect et lui garantira une très grande longévité.

### **Entretien régulier :**




Huilez votre billot une fois par mois.

Si la planche à découper ne sert que de décoration, il est fortement conseillé de la vernir afin d'éviter qu'elle ne subisse retrait ou dilatation.

Ne mouillez JAMAIS votre billot pour le nettoyer, raclez-le avec la lame d'un couteau ou d'un racloir, cela enlèvera l'excès d'humidité de la viande découpée et conservera le bois en parfait état.

# • 4 ANOMALIES ET SOLUTIONS



	<b>Vous constatez :</b>	<b>Causes possibles :</b>	<b>Ce qu'il faut faire :</b>
<b>1ère mise en service</b>	 apparaît sur l'écran.	Mode Démo	Appui sur l'icône 
	Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Chapitre branchement.
	La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.
<b>A la mise en marche</b>	La table ne fonctionne pas et l'écran reste éteint.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
	La table ne fonctionne pas et un message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
	La table ne fonctionne pas, un cadenas fermé clignote dans l'afficheur.	La table est verrouillée.	Voir chapitre utilisation sécurité enfant.
<b>En cours d'utilisation</b>	La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un «bip» toutes les 10 secondes environ et un  s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet métallique encombre la touche «Marche/Arrêt» ou l'afficheur.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
	F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
	Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, la valeur de puissance clignote.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur au diamètre préconisé (cf : mise en marche)	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.



## 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 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.

# • 6 SERVICE CONSOMMATEURS



## RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

*Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :*

> consulter notre site :

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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs  
DE DIETRICH  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

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

## INTERVENTIONS FRANCE

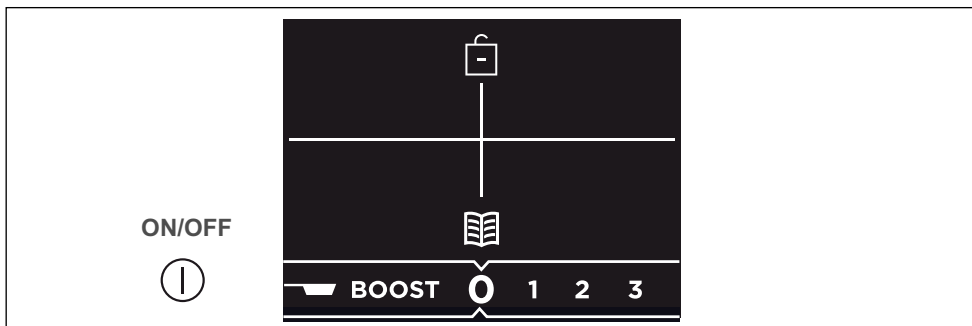
Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

**09 69 39 34 34** Service gratuit  
+ prix appel

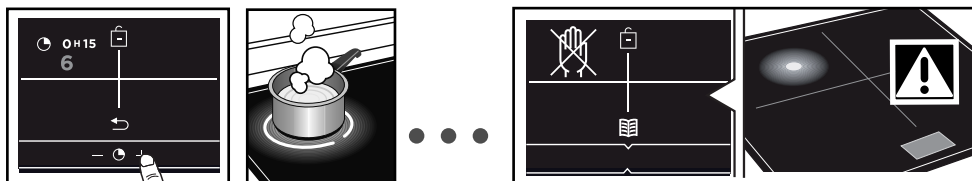
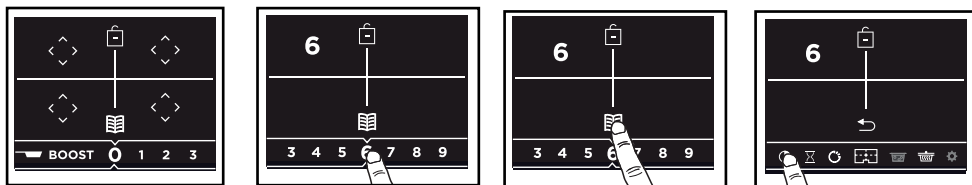
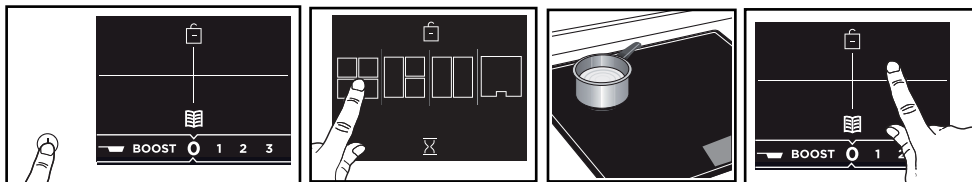


# GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE



**a** **b** **c** **d** **e** **f** **g** **h**

- a** Fonction durée de cuisson (minuterie)
- b** Fonction minuteur indépendant
- c** Fonction «Elapsed time»
- d** Fonction sélection de la zone de cuisson
- e** Fonction «Boil»
- f** Fonction maintien au chaud
- g** Fonction réglages
- h** Fonction Gril / Plancha





EN

## *DEAR CUSTOMER,*

Discovering a De Dietrich product means experiencing the range of unique emotions.

The attraction is immediate, from the moment you set eyes on the product.

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

De Dietrich design makes extensive use of robust and prestigious materials, where the accent is placed firmly upon authenticity. By combining state-of-the-art technology with top quality materials, De Dietrich produces beautifully crafted products to help you get the most from the culinary arts, a passion shared by all lovers of cooking and fine food. We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

**De Dietrich** 

<b>Important safety advice and precautions</b> .....	<b>4</b>
<b>Installation</b> .....	<b>7</b>
Unpacking .....	7
Fitting .....	7
Connection.....	9
<b>Use</b> .....	<b>10</b>
Choice of cookware .....	10
Description of the top.....	11
Description of the display.....	12
Description of the functions .....	13
Switching on .....	13
Cooking zone selection .....	14
Adjusting the power 16	
Switching the rings - hob off .....	16
Cooking time .....	17
Independent timer .....	18
Elapsed time .....	19
Boil function 20	
Keep warm function .....	21
Horizone Play .....	22
Grill / griddle function .....	22
Settings .....	23
Power pre-selection .....	23
Brightness .....	24
Demo mode .....	24
Locking the controls.....	25
“Clean lock” function .....	26
Safety and recommendations .....	26
<b>Care</b> .....	<b>28</b>
<b>Anomalies and solutions</b> .....	<b>30</b>
<b>Environment</b> .....	<b>31</b>
<b>Customer service</b> .....	<b>32</b>
<b>Quick start guide</b> (detachable sheet).....	<b>33</b>

---

## *IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS*

---

This user guide is also available on the brand's web site.

Please read this advice carefully before installing and using your appliance. It is intended to protect your safety and the safety of others. Keep this user guide with the appliance. If you sell or give the appliance to someone else, make sure that you also give them this user guide.

- With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional or aesthetic characteristics in line with technological progress.

- To easily locate the make, model number, etc. of your appliance, we recommend that you note this information on the "After-Sales Service Department and Customer Support" page.

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved.

Children must not be allowed to play with the appliance.

Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

---

## ***IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS***

---

the pacemaker manufacturer or your GP.

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

CAUTION: cooking must be monitored. Short cooking requires constant surveillance. Danger of fire: do not store objects in the cooking zones. If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.

Do not use your hob until you have replaced the glass top.

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.

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

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

Do not store cleaning products or inflammable products in the cabinet underneath the hob.

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

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

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.

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

---

## ***IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS***

---

After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan sensor to do this.

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

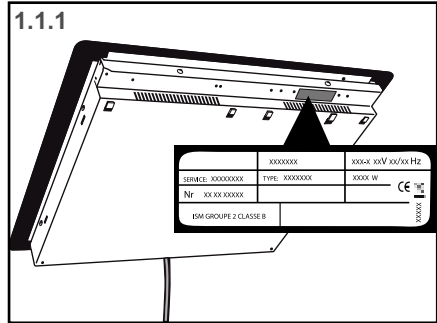
# • 1 INSTALLATION



## 1.1 UNPACKING

Remove all the protective packing pieces. Check the appliance's characteristics on the nameplate and be sure to comply with them (1.1.1). Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

Service:	Type:
----------	-------

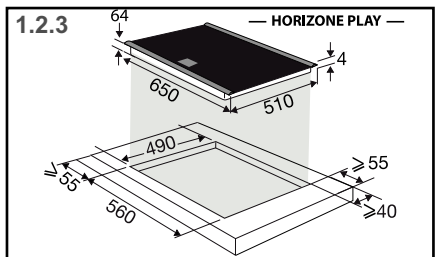
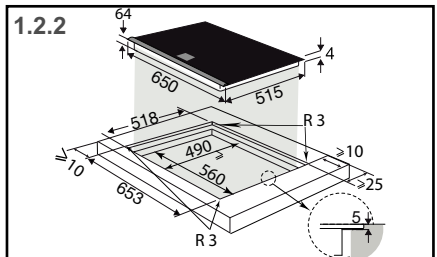
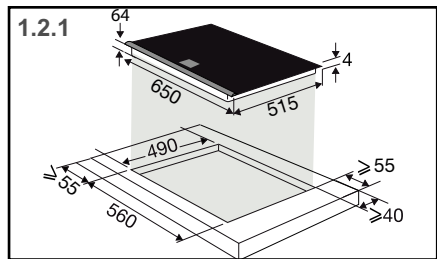


## 1.2 BUILDING INTO A BASE UNIT

Check that the air intakes and outlets are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the base unit destined to receive the hob.

- Fitting into the worktop  
See diagrams (1.2.1 - 1.2.3)

- Fitting flush with the worktop  
See diagram (1.2.2)






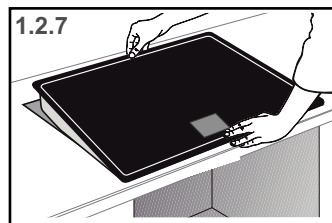
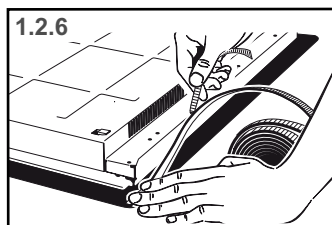
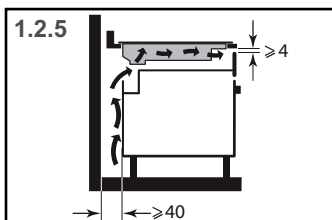
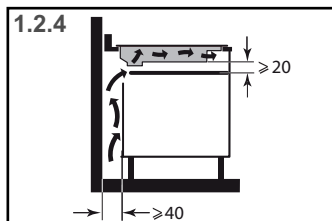
# • 1 INSTALLATION



Check that air can flow correctly between the front and back of your hob. If you are installing the hob above a drawer (1.2.4) or above a built-in oven (1.2.5), comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front. Apply the seal all around the edge of the hob (1.2.6), before fitting.

Fit the hob into the base unit (1.2.7).

 If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme. Your hob is equipped with an overheating prevention safety system. This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. The code "F7" then appears in the control zone. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet (8 x 5 cm).



# • 1 INSTALLATION



## 1.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

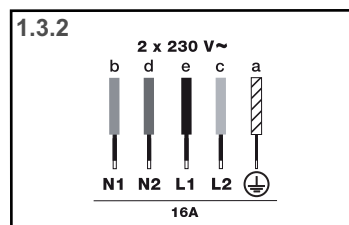
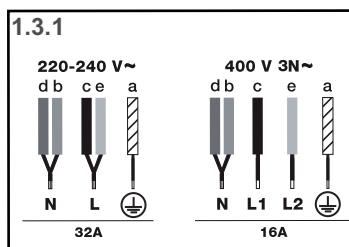
These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Identify the cable and wire colours for your hob:

5-wire cable (1.3.1 and 1.3.2)

- a) green-yellow
- b) blue
- c) brown
- d) black
- e) grey


When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any key on the control panel to make the information disappear and use your hob (this display is normal and is reserved for use by After-Sales Service, where applicable). In all cases, it should be disregarded.






### 2.1 CHOICE OF COOKWARE

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

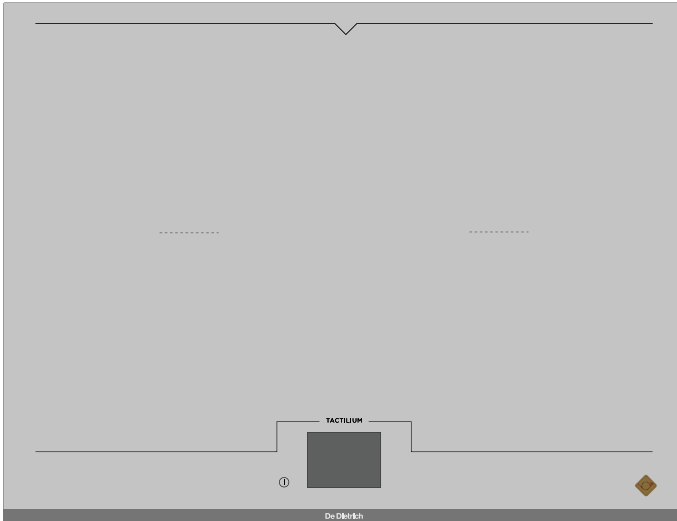
 **We suggest that you choose cookware with a thick, flat bottom.**

The heat will be distributed better and cooking will be more uniform. Never leave an empty pan to heat unattended.

 Avoid putting cookware on the control screen.

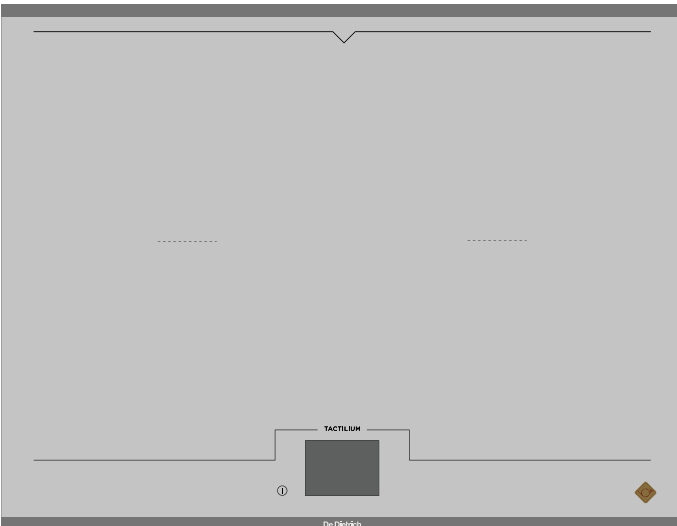


## 2.2 DESCRIPTION OF THE TOP



**Horizontech**

**DPI7698G  
DPI7698DG**



**Horizonteplay**

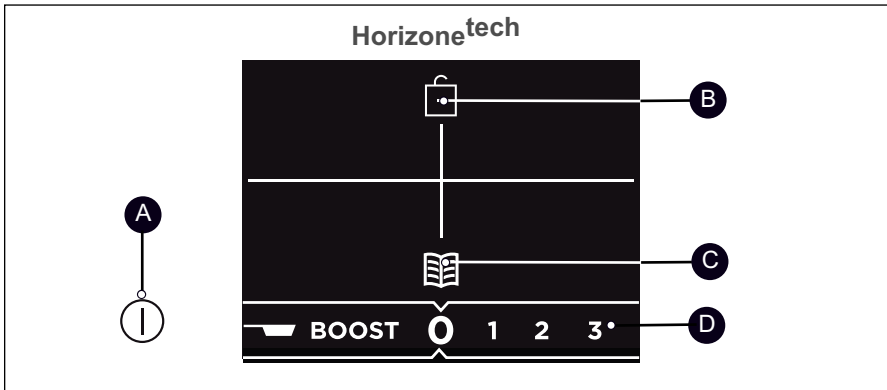
**DPI7698GS**

# • 2 USE

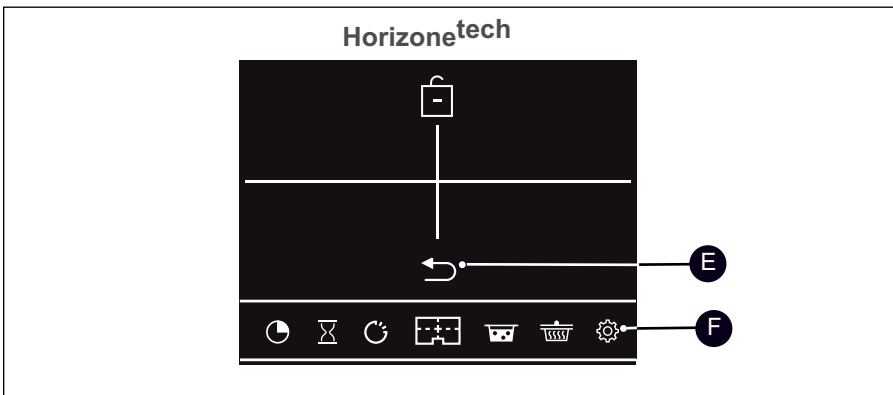


## 2.3 DESCRIPTION OF THE DISPLAY

Your keypad is fully touch-sensitive. Simply press the screen to access the commands once the hob is switched on. Slide your finger along the sliding strip in the bottom of the display to select the value (power) or various functions available.



- A** Hob On/Off
- B** Keypad lock
- C** Menu key
- D** Scrolling strip (access power levels)



- E** Back key
- F** Function selection keys

# • 2 USE



## 2.4 DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS



a

b

c

d

e

f

g

h

**a** Cooking time function (timer)

**b** Independent timer function

**c** Elapsed time function

**d** Select cooking zone function

**e** Boil function

**f** Keep warm function

**g** Settings function

**h** Grill / griddle function

## 2.5 SWITCHING ON

4 cooking times appear in the display.

