

FR GUIDE D'UTILISATION	
EN USER GUIDE	18
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN	35
DE GEBRAUCHSANLEITUNG	52
IT MANUALE D'USO	69
ΕΛ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	86
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO	103

TABLE INDUCTION

*INDUCTION HOB
PLACA DE INDUCCIÓN
INDUKTIONSKOCHFELD
PIANO A INDUZIONE
ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
PLACA DE INDUÇÃO*

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT

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

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

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

En vous remerciant de votre confiance.

De Dietrich 

TABLE DES MATIERES

Sécurité et précautions importantes	3
Installation.....	6
Déballage	6
Encastrement	6
Branchement	6
Utilisation	7
Lexique clavier.....	7
Gestion de puissance	8
Choix du récipient.....	8
Sélection du foyer.....	8
Mise en Marche / Arrêt	8
Réglage puissance	9
Horizone	9
Réglage minuterie	9
Touche Elapsed time.....	10
Verrouillage commande.....	10
Fonction Clean lock.....	11
Fonction ICS.....	11
Fonction Recall.....	11
Fonction Switch	11
Fonction Boil.....	11
Horizone Play	12
Fonction Grill / Plancha	12
Sécurités et recommandations	13
Entretien	14
Anomalies	15
Environnement	16
Service consommateurs.....	17
Relations consommateurs France.....	17
Interventions France.....	17



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



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son



SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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.

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.

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.

Votre table de cuisson est prévue pour fonctionner en l'état sous une fréquence de 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz), sans aucune intervention particulière de votre part.

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

• 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).

Veillez 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 (1.2.1). Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

- Encastrement sur plan de travail
Voir schéma (1.2.2)

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (1.2.3)

Sauf modèles



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 commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8cm x 5cm).

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.

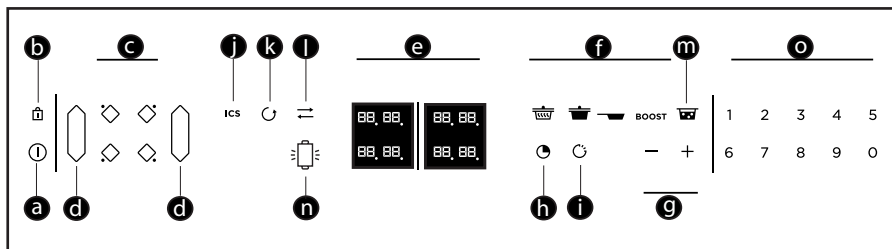
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:

- Câble à 5 fils (1.3.1) :

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 commande. 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



Lexique clavier

- a** = Mise en Marche / Arrêt
- b** = Verrouillage / Clean Lock
- c** = Choix zone de cuisson
- d** = Horizone
- e** = Afficheur
- f** = Préselection
- g** = Réglage puissance / temps
- h** = Minuterie
- i** = Fonction Elapsed time
- j** = Fonction ICS
- k** = Fonction Recall
- l** = Fonction Switch
- m** = Fonction Boil
- n** = Fonction Grill
- o** = Pavé numérique choix puissance / temps

• 2 UTILISATION



2.1 GESTION DE PUISSANCE


La puissance totale de votre table doit s'adapter à la puissance de votre installation électrique.

Veillez à ce que la valeur du disjoncteur de votre installation électrique soit bien calibré (Voir tableau ci-dessous).

Puissance table kW	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,4	32

2.2 CHOIX DU RECIPIENT

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


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

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.


2.3 SELECTION DU FOYER

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).


Diamètre du foyer cm	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient cm
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	11 - 32
Horizone	5000	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 - 22

 Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

2.4 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche marche/arrêt  a
Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes (2.4.1). Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer (2.4.2). Si un récipient est détecté, le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

Appuyez longuement sur la touche de la zone , un bip long retentit et l'afficheur s'éteint ou le symbole "H" (chaleur résiduelle) apparaît.

• 2 UTILISATION



Appuyez longuement sur la touche Marche/arrêt pour l'arrêt complet de la table.

2.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche + ou - **g** (2.5.1) ou **o** utilisez le pavé numérique pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Dans ce cas vous pouvez taper directement les chiffres correspondants à la puissance désirée (2.5.2). Un appui sur la touche «0» éteindra le foyer.

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

Pré-sélection de puissance :

Quatre touches **f** sont à votre disposition pour accéder directement à des niveaux de puissances pré-établies :

= puissance 2 - Maintenir au chaud

= puissance 10 - Mijoter

= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale (2.5.3)

Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST.