### 1 QUATTRO mode

**4 zones:**

for cookware with bases of 11 to 22 cm in diameter.

### 2 TRIO mode

**1 Horizonte<sup>tech</sup> area (to the left):**

for a griddle, grill, fish cooker or cookware with bases of 18 to 24 cm in diameter.

**+ 2 zones (to the right):**

for cookware with bases of 11 to 22 cm in diameter.

### 3 DUP mode

**2 Horizonte<sup>tech</sup> areas:**

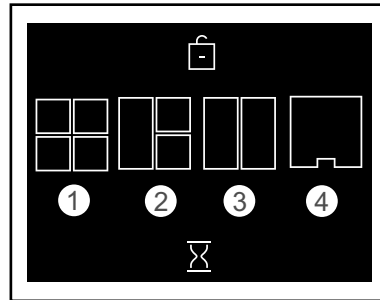
for griddles, grills, fish cookers or cookware with bases of 18 to 24 cm in diameter.

### 4 SOLO mode:

specially developed for large cookware.

The power is identical on all rings.

**NOTE:** Your cookware must not be placed in the centre of the hob.



### Tip

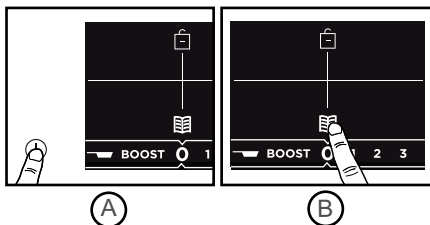
If you are using several receptacles on the hob at the same time, try to use cooking zones located on opposite sides. On the same side, using a booster in one zone will automatically restrict the power of the other zone visible in the display.



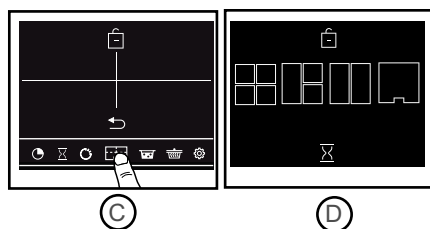
## 2.6 COOKING ZONE SELECTION

Press the on/off button **(A)** on the hob.

Press the “Menu” key to access the functions **(B)**.

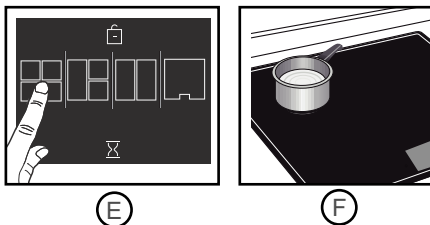


Press the “Select cooking zone” function **(C)** for the 4 cooking settings possible **(D)**.



Select one of the cooking settings depending on your cookware **(E)**.

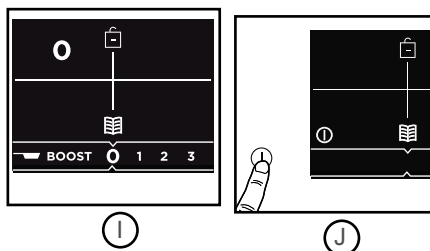
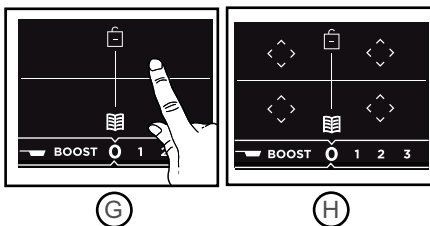
Place your cookware on the hob **(F)** and press any cooking zone on the screen **(G)**.



Symbols begin to flash in each unused cooking zone **(H)**.

The hob will automatically detect the cookware’s location and a **0** will appear in this zone **(I)**.

Noted **(J)**: if the On/off symbol appears in the screen, to make a brief support on the sideline On/off to start the cooking.





### **Add another pan:**

Put your pan on the required zone and press the screen to detect the new cookware's location. A copper-coloured number appears in the chosen zone. You can then set the power level. If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off after a few seconds.

### **Moving a pan while cooking:**

You may move an item of cookware from one zone to another during cooking, making sure that you lift it and do not drag it; your hob will automatically detect the new position and the settings assigned will be kept (if a number flashes, it is necessary to confirm by pressing the zone in question on the screen).

**NOTE:** An item of cookware will only be detected if you lift it onto the new cooking zone; do not drag it!

The “?” symbol is displayed in the zone where the item was moved until the hob detects the new cooking zone selected.





## 2.7 SETTING THE POWER

Scrolling strip providing access to the power levels:



Select a power value by pressing the number or symbol you want directly. You may also slide your finger across the scrolling strip. The cooking zone starts immediately without you needing to validate. **(A)**.

The powers go from 1 (minimum power) to 15.

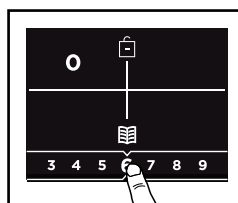
Three direct access powers have been pre-programmed:

 = power **8, simmer.**

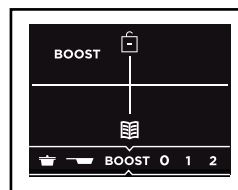
 = power **12, sear.**

**BOOST** = maximum power **(B)**.

If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off after a few seconds.



**(A)**



**(B)**

## 2.8 SWITCHING THE RINGS OFF

To switch off a single ring:

- Press and hold the cooking zone on the screen or select the power value "0" on the scrolling strip for the desired ring.

To switch off all rings at the same time:

- Press and release the hob On/Off key; the screen stays on.



## 2.9 SWITCHING OFF THE HOB

Press and hold the hob On/Off key; the screen switches off.

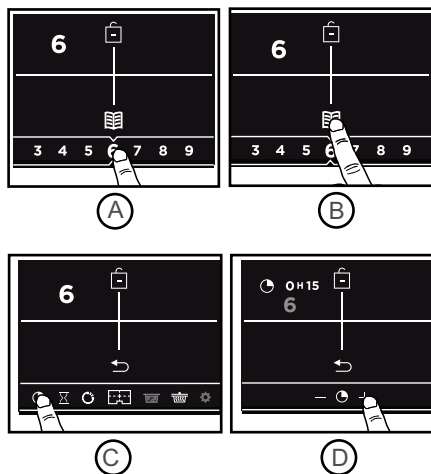
## 2.10 COOKING TIME (timer)

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

First select your ring then the heating power, example 6 **(A)**.

Go to the function menu **(B)** and select the cooking time (timer) function **(C)**.

Using the + or - keys, set the time you want, for example 15 min. **(D)** and validate by pressing the cooking time (timer) symbol at the bottom of the display and wait a few seconds and the time will be validated automatically.



**NOTE:** You can always alter your settings when the display information is copper in colour. When the display is white, your settings have been confirmed. If you have 2 or more pans on your hob, the settings are always made when the display is copper in colour.



## 2.11 INDEPENDENT TIMER

With this function you can set a timer at any time.

To access this function:

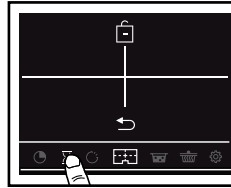
Go to the functions menu and select the “independent timer” function (A).

Set the time you want using the + or - keys (B).

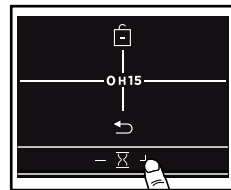
Validate by pressing the independent timer symbol at the bottom of the display or wait a few seconds and the time will be validated automatically.

The display turns white and the countdown starts.

At the end of the set time, beeps sound out, 0m00 flashes and then automatically switches off.



(A)



(B)

**NOTE:** For a quick reset while setting the time, keep your finger pressed down on the “timer” symbol at the bottom of the display.



## 2.12 ELAPSED TIME

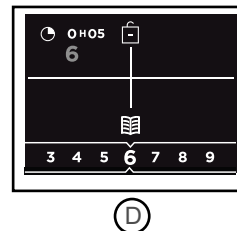
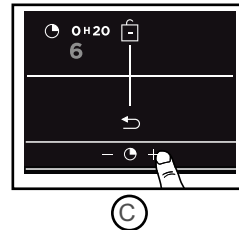
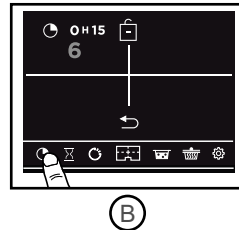
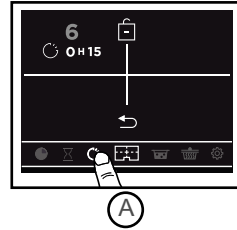
This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking zone.

Example: your hob has been running at power level 6 for a few minutes, with no time programmed.

To see the elapsed time, go to the functions menu and select the “Elapsed time” function (A).

The time elapsed (example 15 min.) is set in the display for the selected ring. If you want the cooking to end in a specific period, press the “cooking time” symbol (B) then within 5 seconds press the + key to increase the total cooking time you want (example 20 min.) (C).

The remaining time display (D) is calculated automatically (in the example: 5 min.).





## 2.13 BOIL function

With this function you can boil and simmer water to cook pasta, for example. Select your ring (for example: rear left). Go to the functions menu and select the “Boil” function (A).

By default, the quantity of water proposed is 2 litres, but you may modify it using the + or - keys (B).

Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres).

Validate by pressing the “Boil” symbol at the bottom of the display or wait a few seconds and the function will be validated automatically.

Cooking starts.

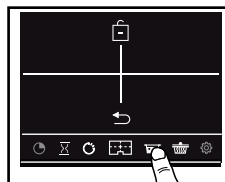
A beep sounds when the water is boiling and the “Boil” symbol flashes in the display.

Pour in the pasta then validate by pressing anywhere in the cooking zone concerned.

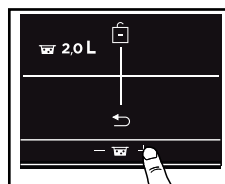
By default, the display shows the 12 power setting and a cooking time of 8 minutes (C).

You can still adjust the power and the cooking time suggested.

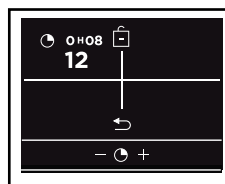
A beep sounds out when cooking is finished.



(A)



(B)



(C)



## NOTE:

The water temperature must not be too hot or too cold at the start of cooking as this will distort the final result.

Do not use a cast iron pan.

This function can only be used on one ring at a time.

You can also use this function to boil any food that needs to be cooked in boiling water.

## 2.14 KEEP WARM FUNCTION

This function lets you keep food warm at power level 2.

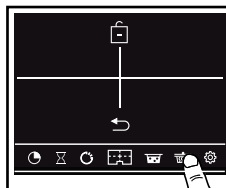
As a safety measure, it will switch off automatically after 2 hours.

To access this function:

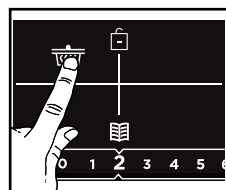
Go to the functions menu and select the “Keep warm” function **(A)**.

To exit this function, press the “Keep warm” symbol **(B)**.

If there is no cookware on the hob, the “?” symbol flashes in the display zone, however the function remains active.



(A)



(B)




## 2.15 HORIZONE<sup>PLAY</sup> (depending on model)

Your appliance is equipped with a guide at the rear of the cooking surface which allows De Dietrich accessories in the Horizonte Play range, such as the chopping board, griddle or grill to be positioned.

Positioning accessories:

Position the groove on your accessory on the guide on your appliance (A).


 **Do not slide HORIZONE<sup>PLAY</sup> accessories over the cooking surface or you could scratch it.**



(A)

## 2.16 GRILL / GRIDDLE FUNCTION

This function allows you to use grill or griddle type accessories on all cooking zones (excluding the QUATTRO and SOLO modes), so that food can be grilled.

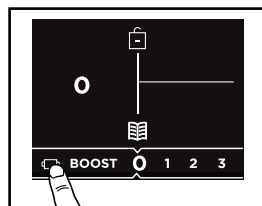
Place your cookware on the selected cooking zone. When the hob has detected the pan, press  (A).

The “grill/griddle” symbol appears in the display area (B), the power is pre-programmed and cooking begins. When the required temperature is reached, the hob emits a beep for 10 seconds and the symbol starts flashing.

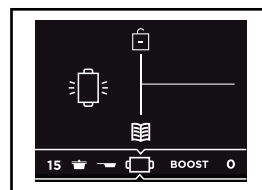
The timer cannot be used for this function.

To exit this function, press the “Grill/griddle” symbol (C).

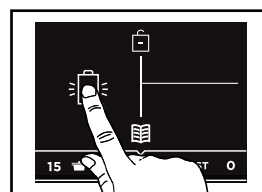
If there is no cookware on the hob, the “?” symbol flashes in the display zone, however the function remains active.



(A)



(B)



(C)

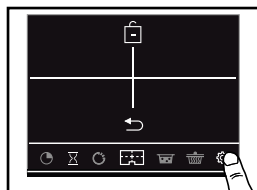


## 2.17 SETTINGS

This function provides access to the various parameters you can modify:

- Power presets.
  - Brightness.
  - Demo mode,
- (reserved for the after-sales department).**

The cooking area should be off.  
Go to the functions menu and select the “Settings” function **(A)**.



**(A)**

## 2.18 POWER PRE-SELECTION

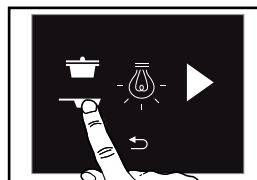
This function allows you to modify the power levels defined in the pre-set settings (except for the BOOST).

The cooking area should be off.  
To access this function, go to the “Settings” function.

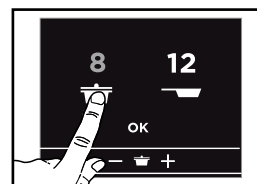
Press one of the preset power symbols in the left-hand side of the screen **(A)**.

Choose either of the power presets **(B)** and modify it by setting a new power level using the + or - keys **(C)**.

**NOTE:** The power levels must be between 1 and 9 for the first key and 10 and 15 for the second.



**(A)**



**(B)**



**(C)**



# • 2 USE



## 2.19 BRIGHTNESS

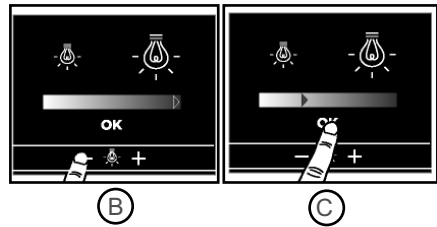
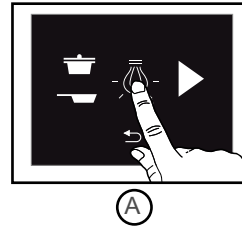
This function modifies the intensity of the screen display.

To access this function, go to the “Settings” function.

Select the brightness symbol in the centre of the screen (A).

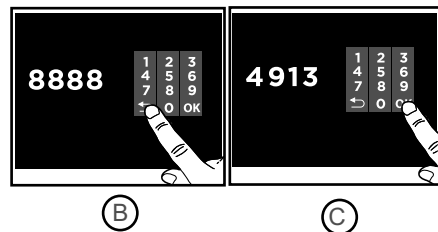
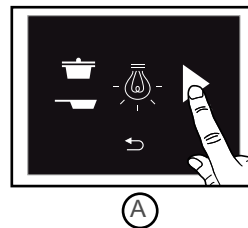
Modify the intensity you want using the + or - keys (B).

Validate by pressing the “back” symbol (C).



## 2.20 DEMO MODE (reserved for the after-sales department)

If you enter the demo mode reserved for the After Sales department (A), press the “back” key (B) to return to the previous screen. If you accidentally enter a code and validate it by pressing OK (C), a beep will sound and you will return to the “1st switch-on” screen.





## 2.21 LOCKING THE CONTROLS

Your hob has a child safety device that locks the hob (for cleaning, for example). Due to safety reasons, only the “On/Off” key is always active. It authorises the heating zones to be switched off even when the hob is locked.

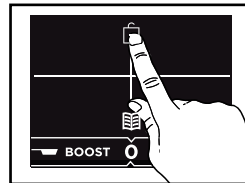
### Locking:

Press the “open” padlock in the display **(A)** until a beep sounds to confirm your operation; your hob is now locked.

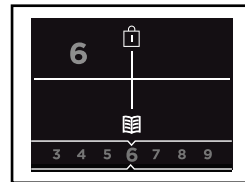
When the hob is working and you lock it **(B)**, the cooking zones that are running continue to heat up but you cannot access the power or timer keys; the “closed” padlock starts flashing for a few seconds then becomes fixed. Only the “On/Off” key is still active.

### Unlocking:

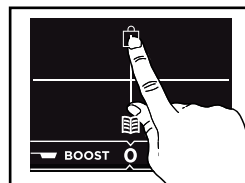
When the hob is locked either when stopped or operating, press the “closed” padlock in the display **(C)** until a beep sounds to confirm your operation; your hob is now unlocked.



(A)



(B)



(C)



## 2.22 “CLEAN LOCK” FUNCTION

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

### To activate Clean lock:

Make a short press on the “open” padlock in the display; a beep sounds and a “closed” padlock flashes while the hob is locked.

The hob unlocks automatically after 30 seconds. Two beeps will sound and the padlock will “open” again.




### Tip

Remember to unlock your hob before using it again (see “command locking” chapter).

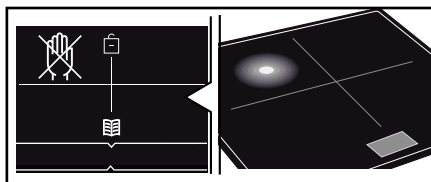
## 2.23 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

### Residual heat

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

A residual heat indicator  remains displayed on the screen until the zone has cooled down enough **(A)**.

Avoid touching the areas concerned during this time.



(A)



## Temperature limiter:

Each cooking zone is fitted with a safety sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan. In the event that an empty vessel is left on a cooking zone that is on, this sensor automatically adjusts the power output of the hob, thereby avoiding any risk of damage to the cookware or the hob.

## “Small Items” safety:

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware.

The display flashes and no heat is produced.



## Caution:

**It is not recommended to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they may heat up.**

## Protection against overflows:

The hob may shut down with a special display and a beep in any of these three situations:

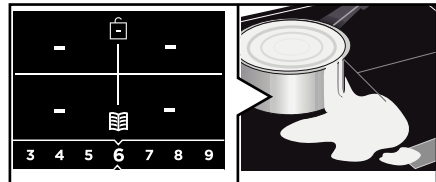
- Overflow which covers the “On/Off” key or the display **(A)**.

- Damp cloth placed on the “On/Off” key.

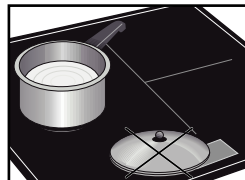
- Metal object placed on the “On/Off” key

**(B)**.

Clean or remove the object and continue cooking.



(A)



(B)

---

## • 2 USE

---



### Auto-Stop system:

If you forget to switch off a cooking zone, your hob has an “Auto-Stop system” safety function which automatically cuts off the power to the cooking zone, after a predefined period (between 1 and 10 hours depending on the power used).

If this safety system is used, the cut-off to the cooking zone is displayed as “Auto-Stop” on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. Simply press anywhere on the screen to stop the beep.

---

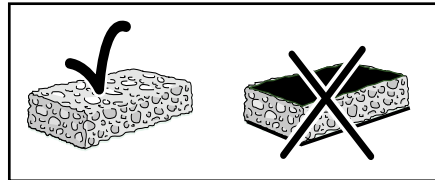
## • 3 CARE

---



### MAINTENANCE AND CLEANING

For light dirt, use a disinfectant sponge (A). Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off (B). For a build-up of baked on dirt, sweet overflows or melted plastic, use a kitchen sponge and/or a special glass scraper. Soak the dirty area with hot water, use a special glass scraper to remove most of the dirt, finish off with a kitchen sponge, then wipe dry. For rings and hard water residue, apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.



(A)



(B)



For shiny metal streaks and weekly maintenance, use a special vitroceraamic glass product. Apply the special product (which contains silicon and preferably has a protective effect) to the vitroceraamic glass.

**Important note:** do not use any powders or abrasive sponges. Use cleaning creams and special gentle washing up sponges.

## HOW TO CARE FOR THE HORIZONPLAY chopping board

Some precautions must be taken to maintain your product's quality and effectiveness.

### What you must never do to your chopping board:

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

### On first use:

Oil with cooking oil (1 to 2 tablespoons rubbed over all surfaces with a clean cloth). This will maintain its appearance and ensure that it gives long service.




### Regular care:

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

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

# • 4 ANOMALIES AND SOLUTIONS



	You observe:	Possible causes:	What you must do:
<b>1st use</b>	 appears on the screen.	Demo mode	Press the icon 
	Your installation disconnects.	Your hob disconnection is faulty.	Check that it is correct. Connection chapter.
	The hob smells the first few times it is used for cooking.	New appliance.	Nothing. The smell will disappear after a few uses.
<b>When powering on</b>	The hob does not function and the screen stays off.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the connection is incorrect.	Inspect the fuses and the circuit-breaker.
	The hob is not working and a message is displayed.	The electronic circuit does not operate properly.	Contact the After-Sales Department.
	The hob is not working and a closed padlock is flashing in the display.	The hob is locked.	See chapter on using the child safety system.
<b>During operation</b>	The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  is displayed.	There was an overflow or a metal object is covering the "On/Off" key or the display.	Clean or remove the object and continue cooking.
	F7 is displayed.	The electronic circuits have overheated.	See "Built-In" section.
	After a heating zone is started up, the power value flashes.	The cookware used is not suitable for induction or has a diameter less than that recommended (see switching on).	See section on cookware for induction.
	The saucepans make 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, either to your hob or to your cookware.
	The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Normal operation.	Nothing.



## CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and thus contribute to protecting the environment, by placing them in containers provided for the purpose by local authorities.



- Your appliance also contains many recyclable materials. It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your local authority or retailer for details of your nearest used equipment collection points. We thank you for your help in protecting the environment.



---

## • 6 *CUSTOMER SERVICE*

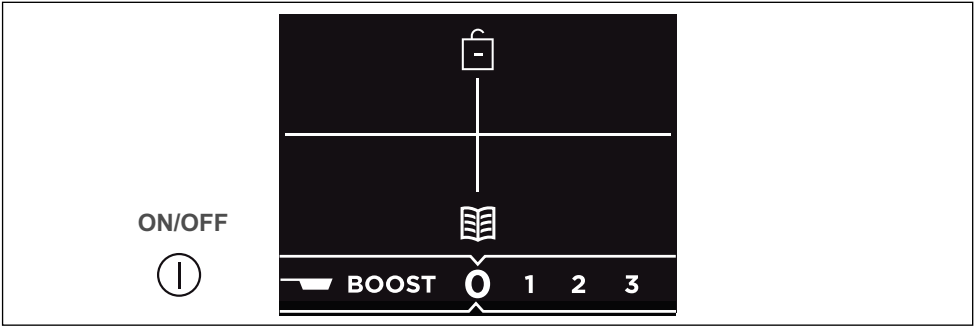
---



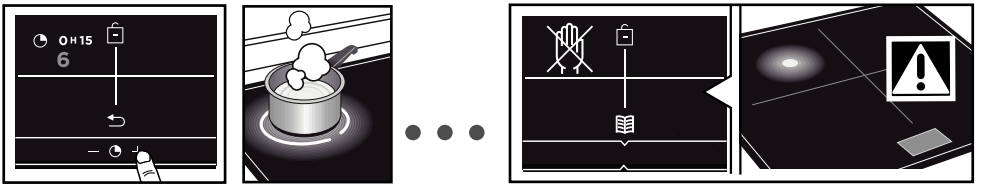
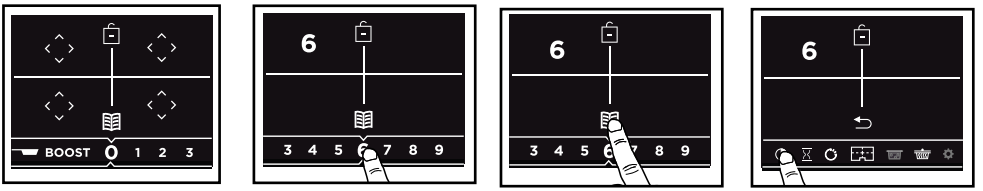
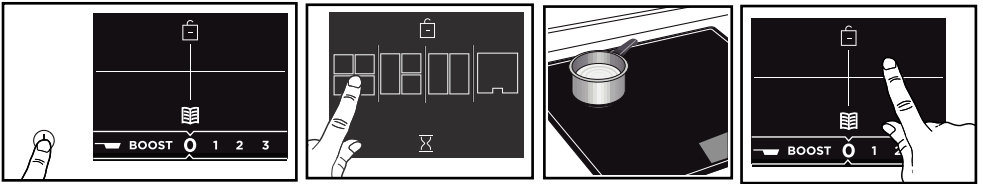
### **SERVICING AND REPAIRS, FRANCE**

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate on the equipment.

# QUICK START GUIDE



- a** Cooking time function (timer)
- b** Independent timer function
- c** Elapsed time function
- d** Select cooking zone function
- e** Boil function
- f** Keep warm function
- g** Settings function
- h** Grill / Griddle function







## ***LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE***

Die Produkte von De Dietrich zu entdecken heißt einzigartige Emotionen zu empfinden.

Die Verlockung entsteht schon beim ersten Anblick. Das Design zeichnet sich durch eine zeitlose Ästhetik und eine sorgfältige Verarbeitung aus, wodurch jedem Gegenstand Eleganz und Raffinesse verliehen wird und beides in perfektem Einklang zueinander steht. Sofort kommt das unwiderstehliche Verlangen nach einer Berührung auf.

Das De Dietrich Design setzt auf robuste und wertvolle Materialien; Authentizität steht dabei an erster Stelle. Durch die Symbiose aus Spitzentechnologie und edlen Materialien schafft De Dietrich hochwertige Produkte für kulinarische Genüsse - eine Leidenschaft, die von allen Küchenfreunden geteilt wird. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Gerät viel Freude.

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Sicherheit und wichtige Vorsichtsmaßnahmen .....</b>	<b>4</b>
<b>Installation .....</b>	<b>7</b>
Auspacken .....	7
Einbau .....	7
Anschluss .....	9
<b>Bedienung .....</b>	<b>10</b>
Auswahl des Kochgefäßes .....	10
Beschreibung der Oberseite .....	11
Beschreibung der Anzeige .....	12
Beschreibung der Funktionen .....	13
Einschalten .....	13
Auswahl der Kochstelle .....	14
Einstellung der Leistung .....	16
Ausschalten der Kochzonen - des Kochfelds .....	16
Garzeit .....	17
Unabhängige Zeitschaltuhr .....	18
„Elapsed time“ - Zeitzähler abgelaufene Zeit .....	19
Funktion Aufkochen .....	20
Funktion Warmhalten .....	21
Horizone Play .....	22
Grillfunktion / Plancha-Grillplatte .....	22
Einstellungen .....	23
Leistungsvorwahl .....	23
Helligkeit .....	24
Demo-Modus .....	24
Sperrung der Bedieneinrichtungen .....	25
Funktion „Clean lock“ .....	26
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen .....	26
<b>Pflege .....</b>	<b>28</b>
<b>Funktionsstörungen und Lösungen .....</b>	<b>30</b>
<b>Umwelt .....</b>	<b>31</b>
<b>Verbraucher-Service .....</b>	<b>32</b>
<b>Schnellstartanleitung (herausnehmbares Informationsblatt) .....</b>	<b>33</b>

---

## ***SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN***

---

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

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. Diese Gebrauchsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird.

- Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.
- Wir empfehlen, die Produktreferenzen des Geräts auf der Seite „Kundendienst und Kundenbeziehungen“ zu notieren.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht durch unbewachte Kinder ausgeführt werden.

Kinder in einem Alter von weniger als 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig überwacht werden.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um zu vermeiden, dass die Heizelemente berührt werden. Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Fläche abgestellt werden, weil sie heiß werden könnten.

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Bedienung).

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

Der Herzschrittmacher muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden. Erkundigen Sie sich beim Hersteller des

---

## ***SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN***

---

Herzschrittmachers oder Ihrem behandelnden Arzt.

Das unbeaufsichtigte Kochen auf einer Kochplatte mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie im Brandfall NIE, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Brandschutzdecke.

**ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss ununterbrochen überwacht werden.

**Brandgefahr:** Es dürfen keine Gegenstände auf den Garzonen abgestellt werden. Wenn die Oberfläche Risse oder Sprünge aufweist, das Gerät von der Versorgungsspannung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

**Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden:** Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die

glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.

Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer fachgerecht qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jeglicher Gefahr vorzubeugen.

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Das Gerät ist nicht für die Inbetriebnahme mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder

---

## ***SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN***

---

einer separaten Fernsteuerung bestimmt.

Nach Gebrauch das Kochfeld über die Steuerung ausschalten und nicht warten, bis der Kochtopfsensor abschaltet.

**WARNUNG:** Es dürfen nur Kochfeldabdeckungen eingesetzt werden, die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt wurden und in der Gebrauchsanleitung als geeignet angegeben werden, oder die im Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.



# • 1 EINBAU



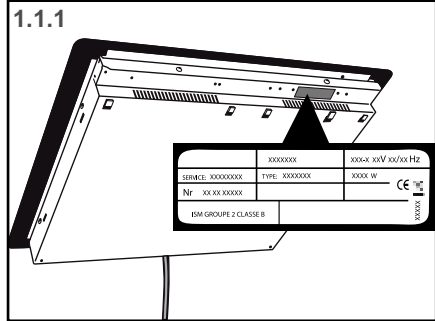
## 1.1 AUSPACKEN

Entfernen Sie alle Schutzelemente. Kontrollieren Sie die Merkmale des Geräts entsprechend dem Kennschild (1.1.1) und halten Sie sie ein.

Tragen Sie für spätere Verwendung in den unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf dem Kennschild befinden.

Service:

Type:



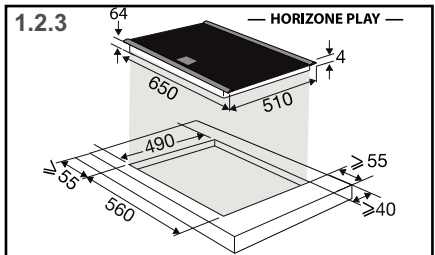
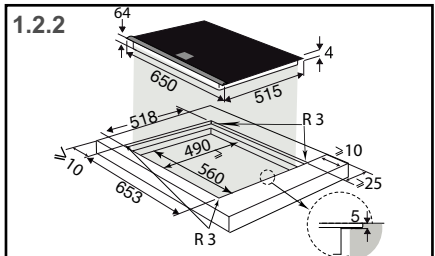
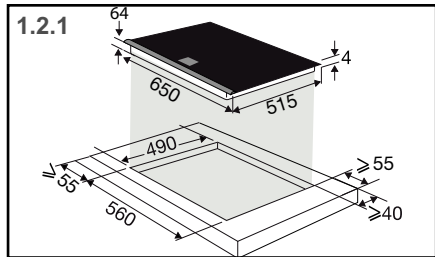
## 1.2 EINBAU IN DAS MÖBEL

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben. Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Maßen (in Millimetern) des Möbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll.

- Einbau auf Arbeitsfläche

Siehe Schemazeichnungen (1.2.1 - 1.2.3)

- Einbau bündig mit Arbeitsfläche  
Siehe Schemazeichnung (1.2.2)



# • 1 EINBAU




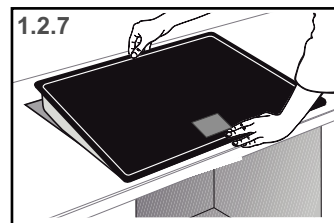
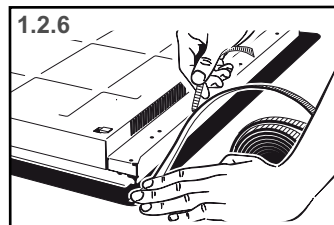
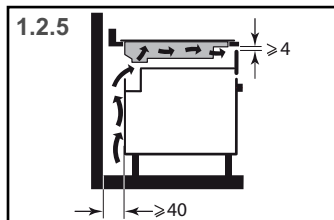
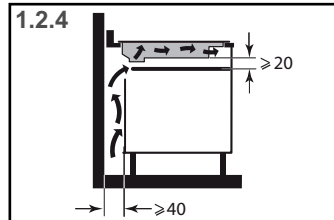
Achten Sie auf korrekte Luftzirkulation im Bereich vor und hinter Ihrem Kochfeld.

Wenn das Kochfeld über einer Schublade (1.2.4) oder über einem einbaubaren Backofen (1.2.5) installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann.

Vor dem Einbau kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfeldes (1.2.6).

Bauen Sie das Kochfeld in das Möbel ein (1.2.7).

 Wenn sich der Backofen unter Ihrem Kochfeld befindet, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken. Ihr Kochfeld verfügt nämlich über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. In den Bedienbereichen wird dann der Code „F7“ angezeigt. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm).





## 1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

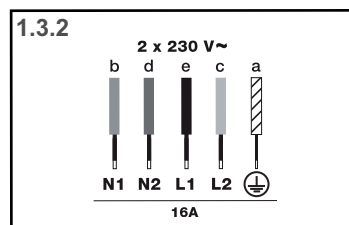
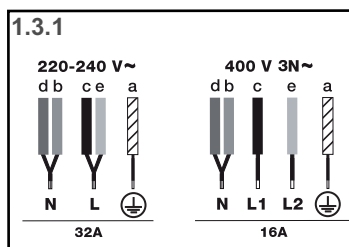
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

Kennzeichnen Sie das Kabel und die Verdrahtungsfarben Ihres Kochfeldes:

Kabel mit 5 Leitern (**1.3.1** und **1.3.2**)

- a) grün-gelb
- b) blau
- c) braun
- d) schwarz
- e) grau


Beim Einschalten des Kochfelds oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst). Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall zu berücksichtigen.





### 2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

Die meisten Gargefäße sind induktionsgeeignet. Lediglich Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Edelstähle sind für das Garen mit Induktionswärme ungeeignet.

 **Wir empfehlen Ihnen, Gargefäße mit einem dicken und glatten Boden auszuwählen.** Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener. Niemals ein leeres Kochgefäß unbeaufsichtigt erhitzen.