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez ou ou par un appui long sur celle-ci.

- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche + ou - .

- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

1 et 3 pour

4 et 11 pour

12 et 19 pour

2.6 HORIZONE

d — Horizone^{tech} —

La sélection de la zone libre se fait par la touche **d** (2.6.1). Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

Pour arrêter la zone, appuyer longuement sur la touche **d**, un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole «H» apparaît.

Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

2.7 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche **h** minuterie (2.7.1), puis sur les touches + ou - **g** (2.7.2) ou utilisez le pavé numérique **o** (2.7.3).

Dans ce cas, vous pouvez taper directement les chiffres correspondants au temps désiré l'un après l'autre .

Un appui sur la touche 0 annulera la minuterie.

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

En fin de cuisson, l'affichage indique

• 2 UTILISATION



0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.

Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**, ou revenir à 0 avec la touche **-**, ou tapez «0» sur le clavier numérique.

Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée (2.7.4).

- Faites un appui sur la touche **h**.

- Réglez le temps avec la touche **g**. Un "t" clignote dans l'afficheur (2.7.5).

- A la fin de votre réglage, le "t" devient fixe et le décompte commence.

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

2.8 Touche ELAPSED TIME

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

Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche **i**. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné (2.8.1).

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche **i** puis, dans les 5 secondes, appuyez sur **+** de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3

secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après l'appui sur **i**. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.9 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, Seules la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage

Appuyez sur la touche **b** (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre (2.9.1).

Table verrouillée en fonctionnement

L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :

«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

• 2 UTILISATION



Déverrouillage

Appuyez sur la touche **b** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» disparait dans l'afficheur et un bip confirme votre manoeuvre.

Fonction CLEAN LOCK

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

Pour activer Clean lock :

Faites un appui court sur la touche **b** (cadenas). Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.

Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche

b.

2.10 FONCTION ICS

Intelligent Cooking System

Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.

Procédez ainsi :

Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø 28 cm).

Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche **i**. Le symbole «ICS» apparait dans l'afficheur **(2.10.1)**

- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «ICS» disparaît pour laisser apparaitre les paramètres de cuisson initiaux.

- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci **(2.10.2)**.

NOTA: La table doit être froide pour utiliser cette fonction.

2.11 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.

Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche **(2.11)** **k**.

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

2.12 FONCTION SWITCH

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

Faites un appui court sur la touche **l**, les symboles ==== défilent dans l'afficheur. Sélectionnez le foyer sur lequel vous souhaitez déplacer votre récipient. Les réglages sont transférés vers le foyer sélectionné, vous pouvez déplacer le récipient sur le nouveau foyer.

2.13 FONCTION BOIL

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

Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil» **(2.13.1)** **m**.

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

- **g** **(2.13.2)**.

• 2 UTILISATION



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

Validez en appuyant sur le symbole «Boil» ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement. La cuisson démarre.

Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» défile dans l'afficheur (2.13.3).

Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».

Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.

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

Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.

NOTA : Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.

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

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



Conseil économie d'énergie

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler votre cuisson.

2.14 HORIZONE PLAY

modèles 

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 *Horizone Play*

tels que le Billot, la Plancha ou le Grill.

Mise en place des accessoires :



Positionner la rainure (A) de votre accessoire sur le guide (B) de votre appareil (2.14).



Ne pas faire glisser les accessoires Horizone play sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.




2.15 FONCTION GRILL / PLANCHA

Cette fonction permet d'utiliser des accessoires de type grill ou plancha sur la zone libre «horizone» afin de faire griller des aliments.

La zone «horizone»  doit être sélectionnée; faire ensuite un appui court sur la touche Grill  et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure (2.15.1). Lorsque la température requise pour le Grill est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage (2.15.2).

La minuterie n'est pas utilisable pour les fonctions Grill et Plancha.

La fonction Elapsed time n'est utilisable qu'en mode consultation.

Un appui sur les touches  ,  , 

fait sortir de la fonction. En absence du récipient, «Grill» clignote (comme une puissance mais on reste dans la fonction).

2.16 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H" s'affiche durant cette période

• 2 UTILISATION



(2.16.1).

Évitez alors de toucher les zones concernées.

Limiteur de température


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

Protection en cas de débordement

L'arrêt de la table peut être déclenché dans les 3 cas suivants :

- Débordement qui recouvre les touches de commande (2.16.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (2.16.3) .

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

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

Système «Auto-Stop»

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

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal

sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.



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

Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaître selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.



Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

• 3 ENTRETIEN



Pour des salissures légères, utilisez une éponge sanitaire. Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.

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

Pour des auréoles et traces de calcaire, appliquez du vinaigre blanc chaud sur la salissure, laissez agir, et essuyez avec un chiffon doux.

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

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

Entretien du Billot

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

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...).

• 4 ANOMALIES



A la mise en service

Vous constatez qu'un affichage lumineux apparaît. C'est normal. Il disparaîtra au bout de 30 secondes.

Votre installation disjoncte ou un seul côté fonctionne. Le branchement de votre table est défectueux. Vérifiez sa conformité (voir chapitre branchement).

La table dégage une odeur lors des premières cuissons. L'appareil est neuf. Faites chauffer chaque zone pendant une demi heure avec une casserole pleine d'eau.

A la mise en marche

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.

L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche. Le circuit électronique fonctionne mal. Faites appel au Service Après-Vente.

La table ne fonctionne pas, l'information «bloc» s'affiche. Déverrouillez la sécurité enfants.

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.

Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.

Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.

Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).

C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.

C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant.

Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.



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 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

> 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 (1.1.1).

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

09 69 39 34 34 Service gratuit
+ prix appel



DEAR CUSTOMER

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

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

Next, comes the irresistible urge to touch it.

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

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

We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

CONTENTS

Safety and important precautions	20
Installation.....	23
Unpacking.....	23
Building in	23
Connection	23
Use	24
Control panel glossary.....	24
Power management	25
Choice of cookware	25
Cooking zone selection	25
Switching on and off	25
Power setting.....	25
Horizone	26
Setting the timer	26
Elapsed time key	27
Locking the controls.....	27
Clean lock function	27
ICS function	27
Recall function	28
Switch function	28
Boil function	28
Horizone Play	29
Grill / Griddle function	29
Safety devices and recommendations.....	29
Care.....	31
Problems	32
Environment.....	33
Customer service	34



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

These instructions are also available on the brand's web site.

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

- 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.

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

Cleaning and maintenance 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 the pacemaker manufacturer or your GP.



IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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, then cover the flame with a lid or 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 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 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 detector.

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.

These tables must be connected to the network by means of an omnipolar disconnecting device that complies with the installation rules in force. A disconnecting device must be incorporated in the fixed wiring.

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

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

• 1 INSTALLATION



1.1 UNPACKING

Remove all the protective packing pieces. Check and respect the appliance's characteristics that appear on the nameplate (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 (1.2.1). Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimetres) of the base unit destined to receive the hob.

- Fitting into the worktop

See diagram (1.2.2)

- Fitting flush with the worktop

See diagram (1.2.3)

Except for models



Check that air circulates correctly between the front and the 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).

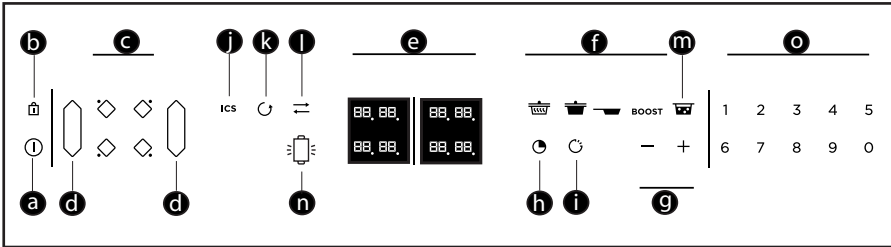
1.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

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

- 5-wire cable (1.3.1) :

- 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.



Control panel glossary

- a** = Switch on and off
- b** = Locking / Clean Lock
- c** = Choice of cooking zone
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Pre-selection
- g** = Power / time setting
- h** = Timer
- i** = Elapsed time function
- j** = ICS function
- k** = Recall function
- l** = Switch function
- m** = Boil function
- n** = Grill function
- o** = Choice of numeric panel
power / time

• 2 USE



2.1 POWER MANAGEMENT

The total power consumed by your hob must be consistent with the power of your electrical installation.

Potencia placa kW	Fusibles / Disyuntor (A)
7,4	32



Ensure that the power selected is compatible with the hob's fuses.

Depending on the power level selected, the division of power between the cooking zones will be affected.

2.2 CHOICE OF COOKWARE

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



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



Avoid putting cookware on the control panel.

2.3 COOKING ZONE SELECTION

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

Diameter of cooking zone cm	Max. power of cooking zone (Watt)	Diameter of bottom of cookware cm
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	11 - 32
Horizone	5000	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 - 22



When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.