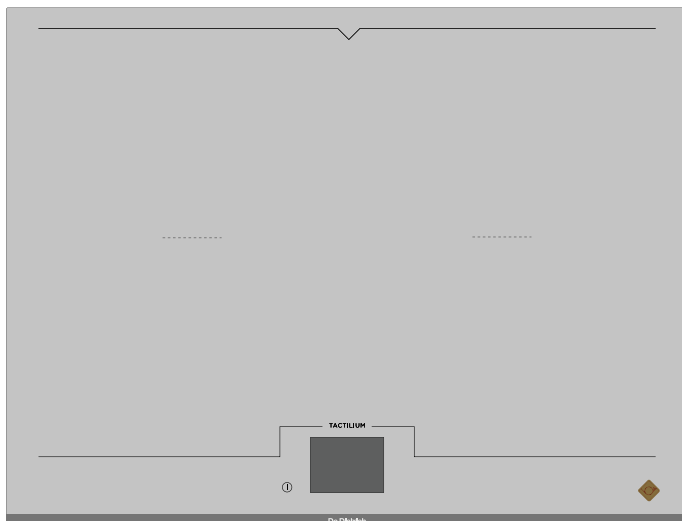


Kochgefäße nicht auf die Touchscreen-Steuerung stellen.

# • 2 *BEDIENUNG*

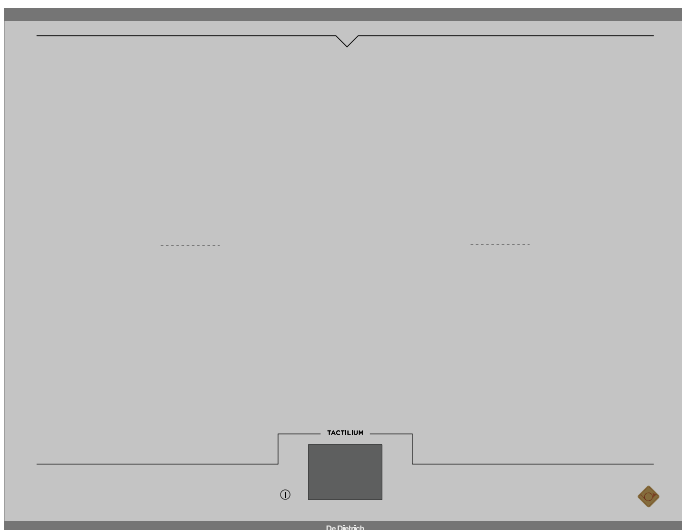


## 2.2 BESCHREIBUNG DER OBERSEITE



**Horizontech**

**DPI7698G  
DPI7698DG**



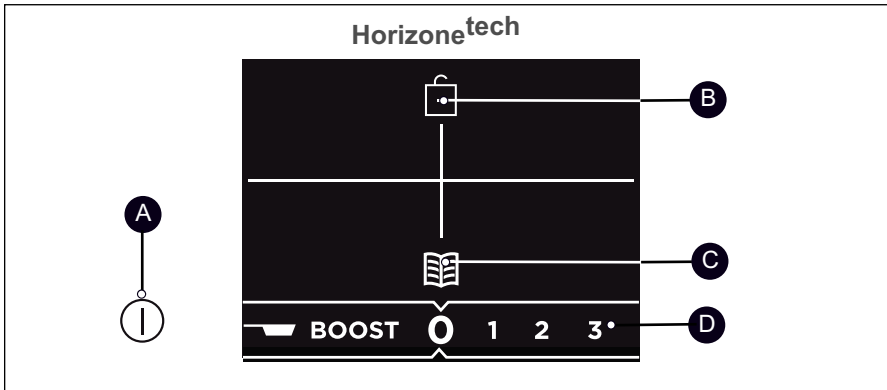
**Horizonteplay**

**DPI7698GS**

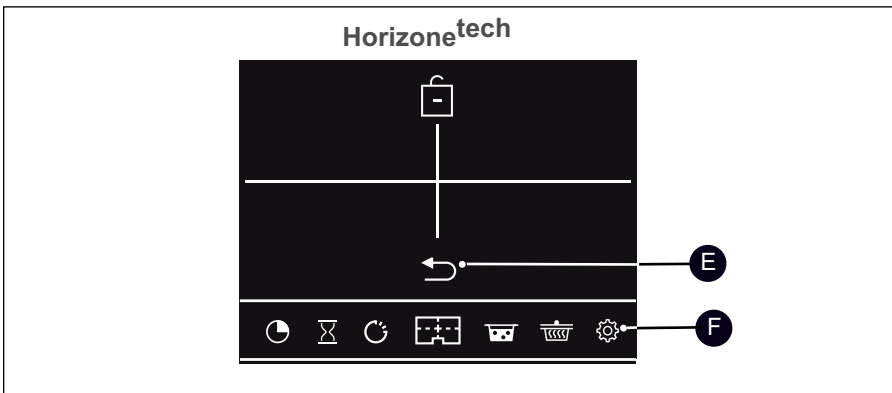


## 2.3 BESCHREIBUNG DER ANZEIGE

Die Tastatur funktioniert komplett als Touchscreen-Tastatur. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, genügt ein Druck auf das Display, um auf die Bedienbefehle zuzugreifen. Ein Scroll-Band im unteren Teil der Anzeige wird betätigt, indem man mit dem Finger darüber streicht; dort kann der gewünschte Wert (die Leistung) oder die verschiedenen verfügbaren Funktionen gewählt werden.



- A** Einschalten/Ausschalten des Kochfelds
- B** Verriegelung der Tasten
- C** Menü-Taste
- D** Scroll-Band (Zugriff auf die Werte für die Leistung)



- E** Taste zurück
- F** Tasten für die Auswahl der Funktionen

# • 2 *BEDIENUNG*



## 2.4 FUNKTIONSBESCHREIBUNG



a

b

c

d

e

f

g

h

**a** Funktion Anzeige der Gardauer (Zeitschaltuhr)

**b** Funktion unabhängige Zeitschaltuhr

**c** Funktion „Elapsed time“ - Zeitähler abgelaufene Zeit

**d** Funktion Auswahl der Garzone

**e** Funktion Aufkochen

**f** Funktion Warmhalten

**g** Funktion Einstellungen

**h** Grillfunktion / Plancha-Grillplatte

## 2.5 EINSCHALTEN

4 Garkonfigurationen werden angezeigt.

### 1 Betriebsmodus QUATTRO

4 Zonen:

Für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser  $\varnothing$  11 bis 22 cm.

### 2 Betriebsmodus TRIO

1 Bereich **Horizonte<sup>tech</sup>** (links):

Für einen Grill, eine Plancha-Grillplatte, eine Fischpfanne oder für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser  $\varnothing$  18 bis 24 cm.

+ 2 Zonen (rechts):

Für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser  $\varnothing$  11 bis 22 cm.

### 3 Betriebsmodus DUO

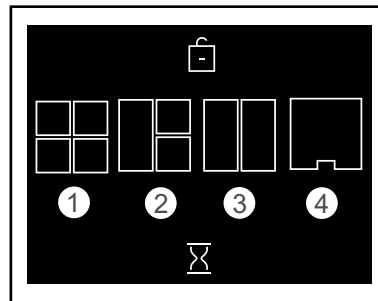
2 Bereiche **Horizonte<sup>tech</sup>** :

Für Grills, Plancha-Grillplatten, Fischpfannen oder für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser  $\varnothing$  18 bis 24 cm.

### 4 Betriebsmodus SOLO:

Speziell entwickelt für alle Gargefäße mit großen Abmessungen. Die Leistung ist auf allen Kochzonen identisch.

**HINWEIS:** Stellen Sie Ihr Gargefäß nicht in die Mitte des Kochfelds.



### Empfehlung

Wenn Sie mehrere Kochgeschirre gleichzeitig auf Ihrem Kochfeld verwenden, benutzen Sie vorzugsweise die Kochzonen, die sich auf verschiedenen Seiten befinden. Bei Benutzung nur einer Seite führt das schnelle Aufheizen einer Zone dazu, dass die Leistung der anderen Zone automatisch begrenzt wird, was man auf der Anzeige sehen kann.

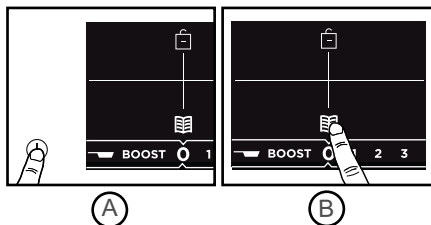
# • 2 *BEDIENUNG*



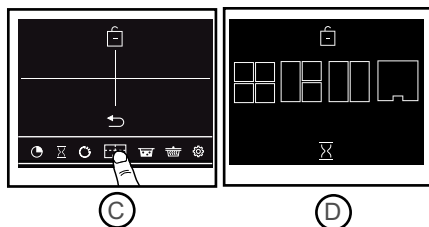
## 2.6 AUSWAHL DER ZONE

Bestätigen Sie die Ein-/Austaste (A) des Kochfelds (A).

Drücken Sie die Taste „Menü“ für den Zugriff auf die Funktionen (B).

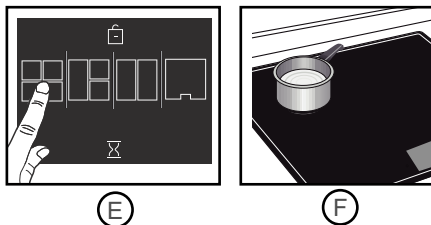


Drücken Sie auf die Funktion „Auswahl der Garzone“ (C), um Zugriff auf die 4 möglichen Garkonfigurationen zu erhalten (D).



Wählen Sie eine Garkonfiguration je nach dem von Ihnen verwendeten Gargefäß (E).

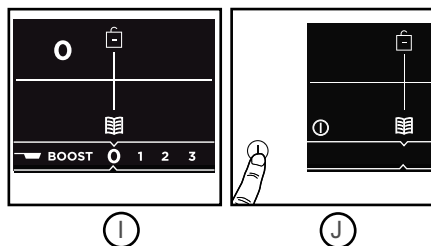
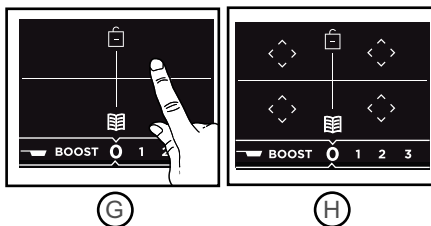
Stellen Sie das Gargefäß auf das Kochfeld (F) und drücken Sie auf eine beliebige Garzone auf dem Touchscreen (G).



Symbole blinken in jedem nicht verwendeten Kochfeld (H).

Das Kochfeld erkennt automatisch (I), wo das Gargefäß steht, und auf dieser Garzone erscheint ein Symbol (I).

Bemerkte (J): wenn Ein-/Austaste Symbol im Bildschirm apparait, eine kurze Stütze auf der Taste(Strich) Ein-/Austaste zu machen, um Kochen anzulassen.







### **Aufsetzen eines weiteren Topfes:**

Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Garzone und drücken Sie auf das Display, damit das Gerät erkennt, wo der hinzugefügte Topf steht. In der ausgewählten Zone erscheint eine kupferfarbene Zahl. Die gewünschte Leistung kann jetzt eingestellt werden. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch ab.

### **Versetzen eines Topfes während des Garvorganges an eine andere Stelle:**

Sie können während des Garvorganges ein Gargefäß von einer Garzone an eine andere versetzen, wobei darauf zu achten ist, dass das Gefäß gehoben und nicht über das Kochfeld gezogen oder geschoben wird; das Kochfeld erkennt automatisch die Ortsveränderung, und die zugewiesenen Einstellungen bleiben erhalten (wenn eine Ziffer blinkt, muss mit einem Druck auf den Bildschirm in der betreffenden Garzone eine Bestätigung erfolgen).

**HINWEIS:** Die automatische Erkennung eines Gargefäßes ist nur möglich, wenn Sie das Gefäß von der einen in die andere Zone heben und nicht über das Kochfeld schieben oder ziehen! Das Symbol „?“ wird in der Zone angezeigt, in die das Gargefäß umgesetzt wurde, die Anzeige erfolgt so lange, bis das Kochfeld die gewählte neue Garzone erkannt hat.

# • 2 *BEDIENUNG*

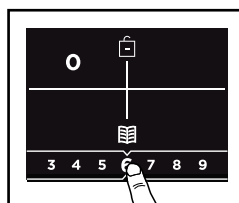


## 2.7 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Scroll-Band für den Zugriff auf die Werte für die Leistung:

**0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15**   **BOOST**



Wählen Sie einen Wert für die Leistung; dazu drücken Sie direkt auf den gewünschten Zahlenwert oder das gewünschte Symbol. Sie können dazu auch mit dem Finger über das Scroll-Band streichen. Die betreffende Garzone wird dann sofort heiß, es ist keine weitere Bestätigung erforderlich. **(A)**.



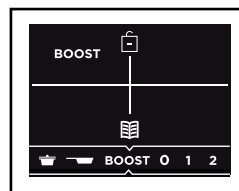
**(A)**

Die Leistungen reichen von 1 (niedrigste Leistung) bis 15.

Drei direkte Zugriffsmöglichkeiten sind vorprogrammiert:

-  = Leistung **8, köcheln.**
-  = Leistung **12, anbraten.**

**BOOST** = maximale Leistung **(B)**.



**(B)**

Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch ab.

## 2.8 AUSSCHALTE DER KOCHSTELLEN

Ausschalten einer einzelnen Kochstelle:

- Drücken Sie anhaltend auf die Kochzone auf dem Touchscreen oder wählen Sie den für die gewünschte Kochzone den Leistungswert „0“ auf dem Scroll-Band aus.

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochstellen:

- Drücken Sie kurz die Taste Ein/Aus für das Kochfeld; das Touchscreen bleibt eingeschaltet.



## 2.9 AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

Drücken Sie anhaltend die Taste Ein/Aus für das Kochfeld; damit wird der Bildschirm ausgeschaltet.

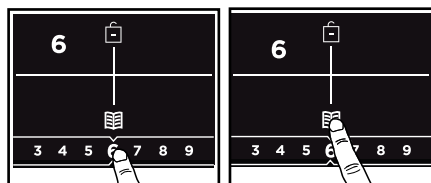
## 2.10 GARZEIT (Zeitschaltuhr)

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Diese kann eingestellt werden, sobald die entsprechende Zone eingeschaltet ist.

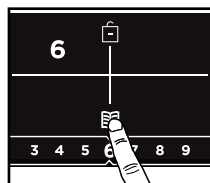
Wählen Sie zuerst die Garzone, danach die Heizleistung, zum Beispiel 6 (A).

Gehen Sie in das Funktionsmenü (B) und wählen Sie die Funktion Garzeit (Zeitschaltuhr) (C).

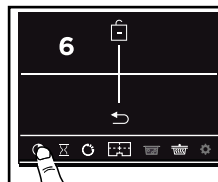
Mit Hilfe der Tasten + oder - stellen Sie die gewünscht Zeit ein, zum Beispiel 15 min. (D) und bestätigen anschließend durch Drücken des Symbols Garzeit (Zeitschaltuhr) im unteren Teil der Anzeige, oder Sie warten einige Sekunden, dann erfolgt die Bestätigung automatisch.



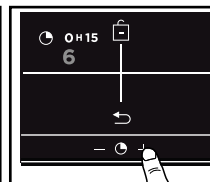
(A)



(B)



(C)



(D)

**HINWEIS:** Sie können Ihre Einstellungen immer wieder ändern, wenn die Anzeige kupferfarben ist. Wenn die Anzeige der Einstellungen weiß ist, sind Ihre Einstellungen bestätigt. Wenn Sie 2 oder mehr Gargefäße auf Ihrem Kochfeld haben, erfolgen die Einstellungen immer bei kupferfarbener Anzeige.



## 2.11 UNABHÄNGIGE ZEITSCHALTUHR

Diese Funktion erlaubt Ihnen, jederzeit einen Rückwärtszähler einzustellen.

Um diese Funktion aufzurufen:  
Gehen Sie in das Funktionsmenü und wählen Sie die Funktion „Unabhängige Zeitschaltuhr“ (A).

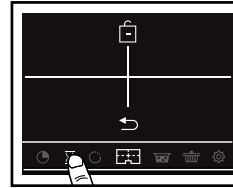
Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten + oder - (B) ein.

Bestätigen Sie durch Drücken des Symbols Unabhängige Zeitschaltuhr im unteren Teil der Anzeige oder warten Sie einige Sekunden, bis die Bestätigung automatisch erfolgt.

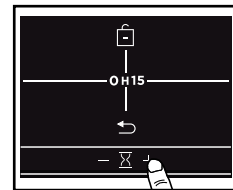
- Die Anzeige wird weiß, und die Rückwärtszählung beginnt.

Nach Ablauf der gewünschten Zeit ertönen Signaltöne, 0,00 blinkt und schaltet sich dann automatisch aus.

**HINWEIS:** Für eine Schnellrückstellung auf 0 während der Zeiteinstellung drücken Sie anhaltend das Symbol „Zeitschaltuhr“ im unteren Teil der Anzeige.



(A)



(B)



## 2.12 ELAPSED TIME

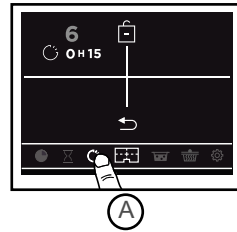
Mit dieser Funktion wird die Zeit angezeigt, die seit der letzten Änderung der Leistung einer bestimmten Zone vergangen ist.

Beispiel: Ihr Kochfeld ist seit einigen Minuten mit Leistungsstufe 6 in Betrieb, ohne dass eine Garzeit programmiert ist. Um zu wissen, wieviel Zeit vergangen ist, gehen Sie in das Funktionsmenü und wählen die Funktion „Elapsed time“/ Abgelaufene Zeit **(A)**.

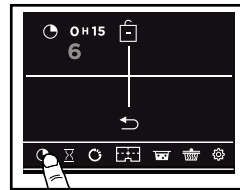
Die abgelaufene Zeit (zum Beispiel 15 Minuten) wird dann in der Anzeige der ausgewählten Zone angezeigt.

Wenn Sie möchten, dass Ihr Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet wird, drücken Sie auf das Symbol „Garzeit“ **(B)** und danach innerhalb von 5 Sekunden auf die Taste +, um schrittweise die Gesamtgarzeit bis auf die gewünschte Dauer zu erhöhen (Beispiel 20 min.) **(C)**.

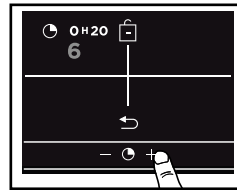
Ein Anzeigewert für die noch verbleibende Zeit **(D)** wird automatisch berechnet (im Beispiel: 5 Min.).



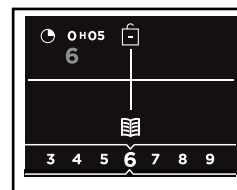
**(A)**



**(B)**



**(C)**



**(D)**



## 2.13 KOCHEN (Funktion „Boil“)

Mit dieser Funktion können Sie Wasser kochen und am Kochen halten, um beispielsweise Nudeln zu garen.

Wählen Sie Ihre Kochzone aus (z. B. hinten links).

Gehen Sie in das Funktionsmenü und wählen Sie die Funktion „Boil“ **(A)**.

In Standardeinstellung wird ein Wasservolumen von 2 Liter vorgeschlagen, jedoch haben Sie die Möglichkeit, die Wassermenge mit Hilfe der Tasten + oder - **(B)** zu ändern.

Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0.5 bis 6 Liter) ein. Bestätigen Sie durch Drücken des Symbols „Boil“ im unteren Teil der Anzeige oder warten Sie einige Sekunden, bis die Bestätigung automatisch erfolgt.

Der Garvorgang beginnt.

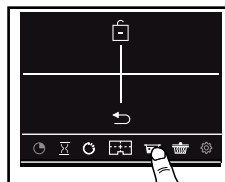
Wenn das Wasser kocht, ertönt ein Lautsignal, und das Symbol „Boil“ blinkt auf der Anzeige.

Geben Sie die Nudeln hinzu und bestätigen Sie mit einem Druck auf eine beliebige Stelle in der betreffenden Garzone.

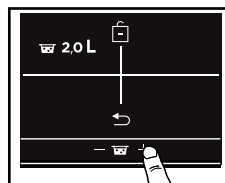
In der Standardeinstellung werden auf der Anzeige ein Leistungswert 12 und eine Garzeit von 8 Minuten **(C)** angeboten.

Aber Sie können die vorgegebenen Einstellungen für die Leistung und die Garzeit ändern.

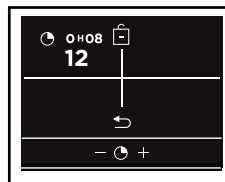
Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Lautsignal.



(A)



(B)



(C)



## HINWEIS:

Die Wassertemperatur darf zu Beginn des Garvorgangs weder zu niedrig noch zu hoch sein, weil dadurch das Endergebnis verfälscht werden könnte.

Kein Gargefäß aus Guss verwenden.

Diese Funktion ist nur separat für jeweils eine Zone verwendbar.

Sie können diese Funktion für alle Lebensmittel verwenden, die in kochendem Wasser gegart werden.

## 2.14 WARMHALTEN

Mit dieser Funktion können Sie mit Leistung 2 warmhalten.

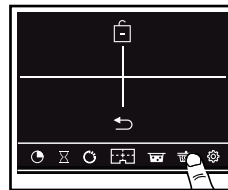
Aus Sicherheitsgründen schaltet sie sich nach 2 Stunden automatisch ab.

Um diese Funktion aufzurufen:

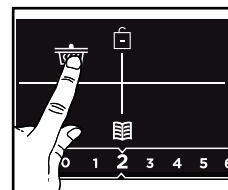
Gehen Sie in das Funktionsmenü und wählen Sie die Funktion „Warmhalten“ (A).

Zum Beenden der Funktion drücken Sie auf das Symbol „Warmhalten“ (B).

Ist kein Gargefäß vorhanden, blinkt das Symbol „?“ im Anzeigebereich, aber die Funktion bleibt aktiv.



(A)



(B)

## • 2 *BEDIENUNG*



### 2.15 HORIZONE<sup>PLAY</sup> (je nach Modell)


Hinter der Kochfläche Ihres Gerätes befindet sich eine Leiste für Anbringung des Zubehörs der Produktserie Horzone-play von De Dietrich, wie z.B. Schneidbrett, Plancha-Grillplatte oder Grill.

Einsetzen des Zubehörs:

Hängen Sie das Zubehör unter Verwendung der dafür vorgesehenen Aussparung auf die Leiste hinter Ihrem Kochfeld (A).




(A)

 **Zubehörteile der Serie HORIZONE<sup>PLAY</sup> nicht über das Kochfeld schieben, um Kratzer zu vermeiden.**

### 2.16 GRILLFUNKTION / PLANCHA-GRILLPLATTE

Mit dieser Funktion können Sie Zubehörteile des Typs Grill oder Plancha-Grillplatte auf allen Kochfeldern (außer QUATTRO und SOLO) zum Grillen von Nahrungsmitteln verwenden.

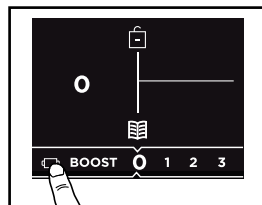
Wählen Sie Ihr Kochfeld aus und stellen Sie Ihr Gargefäß darauf. Nachdem das Kochfeld das Gargefäß erkannt hat, drücken Sie die Taste  (A).

Das Symbol Grill/Plancha-Grillplatte erscheint im Anzeigefeld (B), die Leistung ist voreingestellt und der Garvorgang startet. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur ertönt 10 Sekunden lang ein Lautsignal und das Symbol blinkt.

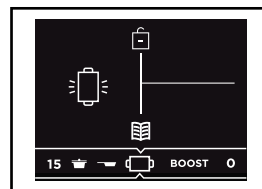
Die Zeitschaltuhr kann für diese Funktion nicht verwendet werden.

Zum Beenden der Funktion drücken Sie auf das Symbol „Grill-Plancha-Grillplatte“ (C).

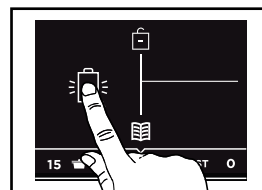
Ist kein Gargefäß vorhanden, blinkt das Symbol „?“ im Anzeigebereich, aber die Funktion bleibt aktiv.



(A)



(B)



(C)





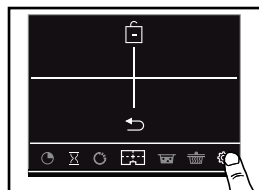
## 2.17 EINSTELLUNGEN

Diese Funktion ermöglicht den Zugriff auf diverse Parameter, die geändert werden können:

- Vorauswahl der Leistungswerte.
- Helligkeit.
- Demo-Modus

**(dem Kundendienst vorbehalten).**

Ihre Garzone muss ausgeschaltet sein.  
Gehen Sie in das Funktionsmenü und wählen Sie die Funktion „Einstellungen“ **(A)**.



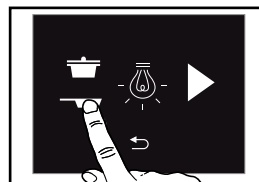
**(A)**

## 2.18 LEISTUNGSVORWAHL

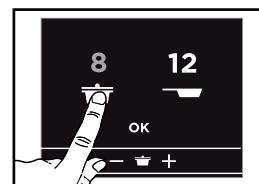
Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsniveaus ändern, die in der Vorwahl festgelegt sind (mit Ausnahme von SCHNELLES AUFHEIZEN).

Ihre Garzone muss ausgeschaltet sein.  
Um auf diese Funktion Zugriff zu erhalten, gehen Sie in die Funktion „Einstellungen“.

Drücken Sie auf eines der Symbole für die voreingestellten Leistungen im linken Teil des Bildschirms **(A)**.



**(A)**



**(B)**

Wählen Sie den einen oder anderen der voreingestellten Leistungswerte **(B)** und ändern Sie ihn durch Einstellung einer anderen Leistung mit Hilfe der Tasten + oder - **(C)**.



**(C)**

**HINWEIS:** Die Leistungen müssen in dem Bereich zwischen 1 und 9 für die erste Taste und zwischen 10 und 15 für die zweite Taste liegen.

# • 2 *BEDIENUNG*



## 2.19 HELBIGKEIT

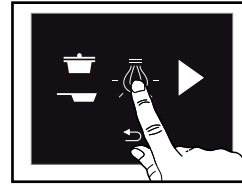
Mit dieser Funktion lässt sich die Lichtstärke der Bildschirmanzeige ändern.

Um auf diese Funktion Zugriff zu erhalten, gehen Sie in die Funktion „Einstellungen“.

Wählen Sie das Symbol für Helligkeit in der Bildschirmmitte (A).

Stellen Sie die gewünschte Lichtstärke mit Hilfe der Tasten + oder - (B) ein.

Bestätigen Sie durch Drücken des Symbols „Zurück“ (C).



(A)



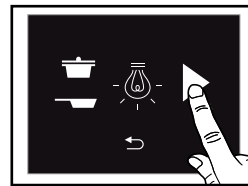
(B)



(C)

## 2.20 DEMO-MODUS (Dem Kundendienst vorbehalten)

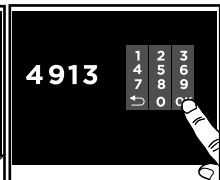
Wenn Sie in den Vorführmodus gelangen, der dem Kundendienst (A) vorbehalten ist, drücken Sie auf die Taste „Zurück“ (B), um auf den vorhergehenden Bildschirm zurück zu gelangen; und falls Sie aus Versehen einen Code eingegeben und mit OK (C) bestätigt haben, ertönt ein Lautsignal und Sie kommen auf den Bildschirm „Erstmaliges Einschalten der Stromversorgung“.



(A)



(B)



(C)



## 2.21 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Ihr Kochfeld besitzt eine Kindersicherung, mit der das Kochfeld gesperrt wird (beispielsweise beim Reinigen).

Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Ein/Aus“-Taste immer aktiv und lässt auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

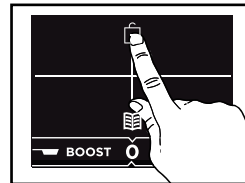
### Sperrung:

Drücken Sie auf das Symbol Vorhängeschloss „geöffnet“ (A) bis ein Lautsignal Ihren Bedienschritt bestätigt, damit ist Ihr Kochfeld gesperrt.

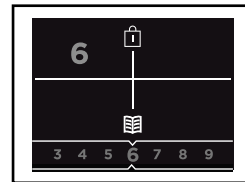
Wenn das Kochfeld in Betrieb ist und Sie es sperren (B), werden die eingeschalteten Garzonen weiterhin beheizt, Sie haben jedoch keinen Zugriff mehr auf die Tasten für die Leistung oder die Zeitschaltuhr, das Symbol Vorhängeschloss „geschlossen“ blinkt einige Sekunden lang und bleibt dann stabil angezeigt. Lediglich die Taste „Ein/Aus“ ist immer aktiviert.

### Entsperren:

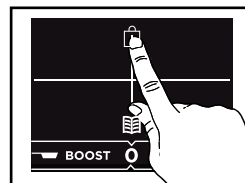
Wenn das ausgeschaltete oder im Betrieb befindliche Kochfeld gesperrt wurde, drücken Sie auf das Symbol Vorhängeschloss „geschlossen“ an der Anzeige (C), bis ein zweifaches Lautsignal den Bedienschritt bestätigt, so dass Ihr Kochfeld entsperrt ist.



(A)



(B)



(C)

# • 2 *BEDIENUNG*



## 2.22 Funktion „CLEAN LOCK“

Diese Funktion ermöglicht das vorübergehende Sperren des Kochfelds während der Reinigung.

### **Aktivierung der Reinigungssperre:**

Drücken Sie kurz auf das Symbol Vorhängeschloss „geöffnet“ an der Anzeige; es ertönt ein Lautsignal und das Symbol Vorhängeschloss „geschlossen“ blinkt während der gesamten Zeit der Sperrung.

Nach Ablauf von 30 Sekunden erfolgt die automatische Entsperrung des Kochfeldes. Es ertönt ein zweifaches Lautsignal, und die Sperre wird automatisch aufgehoben.




### **Empfehlung**

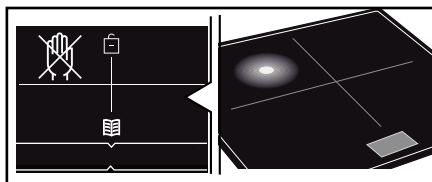
Vor der erneuten Benutzung an das Entsperrn des Kochfelds denken (siehe Kapitel: „Sperrung der Bedienelemente“).

## 2.23 SICHERHEITS- VORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

### **Restwärme**

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Garzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.

Eine Restwärme-Kontrolllampe  wird so lange am Bildschirm angezeigt, bis die Garzone ausreichend abgekühlt ist **(A)**. Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.



(A)

## • 2 *BEDIENUNG*



### Temperaturbegrenzer:

Jede Garzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Gefäßbodens ständig überwacht. Wenn ein leeres Gefäß auf einer eingeschalteten Garzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass das Gargefäß oder das Kochfeld beschädigt werden.

### Sicherheit „kleine Gegenstände“:

Ein auf das Kochfeld gelegter kleiner Gegenstand (z. B. Gabel, Löffel oder Ring,...) wird nicht als Gargefäß erkannt. Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Strom abgegeben.



### Achtung

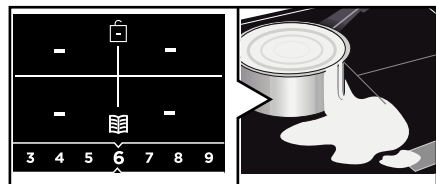
**Legen sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ab, weil diese heiß werden könnten.**

### Überlaufschutz:

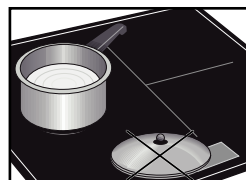
In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten und ein Lautsignal ertönen:

- Überlaufen, wobei die Taste „Ein/Aus“ oder die Anzeige überdeckt wird (A).
- Ein feuchtes Tuch wurde auf der Taste „Ein/Aus“ abgelegt.
- Ein Gegenstand aus Metall wurde auf die Taste „Ein/Aus“ gelegt (B).

Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.



(A)



(B)

## • 2 *BEDIENUNG*



### **Auto-Stopp System:**

Das Kochfeld ist mit einem „Auto-Stopp System“ ausgerüstet, das, wenn das Abschalten einer Garzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Garzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).

Wenn diese Sicherheitsvorrichtung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Garzone durch die Anzeige „Auto-Stopp“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Es genügt dann, an einer beliebigen Stelle auf den Bildschirm zu drücken, um den Signalton abzustellen.

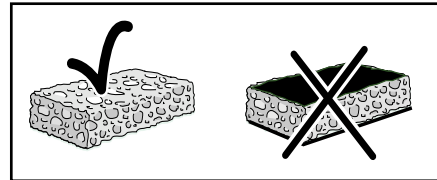
## • 3 *PFLEGE*



### **PFLEGE UND REINIGUNG**

Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm (A). Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser benetzen und anschließend (B) abwischen.

Zum Entfernen von angebackenen Ansammlungen von Verschmutzungen, übergelaufenem zuckerhaltigem Kochgut, geschmolzenem Plastik u.dgl. verwenden Sie einen Haushaltsschwamm und/oder einen 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. Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Spritessig, den Sie auf



(A)



(B)



die Verschmutzung auftragen, einwirken lassen und danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Für glänzende metallic-farbene Teile und zur wöchentlichen Pflege verwenden Sie ein Spezialpflegemittel für Glaskeramik. Tragen Sie das Spezialpflegemittel (silikonhaltig und möglichst mit Schutzwirkung) auf die Glaskeramikflächen auf.

**Wichtiger Hinweis:** Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezialschwämme für empfindliches Geschirr.

## **PFLEGE DES CERANFELDS HORIZONEPLAY**

Bestimmte Vorsorgemaßnahmen müssen eingehalten werden, um die Qualität und die Effizienz Ihres Produktes zu bewahren.

### **Folgendes sollten Sie Ihrem Schneidbrett nie zumuten:**

- Kontakt mit siedendheißen Töpfen oder Schüsseln.
- Unmittelbare Nähe zu einer Strahlungsheizung oder einer Klimaanlage, weil diese Systeme die Luft austrocknen.
- Übermäßige Sonneneinstrahlung bei Aufbewahrung hinter einer Glasscheibe.
- Zu starke Temperaturschwankungen.
- Beengter Einbau zwischen 2 Materialien ohne Berücksichtigung einer Dehnfuge beim Einbau.

- Anbringung auf einer feuchten Oberfläche, die sich noch im Bau befindet (Gips, noch feuchter Zement...).

### **Erste Benutzung:**

Ölen Sie Ihr Schneidbrett mit Speiseöl ein (1 bis 2 Esslöffel mit einem sauberen Tuch auf alle Oberflächen auftragen). So bleibt das Schneidbrett länger optisch ansprechend und zeichnet sich durch eine lange Lebensdauer aus.