When you use maximum power (Boost) on several cooking zones at the same time, position pans to achieve the best positioning and avoid arrangements (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

2.4 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off key **a**. «0» flashes in each zone for 8 seconds (2.4.1). If no pan is detected, select a zoner (2.4.2). If a pan is detected, the «0» flashes with a dot. You can then set the power level. The cooking area heats up automatically.

Switching off a zone on the hob

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

2.5 SETTING THE POWER

Press the + or - **g** key (2.5.1) or use numeric keypad **o** to adjust your



power level between 1 and 19. In this case you can enter the number corresponding the desired power setting directly (2.5.2). Pressing the «0» key switches the hob off.

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

Power presets

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

 = power 2 - Keep warm

 = power 10 - Simmer

 = power 19 - Sear

BOOST = maximum power (2.5.3)

These power values can be modified, except for BOOST.

Proceed as follows:

The hob must be switched off.

- Press and hold  or  or  to select it.

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

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

Note: Power levels must be between

1 and 3 for 

4 and 11 for 

12 and 19 for 

2.6 HORIZONE

Horizone^{tech}

The free zone is selected with touchkey **d** (2.6.1). The power and timer are adjusted as for a normal cooking zone. To switch the zone off, press and hold key **d**, a long beep sounds and the displays go off or the «H» symbol

appears.

Pressing the touchkey in front of or behind the zone deactivates the function and transfers the settings to the selected zone.

2.7 SETTING THE TIMER

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

To switch it on or change it, press the timer touchkey **h** (2.7.1), and then the + or - **g** (2.7.2) or use the numeric keypad **o** (2.7.3).

In this case you can enter the figures for the desired time directly, one after the other.

Pressing the «0» key switches off the timer.

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

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

To stop the timer during cooking, press the + and - keys at the same time or return to 0 using the - key or enter «0» on the numeric keypad.

Independent timer

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

- Select a cooking zone you are not using (2.7.4).
- Press the **h**.

- Set the time with touchpad **g**. A “t” flashes in the display (2.7.5).

- At the end of your adjustment “t” becomes becomes fixed and the count



begins.

Note:

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

2.8 ELAPSED TIME key

This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking zone. To use this function, press the **i**. The elapsed time flashes in the selected zone's timer display (2.8.1).

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

This function is available with or without the timer function.

Note: if the timer is showing a time, it is not possible to change it within 5 seconds of pressing **i**. After 5 seconds, the cooking time can be changed.

2.9 LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

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

Locking

Press **b** key (cadenas), until the «bloc» locking symbol appears in one of

the displays and a beep confirms the operation (2.9.1).

Table locked in operation

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

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

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

Unlocking

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

CLEAN LOCK function

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

To activate Clean lock:

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

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

2.10 ICS FUNCTION

Intelligent Cooking System

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

Proceed as follows:

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

Select Boost power and possibly a cooking time.

Press the **j** key. The «ICS» symbol appears in the display (2.10.1)

- either the zone chosen is the best one for the pan and «ICS» disappears



leaving the initial cooking parameters in the display.

- or the zone chosen is not the best one for the pan and the display then indicates which zone should be used and the settings are transferred to it automatically (2.10.2).

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

2.11 RECALL FUNCTION

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

To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off key and then give a short press on key (2.11) **k**.

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

2.12 SWITCH FUNCTION

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

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

2.13 FONCTION BOIL

With this function you can boil and simmer water to cook pasta, for example. Select a zone and give a short press on the «Boil» key (2.13.1) **m**.

The default quantity of water displayed is 2 litres, but you can change it using the +

or - **g** (2.13.2).

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

Confirm by pressing the «Boil» symbol or wait a few seconds for automatic confirmation.

Cooking starts.

A beep sounds when the water is boiling and the «Boil» symbol scrolls through the display (2.13.3).

You can then add the pasta and confirm by pressing the «Boil» key.

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

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

A beep sounds out when cooking is finished.

NOTE: It is important that water is at ambient temperature at the start of cooking or the final result will be distorted.

Do not use a cast iron pan with this function.

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



Advice on how to save energy

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

2.14 HORIZONE PLAY

— Horizone^{Play} — models **c e**

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



Positioning accessories:



Position the groove (A) on your accessory on the guide (B) on your appliance (2.14).



Do not slip Horizonte Play accessories on to the cooking surface or you could scratch it.

2.15 GRILL / GRIDDLE FUNCTION

This function allows you to use grill or griddle type accessories in the «Horizone» free zone, so that food can be grilled.