### **Regelmäßige Pflege:**



Ölen Sie Ihr Schneidbrett einmal pro Monat ein.

Wenn das Schneidbrett nur der Dekoration dient empfehlen wir, dass Sie es lackieren, damit das Material nicht schrumpft oder sich ausdehnt.

Feuchten Sie IHR Schneidbrett zum Reinigen nicht an, schaben Sie es mit einer Messerklinge oder einem Schaber ab, dies entfernt überschüssige Feuchtigkeit von aufgeschnittenem Fleisch und sorgt dafür, dass das Holz sein perfektes Aussehen dauerhaft behält.

# • 4 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



	Sie stellen fest, dass...	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist:
<b>Erste Inbetriebnahme</b>	 erscheint auf dem Display.	Demo-Modus	Auf das Symbol drücken 
	Die Anlage schaltet sich aus.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Kapitel Anschluss.
	Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Nichts. Der Geruch verschwindet nach einiger Zeit, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
<b>Beim Einschalten</b>	Das Kochfeld funktioniert nicht, und das Display wird nicht eingeschaltet.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.
	Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine Anzeige.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
	Das Kochfeld funktioniert nicht, in der Anzeige erscheint ein blinkendes Symbol: ein geschlossenes Vorhängeschloss.	Das Kochfeld ist gesperrt.	Siehe Kapitel „Nutzung der Kindersicherung“.
<b>Während der Benutzung</b>	Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden ein Tonsignal ab und  wird angezeigt.	Es ist Kochgut übergelaufen oder ein Metallgegenstand blockiert die Taste „Ein/Aus“ oder die Anzeige.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
	F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
	Nach dem Einschalten einer Heizzone blinkt der angezeigte Wert für die Leistung.	Das benutzte Gargefäß ist nicht für Induktion geeignet oder sein Durchmesser ist kleiner als der empfohlene Durchmesser (siehe Einschalten).	Siehe Kapitel „Gargefäße 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 zum Gargefäß 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.





## UMWELTSCHUTZ

- Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist recyclingfähig. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.



- In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. 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 dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

---

## • 6 *VERBRAUCHERSERVICE*

---

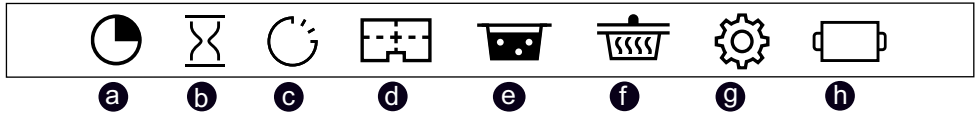
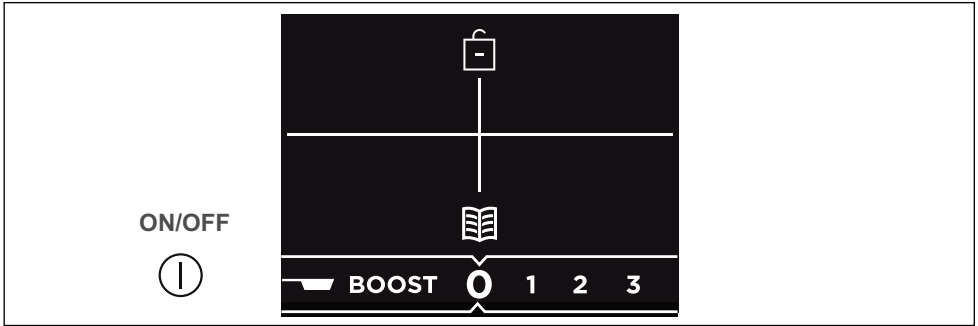


### **REPARATURSERVICE FRANKREICH**

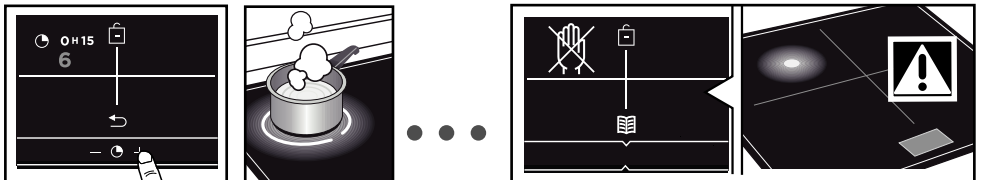
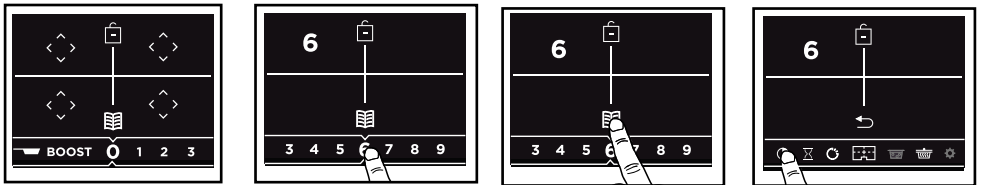
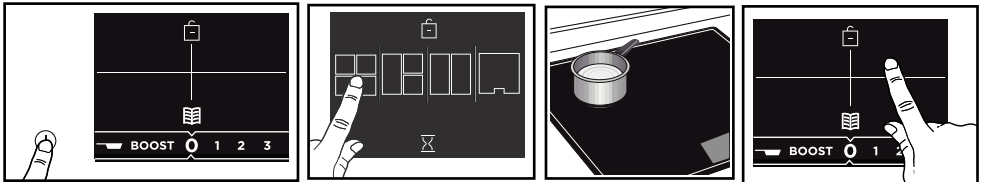
Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.



# SCHNELLSTARTANLEITUNG



- a** Funktion Anzeige der Gardauer (Zeitschaltuhr)
- b** Funktion unabhängige Zeitschaltuhr
- c** Funktion „Elapsed time“ - Zeitzähler abgelaufene Zeit
- d** Funktion Auswahl der Garzone
- e** Funktion „Boil“
- f** Funktion Warmhalten
- g** Funktion Einstellungen
- h** Grillfunktion / Plancha-Grillplatte





IT

## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Scoprire i prodotti De Dietrich significa provare emozioni uniche. Si è attirati fin dal primo sguardo. La qualità del design è visibile nell'estetica che sfida il tempo e nelle finiture accurate che rendono ogni oggetto elegante e raffinato, in perfetta armonia tra loro.

Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

Il design De Dietrich si basa su materiali robusti e prestigiosi, che lasciano ampio spazio all'autenticità. Associando la tecnologia più evoluta e materiali nobili, De Dietrich garantisce la realizzazione di prodotti di elevata manifattura al servizio dell'arte culinaria, una passione condivisa da tutti coloro che amano la cucina. Le auguriamo tanta soddisfazione nell'utilizzo di questo nuovo prodotto.

La ringraziamo per la Sua fiducia.

<b>Sicurezza e precauzioni importanti .....</b>	<b>4</b>
<b>Installazione .....</b>	<b>7</b>
Disimballaggio .....	7
Incasso .....	7
Collegamento .....	9
<b>Utilizzo .....</b>	<b>10</b>
Scelta del recipiente .....	10
Descrizione della piastra .....	11
Descrizione del display .....	12
Descrizione delle funzioni .....	13
Accensione .....	13
Selezione della zona di cottura .....	14
Regolazione della potenza .....	16
Spegnimento delle zone di cottura - del piano .....	16
Durata di cottura .....	17
Timer indipendente .....	18
Elapsed time .....	19
Funzione Ebollizione .....	20
Funzione Mantenimento al caldo.....	21
Horizon Play .....	22
Funzione Grill/Plancha.....	22
Regolazioni .....	23
Preselezione di potenza .....	23
Luminosità .....	24
Modalità Demo.....	24
Blocco dei comandi .....	25
Funzione "Clean lock" .....	26
Sicurezza e raccomandazioni .....	26
<b>Manutenzione.....</b>	<b>28</b>
<b>Anomalie e soluzioni.....</b>	<b>30</b>
<b>Ambiente .....</b>	<b>31</b>
<b>Servizio consumatori .....</b>	<b>32</b>
<b>Guida di avvio rapido (pagina staccabile).....</b>	<b>33</b>

---

## *SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI*

---

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito internet del marchio.

La invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima d'installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati elaborati per la Sua sicurezza e per quella delle persone che Le stanno vicino. Conservare queste istruzioni d'uso con l'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, accertarsi che sia accompagnato dalle relative istruzioni.

- Con il costante obiettivo di migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche alle loro caratteristiche tecniche, funzionali o estetiche, così come a quelle collegate all'evoluzione tecnica.
- Per ritrovare facilmente in futuro i codici prodotto dell'apparecchio, si consiglia di annotarli nella pagina "Servizio e relazioni con i consumatori".

L'apparecchio può essere usato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o prive d'esperienza e di competenza nel caso siano state correttamente formate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e ne siano stati compresi i rischi potenziali.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la cura dell'apparecchio non devono essere effettuati da bambini senza la sorveglianza di un adulto.

I bambini fino a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente sorvegliati.

L'apparecchio e le sue parti accessibili si scaldano durante l'utilizzo.

Devono essere prese precauzioni al fine di evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie poiché possono scaldarsi.

Il piano è dotato di funzione sicurezza bambini che ne blocca l'utilizzo quando è spento o in fase di cottura (vedere capitolo: utilizzo della funzione sicurezza bambini).

Il vostro apparecchio è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei ai quali è soggetto.

Affinché non ci siano interferenze tra il piano cottura e un pacemaker è necessario che quest'ultimo sia progettato e regolato in conformità con la regolamentazione che lo riguarda. È necessario informarsi presso il fabbricante del pacemaker o il medico curante.

Una cottura con olio o con grasso effettuata sul piano senza supervisione può

---

## ***SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI***

---

essere pericolosa e provocare un incendio. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, ma interrompere l'alimentazione dell'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifuoco.

**ATTENZIONE:** la cottura deve essere supervisionata. Una cottura breve necessita di una supervisione continua.

Rischio d'incendio: non accumulare oggetti sulle superfici di cottura.

Se la superficie presenta incrinature, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di folgorazione.

Non utilizzare più il piano prima di aver cambiato la piastra in vetro.

Evitare gli urti con i recipienti: la superficie in vetroceramica è molto resistente ma non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi sul piano cottura. Un effetto "ventosa" rischierebbe di danneggiare la piastra in vetroceramica. Evitare gli attriti di recipienti che alla lunga possono causare il degrado degli elementi estetici della piastra in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per la cottura. Non mettere mai prodotti imballati con l'alluminio o in

confezioni d'alluminio sul piano cottura. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente il piano cottura. Non riporre mai prodotti di pulizia o prodotti infiammabili nel mobile situato sotto al piano cottura.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal servizio assistenza o da persone qualificate al fine di evitare pericoli.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione di un apparecchio elettrico collegato in prossimità del piano non sia in contatto con le zone di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del piano. L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

Dopo l'utilizzo, spegnere il piano cottura tramite il dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.



---

## ***SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI***

---

**AVVERTENZA:** Utilizzare unicamente protezioni del piano progettate dal fabbricante dell'apparecchio di cottura, indicate come adatte nelle istruzioni d'uso, oppure incluse nell'apparecchio. L'uso di protezioni non adeguate può provocare incidenti.

# • 1 INSTALLAZIONE

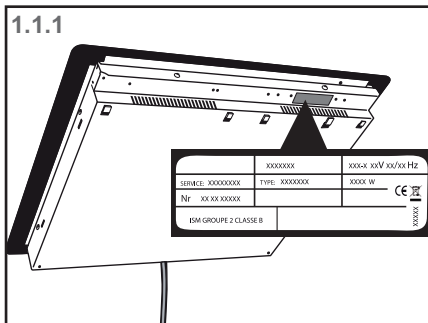


## 1.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta segnaletica (1.1.1). Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Servizio:

Tipo:

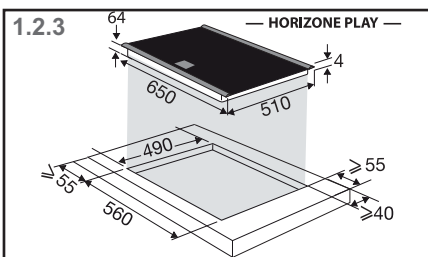
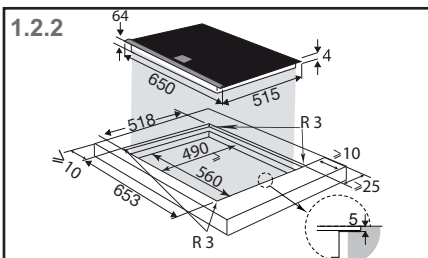
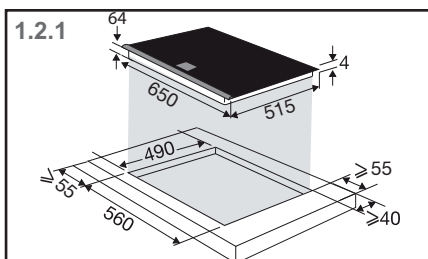


## 1.2 INCASSO NEL MOBILE

Controllare che gli ingressi e le uscite d'aria siano sgombri. Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

- Incasso nel piano di lavoro  
Vedere schemi (1.2.1 - 1.2.3)

- Incasso a filo del piano di lavoro  
Vedere schema (1.2.2)



# • 1 INSTALLAZIONE




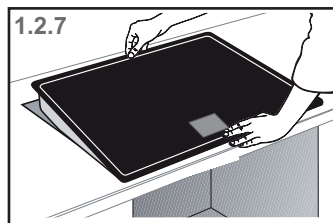
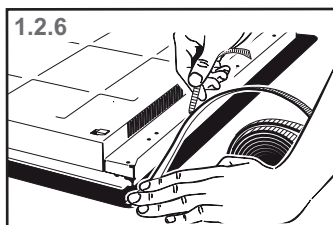
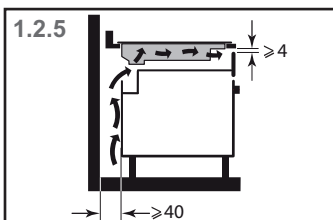
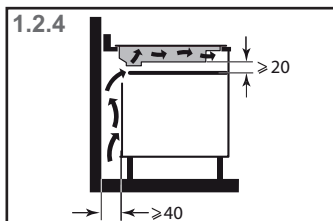
Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

In caso di installazione del piano cottura al di sopra di un cassetto (1.2.4) o di un forno a incasso (1.2.5), rispettare le dimensioni indicate sulle illustrazioni al fine di assicurare un'uscita d'aria sufficiente dalla parte anteriore.

Incollare la guarnizione di tenuta stagna su tutto il bordo del piano (1.2.6).

Posizionare il piano cottura nel mobile (1.2.7).

 Se il forno è situato sotto al piano cottura, le sicurezze termiche del piano cottura possono limitare l'utilizzo simultaneo di quest'ultimo e del forno in modalità pirolisi. Il piano cottura è dotato di un sistema di sicurezza anti-surriscaldamento. Questa sicurezza può ad esempio essere attivata in caso d'installazione al di sopra di un forno insufficientemente isolato. Il codice "F7" appare nelle zone comandi. In questo caso, si raccomanda di aumentare l'aerazione del piano di cottura praticando un'apertura sul lato del mobile (8 cm x 5 cm).





## 1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

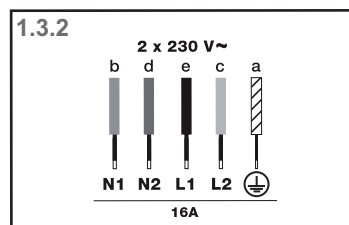
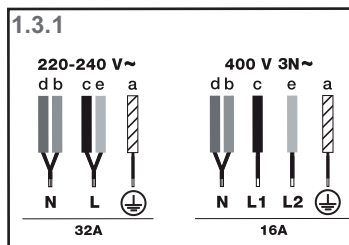
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

Identificare il cavo e i colori dei fili del piano cottura:

Cavo a 5 fili (1.3.1 e 1.3.2)

- a) verde-giallo
- b) blu
- c) marrone
- d) nero
- e) grigio


Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, o dopo un'interruzione di corrente prolungata, un codice luminoso appare sulla tastiera di comando. Attendere 30 secondi circa o premere un tasto affinché queste informazioni scompaiano prima di utilizzare il piano (la visualizzazione di questi codici è normale ed è destinata, in caso di necessità, al Servizio post-vendita). In nessun caso l'utilizzatore del piano cottura deve tenerne conto.






### 2.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

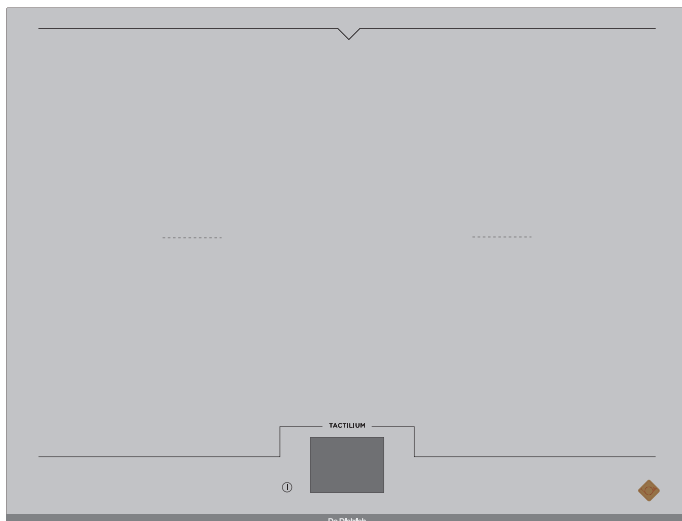
La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

 **Suggeriamo di scegliere recipienti a fondo spesso e piatto.** Il calore sarà meglio ripartito e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.

 Evitare di poggiare i recipienti sullo schermo di comando.

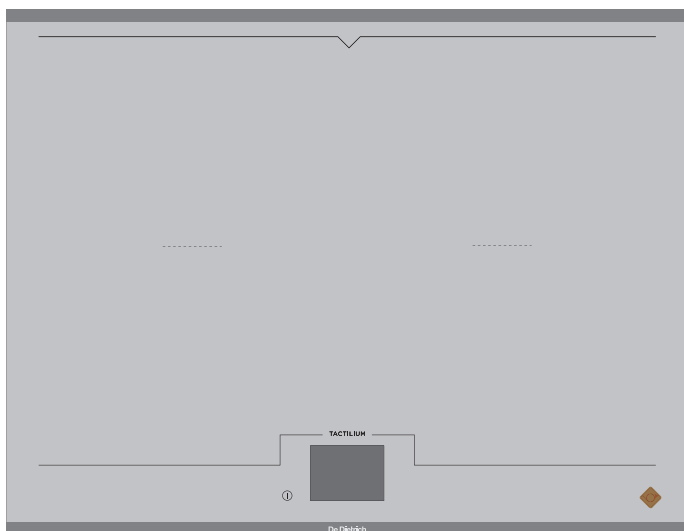


## 2.2 DESCRIZIONE DELLA PIASTRA



**Horizontech**

**DPI7698G  
DPI7698DG**



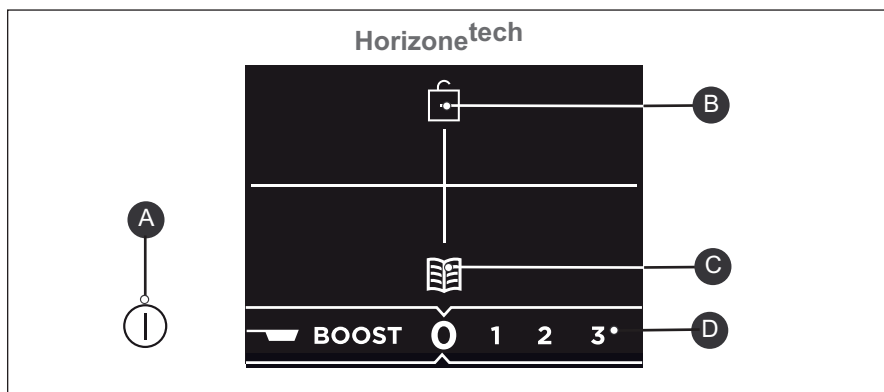
**Horizonteplay**

**DPI7698GS**

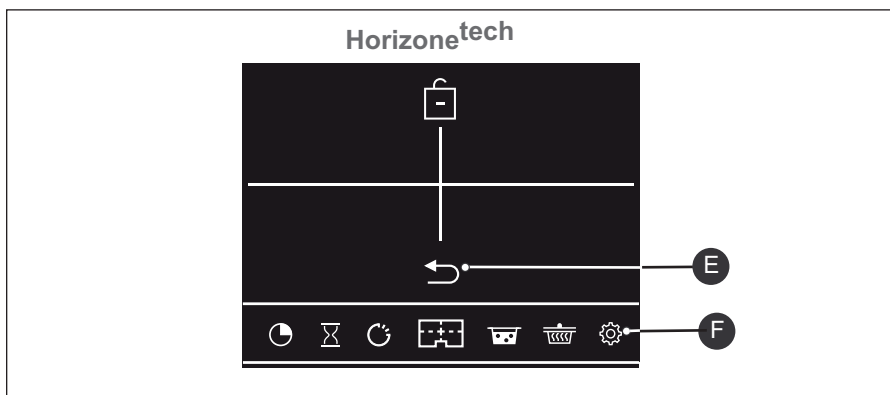


## 2.3 DESCRIZIONE DEL DISPLAY

La tastiera è completamente touch screen. Una semplice pressione sullo schermo permette di accedere ai comandi quando il piano cottura è acceso. Facendo scorrere il dito sul pannello a discesa situato nella parte inferiore del display, è possibile scegliere il valore (di potenza) o le diverse funzioni disponibili.



- A** Accensione/spengimento del piano cottura
- B** Blocco della tastiera
- C** Tasto Menu
- D** Pannello a discesa (accesso alle potenze)



- E** Tasto indietro
- F** Tasti di selezione delle funzioni



## 2.4 DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI



a b c d e f g h

- a Funzione Durata di cottura (timer)
- b Funzione Timer indipendente
- c Funzione "Elapsed time"
- d Funzione Selezione della zona di cottura
- e Funzione Ebollizione
- f Funzione Mantenimento al caldo
- g Funzione Regolazioni
- h Funzione Grill/Plancha

## 2.5 ACCENSIONE

4 configurazioni di cottura vengono visualizzate sul display.

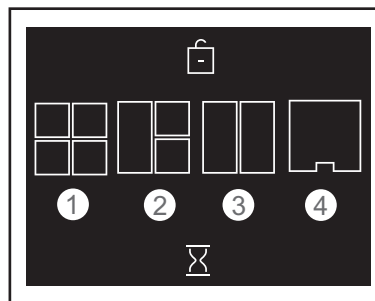
- 1 **Modalità QUATTRO**  
4 zone:  
Per recipienti con un fondo da Ø 11 a 22 cm.

- 2 **Modalità TRIO**  
1 Spazio **Horizone<sup>tech</sup>** (a sinistra):  
Per una griglia, una piastra, una pesciera o recipienti con fondo da Ø 18 a 24 cm.  
+ 2 zone (a destra):  
per recipienti con un fondo da Ø 11 a 22 cm.

- 3 **Modalità DUO**  
2 spazi **Horizone<sup>tech</sup>**:  
Per griglie, piastre, pesciere o recipienti con fondo da Ø 18 a 24 cm.

- 4 **Modalità SOLO:**  
Specialmente sviluppata per un recipiente di grandi dimensioni.  
La potenza è identica su tutte le zone cottura.

**NOTA:** il recipiente non deve essere appoggiato al centro del piano.



### Consiglio

Quando si utilizzano più recipienti contemporaneamente sul piano, privilegiare le zone di cottura situate su lati diversi. Su uno stesso lato, l'utilizzo del booster di una zona comporta una limitazione automatica della potenza dell'altra zona visibile nel display.



## • 2 UTILIZZO



### 2.6 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

Premere il tasto di accensione/ spegnimento del piano cottura (A).

Premere il tasto "Menu" per accedere alle funzioni (B).

Premere la funzione "Selezione della zona di cottura" (C) per ottenere le 4 configurazioni di cottura possibili (D).

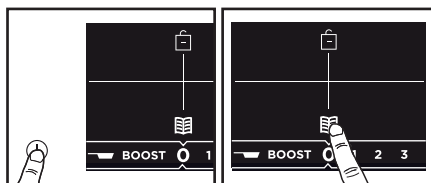
Selezionare una delle configurazioni di cottura in funzione del proprio recipiente (E).

Appoggiare il recipiente sul piano (F) e premere una qualsiasi zona di cottura sullo schermo (G).

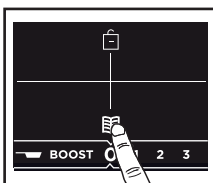
Lampeggiano alcuni simboli su ogni zona di cottura non utilizzata (H).

Il piano rileverà automaticamente la collocazione del recipiente e uno 0 comparirà su questa zona (I).

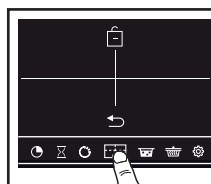
Nota (J): Se il simbolo Funziona /Arresto appare nello schermo, fare un appoggio breve sul tasto Funziona /Arresto per avviarsi la cottura.



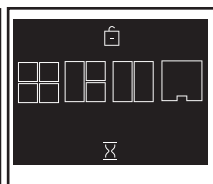
(A)



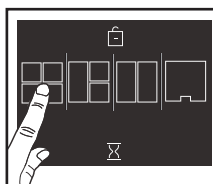
(B)



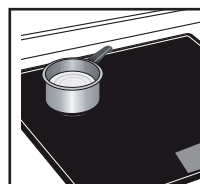
(C)



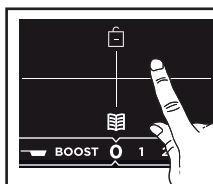
(D)



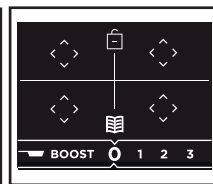
(E)



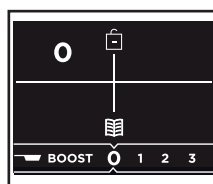
(F)



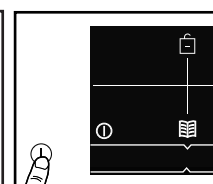
(G)



(H)



(I)



(J)



### **Aggiunta di una pentola supplementare:**

Appoggiare la pentola sulla zona desiderata e premere sullo schermo per rilevare la posizione del recipiente. Nella zona scelta compare una cifra di colore rame. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. Se non viene impostata alcuna potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo qualche secondo.

### **Spostamento di una pentola durante la cottura**

È possibile spostare un recipiente da una zona a un'altra durante la cottura sollevando il recipiente e non trascinandolo, il piano cottura rileverà automaticamente lo spostamento e le impostazioni attribuite verranno conservate (se un numero lampeggia è necessario convalidare mediante una pressione sullo schermo nella zona interessata).

**NOTA:** il rilevamento automatico di un recipiente è possibile solo quando questo viene sollevato verso la nuova zona di cottura; non deve essere trascinato!

Il simbolo “?” compare nella zona dove il recipiente è stato spostato e resta fino a che il piano rileva la nuova zona di cottura scelta.



### 2.7 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Pannello a discesa che dà accesso alle potenze:

**0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15**   **BOOST**

Selezionare un valore di potenza premendo direttamente il numero o il simbolo desiderato. È anche possibile far scorrere il dito sul pannello a discesa. La zona di cottura si avvia immediatamente senza bisogno di convalida. **(A)**.

Le potenze vanno da 1 (minima potenza) a 15.

Sono preimpostati tre accessi diretti:



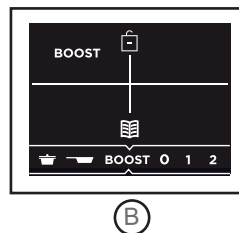
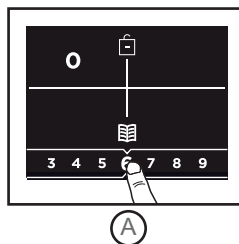
= potenza **8**, **cottura lenta**.



= potenza **12**, **cottura rapida**.

**BOOST** = potenza massima **(B)**.

Se non viene impostata alcuna potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente dopo qualche secondo.



### 2.8 SPEGNIMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Spegnimento di una sola zona di cottura:

- Premere a lungo la zona di cottura sullo schermo o selezionare il valore di potenza "0" sul pannello a discesa per la zona di cottura desiderata.

Spegnimento di tutte le zone di cottura simultaneamente:

- Premere brevemente il tasto accensione/spegnimento del piano, lo schermo resta acceso.



## 2.9 SPEGNIMENTO DEL PIANO

Premere a lungo il tasto di accensione/spengimento del piano di cottura, lo schermo si spegne.

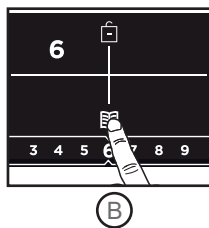
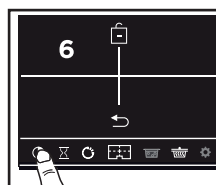
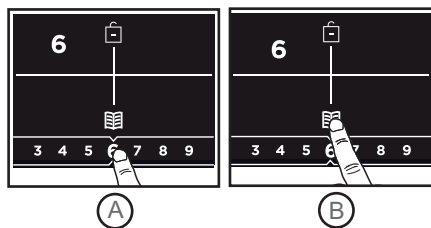
## 2.10 DURATA DI COTTURA (timer)

Ogni zona di cottura possiede un apposito timer che può essere impostato non appena la zona interessata è in funzione.

Selezionare innanzitutto la zona di cottura poi la potenza di riscaldamento, per esempio 6 (A).

Accedere al menu delle funzioni (B) e scegliere la funzione durata di cottura (timer) (C).

Con i tasti + o - regolare il tempo desiderato, per esempio 15 min. (D) e convalidare premendo il simbolo durata di cottura (timer) nella parte inferiore del display o aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente.



**NOTA:** Si può sempre intervenire sulle impostazioni quando le indicazioni del display sono di colore rame. Quando la visualizzazione delle impostazioni è bianca, le impostazioni sono convalidate. Se sono presenti 2 o più pentole sul piano, le impostazioni si effettueranno sempre sul display con le indicazioni di colore rame.



## 2.11 TIMER INDIPENDENTE

Questa funzione permette di impostare un conto alla rovescia in qualsiasi momento.

Per accedere a questa funzione:  
Accedere al menu delle funzioni e scegliere la funzione “timer indipendente” (A).

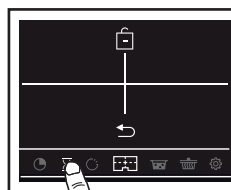
Impostare il tempo desiderato con i tasti + o - (B).

Convalidare premendo il simbolo timer indipendente nella parte inferiore del display o aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente.

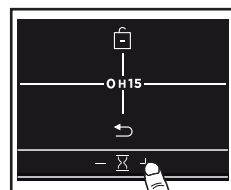
La visualizzazione diventa bianca e inizia il conto alla rovescia.

Alla fine del tempo desiderato si sentono dei bip sonori, lampeggiano le cifre 0m00 poi il display si spegne automaticamente.

**NOTA:** Per l’azzeramento rapido durante l’impostazione del tempo, tenere il dito premuto sul simbolo “timer” nella parte inferiore del display.



(A)



(B)



## 2.12 ELAPSED TIME

Questa funzione permette di visualizzare il tempo trascorso dall'ultima modifica di potenza su una zona di cottura scelta.

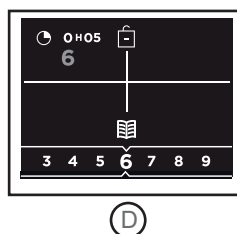
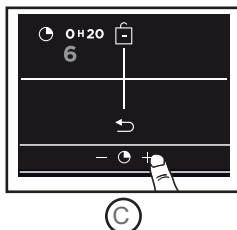
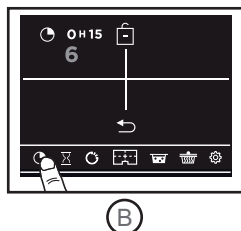
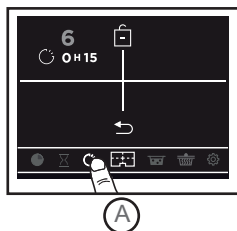
Esempio: il piano funziona con potenza 6 da diversi minuti senza programmazione della durata.

Per conoscere il tempo trascorso, accedere al menu delle funzioni e scegliere la funzione "Elapsed time" **(A)**.

Il tempo trascorso (per esempio 15 min.) è fisso nel display della zona di cottura selezionata.

Se si vuole che la cottura termini in un tempo definito, premere il simbolo "durata di cottura" **(B)** poi, entro 5 secondi, premere il tasto + per aumentare il tempo di cottura totale che si vuole ottenere (per esempio 20 min.) **(C)**.

La visualizzazione del tempo rimanente **(D)** è calcolata automaticamente (nell'esempio: 5 min.).





### 2.13 EBOLLIZIONE (funzione “Boil”)

Questa funzione permette di fare bollire e di mantenere l'ebollizione dell'acqua per fare cuocere la pasta, per esempio. Selezionare la zona di cottura (per esempio: posteriore-sinistro).

Accedere al menu delle funzioni e scegliere la funzione “Boil” **(A)**.

Per impostazione predefinita, la quantità di acqua proposta è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti + o - **(B)**. Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).

Convalidare premendo il simbolo “Boil” nella parte inferiore del display o aspettare qualche secondo e la convalida verrà effettuata automaticamente.

La cottura inizia.

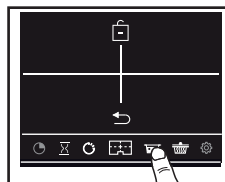
Si sente un bip quando l'acqua è in ebollizione e il simbolo “Boil” lampeggia sul display.

Versare quindi la pasta e convalidare premendo un'area qualsiasi della zona di cottura interessata.

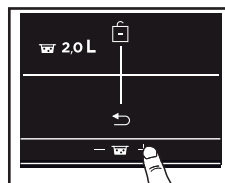
Il display propone in maniera predefinita una potenza 12 e una durata di cottura di 8 minuti **(C)**.

Si possono regolare la potenza e il tempo di cottura proposti.

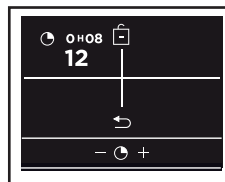
Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.



(A)



(B)



(C)

## • 2 UTILIZZO



### NOTA:

è importante che la temperatura dell'acqua non sia troppo calda né troppo fredda all'inizio della cottura perché falserebbe il risultato finale.

Non utilizzare recipienti in ghisa.

Questa funzione è utilizzabile solo su una zona di cottura per volta.

Si può utilizzare questa funzione anche per far cuocere qualsiasi alimento che richieda una cottura in acqua bollente.

### 2.14 MANTENIMENTO AL CALDO

Questa funzione permette di conservare al caldo alla potenza 2.

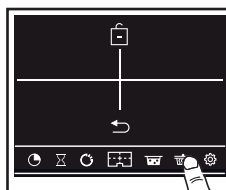
Come misura di sicurezza si spegnerà automaticamente dopo 2 ore.

Per accedere a questa funzione:

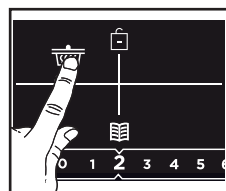
Accedere al menu delle funzioni e scegliere la funzione "Mantenimento al caldo" (A).

Per uscire dalla funzione, premere il simbolo "Mantenimento al caldo" (B).

In caso di assenza di recipiente, il simbolo "?" lampeggia sul display ma la funzione resta attiva.



(A)



(B)






### 2.15 HORIZONE<sup>PLAY</sup> (in funzione del modello)

L'apparecchio è dotato di una guida sulla parte posteriore della superficie di cottura che permette di posizionare gli accessori De Dietrich della gamma Horizonte Play, come il ceppo, la piastra o la griglia.

Posizionamento degli accessori:  
Posizionare la scanalatura dell'accessorio nella guida dell'apparecchio (A).


 **Non trascinare gli accessori HORIZONE<sup>PLAY</sup> sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.**



(A)

### 2.16 FUNZIONE GRILL/PLANCHA

Questa funzione permette di utilizzare accessori come la griglia o la piastra su tutte le zone di cottura (a parte le modalità QUATTRO e SOLO) per far grigliare gli alimenti.

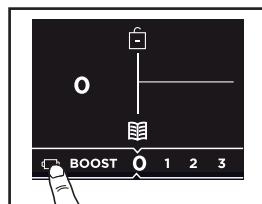
Selezionare la zona di cottura e posizionare il recipiente su questa. Quando il recipiente è stato rilevato, premere il tasto  (A).

Il simbolo "grill/plancha" compare sul display (B), la potenza è preimpostata e viene avviata la cottura. Quando viene raggiunta la temperatura richiesta, è emesso un bip per 10 secondi e il simbolo lampeggia.

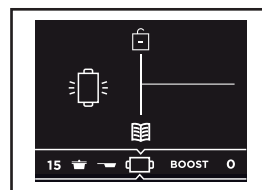
Il timer non è disponibile per questa funzione.

Per uscire dalla funzione, premere il simbolo "grill/plancha" (C).

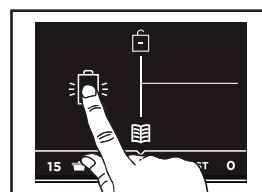
In caso di assenza di recipiente, il simbolo "?" lampeggia sul display ma la funzione resta attiva.



(A)



(B)



(C)



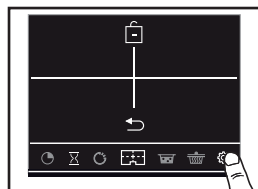
## 2.17 REGOLAZIONI

Questa funzione dà accesso a diversi parametri che possono essere modificati:

- La preselezione delle potenze.
- La luminosità.
- La modalità demo,

**(riservata al servizio post-vendita):**

La zona di cottura deve essere spenta. Accedere al menu delle funzioni e scegliere la funzione "Regolazioni" **(A)**.

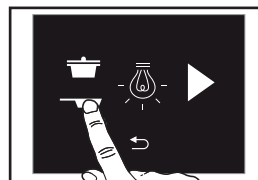


**(A)**

## 2.18 PRESELEZIONE DI POTENZA

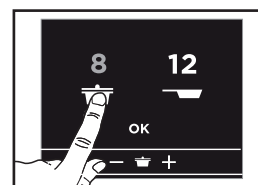
Questa funzione permette di modificare i livelli di potenza definiti nelle preselezioni (eccetto per il BOOST). Il piano cottura deve essere spento. Per accedere a questa funzione, entrare nella funzione "Regolazioni".

Premere uno dei simboli di potenza preimpostati alla sinistra dello schermo **(A)**.



**(A)**

Scegliere una delle preselezioni di potenze **(B)** e modificarla impostando una nuova potenza mediante i tasti + o - **(C)**.



**(B)**

**NOTA:** le potenze devono essere comprese tra 1 e 9 per il primo tasto e tra 10 e 15 per il secondo.



**(C)**



## 2.19 LUMINOSITÀ

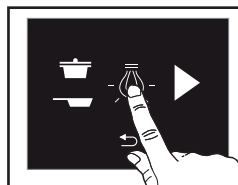
Questa funzione permette di modificare l'intensità della visualizzazione nello schermo.

Per accedere a questa funzione, entrare nella funzione "Regolazioni".

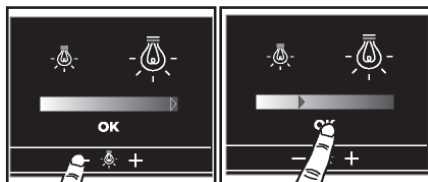
Selezionare il simbolo luminosità al centro dello schermo (A).

Modificare l'intensità desiderata mediante i tasti + o - (B).

Convalidare premendo il simbolo "indietro" (C).



(A)

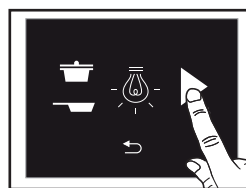


(B)

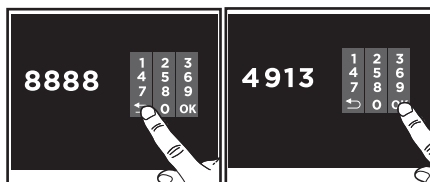
(C)

## 2.20 MODALITÀ DEMO (riservata al servizio post-vendita)

Se si accede alla modalità di dimostrazione riservata al servizio post-vendita (A), premere il tasto "indietro" (B) per tornare alla schermata precedente e se per errore è stato inserito un codice che è stato convalidato con OK (C), si sente un bip e si tornerà alla schermata di "1<sup>a</sup> messa in tensione".



(A)



(B)

(C)



### 2.21 BLOCCO DEI COMANDI

Il piano di cottura possiede una sicurezza bambini che blocca il piano (per la pulizia per esempio).

Per ragioni di sicurezza, solo il tasto di accensione/spegnimento è sempre attivo e autorizza l'interruzione di una zona di riscaldamento anche se bloccata.

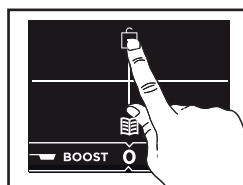
#### **Blocco:**

Premere il lucchetto "aperto" sul display **(A)** finché un bip conferma l'operazione, il piano è ora bloccato.

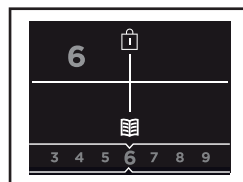
Quando il piano è in funzione ed è stato bloccato **(B)**, le zone di cottura in funzione continuano a scaldare, ma non è possibile accedere ai tasti di potenza o del timer, il lucchetto "chiuso" lampeggia per qualche secondo poi resta fisso. Solo il tasto di accensione/spegnimento è sempre attivo.

#### **Sblocco:**

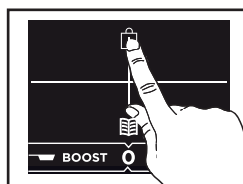
Se il piano è bloccato allo spegnimento o quando è in funzione premere il lucchetto "chiuso" sul display **(C)** finché un doppio bip conferma l'operazione, il piano è ora sbloccato.



(A)



(B)



(C)

## • 2 UTILIZZO



### 2.22 “CLEAN LOCK”

Questa funzione permette il blocco temporaneo del piano durante la pulizia.

#### Per attivare “Clean lock”:

Premere brevemente il lucchetto “aperto” sul display, è emesso un bip e un lucchetto “chiuso” lampeggia durante tutto il tempo di blocco.

Dopo 30 secondi il piano si sblocca automaticamente. È emesso un doppio bip e il lucchetto torna “aperto”.




#### Consiglio

Ricordarsi di sbloccare il piano prima del suo riutilizzo (vedere capitolo “blocco dei comandi”).

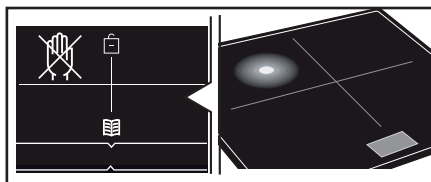
### 2.23 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

#### Calore residuo

Dopo un utilizzo intensivo, la zona di cottura che è appena stata utilizzata può restare calda per qualche minuto.

Una spia di calore residuo  resta visualizzata sullo schermo finché la zona non si raffredda a sufficienza (A).

Evitare allora di toccare la/e zona/e interessata/e.



(A)



### Limitatore di temperatura:

Ciascuna zona di cottura è dotata di un sensore di sicurezza che sorveglia in permanenza la temperatura del fondo del recipiente. Nel caso venga dimenticato un recipiente su una zona di cottura accesa, questo sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

### Sicurezza “piccoli oggetti”:

Un oggetto di piccole dimensioni (come una forchetta, un cucchiaino, un anello etc.) appoggiato da solo sul piano non è rilevato come un recipiente.

La visualizzazione lampeggia e non è emessa alcuna potenza.



### Attenzione

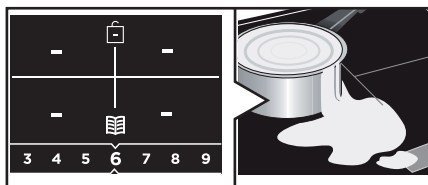
**Si raccomanda di non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sul piano di cottura perché possono diventare caldi.**

### Protezione in caso di straripamento:

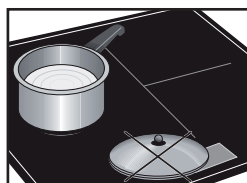
Lo spegnimento del piano cottura, una visualizzazione speciale e un segnale acustico possono essere attivati in uno dei 3 seguenti casi:

- Traboccamento che ricopre il tasto “accensione/spegnimento” o il display **(A)**.
- Panno umido appoggiato sul tasto “accensione/spegnimento”.
- Oggetto metallico appoggiato sul tasto “accensione/spegnimento” **(B)**.

Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.



(A)



(B)

## • 2 UTILIZZO



### Auto-Stop system:

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop system" che, se si dimentica un recipiente su una zona di cottura accesa, interrompe automaticamente il funzionamento della zona di cottura dimenticata, dopo un tempo predefinito (compreso fra 1 e 10 ore a seconda della potenza utilizzata).

In caso di innesco di questo meccanismo di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "Auto-Stop" nella zona di comando ed è emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere qualsiasi zona dello schermo per fermare il bip.

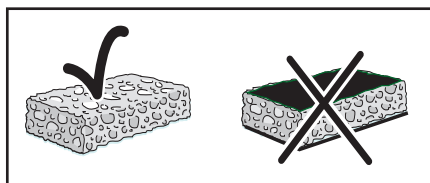
## • 3 MANUTENZIONE



### MANUTENZIONE E PULIZIA

Per uno sporco leggero, utilizzare una spugna da cucina **(A)**. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, poi asciugare **(B)**.

In caso di accumulo di sporco consolidato dalla cottura, di fuoriuscite zuccherate, di plastica fusa, utilizzare una spugna da cucina e/o un raschietto apposito per il vetro. Bagnare bene la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un raschietto apposito per il vetro per sgrossare, rifinire con la spugna da cucina, poi asciugare.



(A)



(B)



Per aloni e tracce di calcare, applicare dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

Per colorazioni metalliche brillanti e una manutenzione settimanale, utilizzare un prodotto apposito per la vetroceramica. Applicare il prodotto speciale (contenente silicone e che abbia preferibilmente un effetto protettivo) sulla vetroceramica.

**Nota importante:** non utilizzare polvere o spugne abrasive. Privilegiare le creme e le spugne speciali per stoviglie delicate.

## **MANUTENZIONE DEL CEPPO HORIZONEPLAY**

Devono essere rispettate alcune precauzioni per preservare la qualità e l'efficacia del prodotto.

### **Il ceppo non deve mai:**

- essere messo a contatto con pentole o piatti caldi.
- essere posizionato troppo vicino a un riscaldamento a ventilazione forzata o a un sistema di condizionamento d'aria, in quanto questi asciugano l'aria.
- essere sovraesposto al sole attraverso un vetro.
- subire sbalzi troppo importanti di temperatura.
- essere inserito tra 2 materiali senza un giunto di dilatazione quando è incassato.
- essere poggiato su una superficie non asciutta in corso di costruzione (gesso, cemento ancora umido...).

### **Al primo utilizzo:**

Occorre oliare il ceppo con olio per cuocere (1-2 cucchiaini da distribuire con un panno pulito su tutta la superficie). Questo gli permetterà di mantenere un aspetto migliore e garantirà una maggiore durata di vita.

### **Manutenzione regolare:**

Oliare il ceppo una volta al mese.




Se il tagliere è unicamente decorativo, si consiglia di verniciarlo per evitarne il ritiro e la dilatazione.

Non bagnare MAI il ceppo per pulirlo, raschiare con la lama di un coltello o con un raschietto in modo da rimuovere l'eccesso di umidità della carne tagliata e da conservare il legno in perfetto stato.



# • 4 ANOMALIE E SOLUZIONI



	Si riscontra:	Cause possibili:	Cosa occorre fare:
Prima messa in servizio	 Appare sullo schermo.	Modalità Demo	Pressione sull'icona 
	L'impianto si disconnette.	Il collegamento del piano è difettoso.	Verificare la sua conformità. Capitolo collegamento
	Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi.	Apparecchio nuovo.	Niente. L'odore scomparirà dopo qualche utilizzo.
All'accensione	Il piano non funziona e lo schermo resta spento.	L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi.	Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.
	Il piano non funziona e compare un messaggio.	Il circuito elettronico funziona male.	Rivolgersi al Servizio post-vendita.
	Il piano non funziona, un lucchetto chiuso lampeggia sul display.	Il piano è bloccato.	Vedere il capitolo Utilizzo sicurezza bambini.
Durante l'utilizzo	Il piano ha smesso di funzionare ed emette un "bip" circa ogni 10 secondi e compare un  .	Si è verificato un traboccamento o un oggetto metallico ingombra il tasto "accensione/spegnimento" o il display.	Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.
	compare F7.	I circuiti elettronici si sono scaldati.	Vedere capitolo incasso.
	Dopo aver acceso una zona di riscaldamento il valore di potenza lampeggia.	Il recipiente utilizzato non è adatto per l'induzione o ha un diametro inferiore a quello raccomandato (vedere: accensione).	Vedere capitolo Recipienti per l'induzione.
	Le pentole fanno rumore durante la cottura. Il piano emette un ticchettio durante la cottura.	Normale con alcuni tipi di recipiente. È dovuto al passaggio dell'energia dal piano verso il recipiente.	Niente. Non c'è alcun rischio per il piano di cottura né per il recipiente.
	La ventilazione continua per qualche minuto dopo lo spegnimento del piano.	Raffreddamento dell'elettronica. Funzionamento normale.	Niente.



## TUTELA DELL'AMBIENTE

- I materiali d'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per partecipare al riciclaggio e contribuire alla tutela dell'ambiente, si consiglia di gettare l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal comune.



- L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili. Portano questo logo per indicare che gli apparecchi usurati non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal costruttore avverrà così nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa allo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi al comune o al rivenditore per conoscere i punti di raccolta di apparecchi usurati più vicini al proprio domicilio. La ringraziamo per il Suo contributo alla tutela dell'ambiente.

---

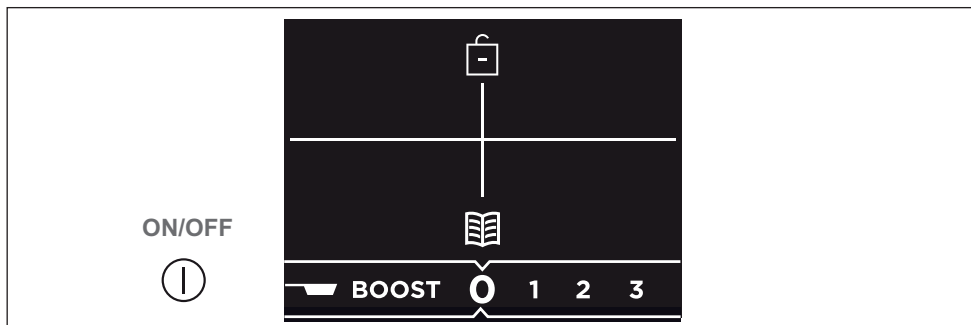
## • 6 *SERVIZIO CONSUMATORI*

---



### **INTERVENTI**

Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dalla ditta concessionaria del marchio. Prima di chiamare, per facilitare la presa in carico della richiesta, munirsi dei riferimenti completi dell'apparecchio (riferimento commerciale, riferimento servizio, numero di serie). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta segnaletica.



a b c d e f g h

- a Funzione Durata di cottura (timer)
- b Funzione Timer indipendente
- c Funzione “Elapsed time”
- d Funzione Selezione della zona di cottura
- e Funzione “Boil”
- f Funzione Mantenimento al caldo
- g Funzione Regolazioni
- h Funzione Grill/Plancha