The «Horizone»  must be selected; then give a short press on the Grill key  and «GRILL» appears in the upper display area (2.15.1). When the temperature required for the grill is reached, a beep sounds for 10 seconds and «GRILL» scrolls through the display (2.15.2).

The timer cannot be used with the Grill and Griddle functions.

The Elapsed time function can only be used in consultation mode.

Pressing keys , ,  exits the function.

In there is no pan in place, «Grill» flashes (like a power setting but you remain within the function).

2.16 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

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

An «H» is displayed during this time (2.16.1). So, avoid touching the zones concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

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

- A spillage in the touchkey area (2.16.2).
- Damp cloth placed over the touchkeys.
- A metal object placed on the touchkeys (2.16.3).

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

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

«Auto-Stop» system

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

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




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

These sounds occur when the hob is in operation and disappear or decrease

• 2 USE



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

 We do not recommend using any hob protection mechanisms.

• 3 CARE



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

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

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

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

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

Care of the chopping block

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

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

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

What you must never do to your chopping board:

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

• 4 PROBLEMS



When using for the first time

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

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

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

When switching on

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

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

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

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

Fault code F9: voltage is below 170 V.

Fault code F0: temperature is below 5°C.

During use:

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

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

Code F7 is displayed.

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

During the operation of a cooking area, the illuminated symbols of the

control panel are still flashing.

The pan being used is not suitable.

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

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

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

This is normal. It helps cool the electronics.

In the event of a persistent malfunction.

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




CARE FOR THE ENVIRONMENT

This appliance's packaging can be recycled. Recycle it and so contribute to protecting the environment, by placing it in containers provided for the purpose by local authorities.

Your appliance also contains lots of recyclable material. This logo indicates that used appliances should not be mixed with other waste.



 The recycling of appliances organised by your manufacturer is carried out under the best conditions, in accordance with European Directive on the disposal of waste electronic and electrical equipment.

Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

Thank you for helping to protect the environment.

• 6 *CUSTOMER SERVICE*



Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When making contact, mention the complete reference of your appliance (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment (1.1.1).

ES

ESTIMADO/A CLIENTE/A

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas...

¡Un flechazo a primera vista! La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.

Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.
Gracias por su confianza.

De Dietrich 

Seguridad y precauciones importantes	37
Instalación.....	40
Desembalaje	40
Empotramiento	40
Conexión	40
Utilización	41
Teclado	41
Gestión de potencia	42
Selección del recipiente	42
Selección del fuego	42
Encendido / Apagado	42
Ajuste de potencia	43
Horizone	43
Ajuste del temporizador	43
Tecla Elapsed time	44
Bloqueo de mando	44
Función Clean lock	44
Función ICS	45
Función Recall	45
Función Switch	45
Función Boil	45
Horizone Play	46
Función Grill / Plancha	46
Seguridades y recomendaciones	46
Mantenimiento	48
Anomalías	49
Medio ambiente	50
Servicio de atención al cliente	51



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Por favor, lea estos consejos antes de instalar y utilizar su aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de utilización con su aparato. Si el aparato tuviera que venderse o cederse a otra persona, cerciórese de que el manual de utilización lo acompañe.

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

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin experiencia y conocimiento suficiente, si han sido formadas en la utilización de este aparato, de manera segura comprendiendo los riesgos implicados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por los niños sin supervisión.

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

El aparato y sus partes accesibles se calientan

durante la utilización.

Se deben tomar precauciones para evitar tocar los elementos calientes.

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

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

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

Para evitar cualquier interferencia entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que este



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

último esté diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.

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

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

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

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

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

Evite los choques con los recipientes: la superficie vitrocerámica es muy resistente, pero no irrompible. No coloque una tapa caliente directamente sobre la placa de cocción. Un efecto “ventosa” podría deteriorar la superficie vitrocerámica. Evite las fricciones de recipientes que puedan a la larga deteriorar el acabado de la superficie vitrocerámica.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

No almacene en el mueble situado bajo la placa de cocción productos de limpieza ni productos inflamables.

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico del fabricante



SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

o una persona cualificada.
Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.

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

Tras su uso, pare la placa de cocción mediante su dispositivo de control y no cuente con el detector de cacerolas.

ADVERTENCIA: Utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

Estas mesas deben conectarse a la red mediante un dispositivo de desconexión omnipolar que cumpla con las normas de instalación vigentes. Debe incorporarse un dispositivo de desconexión en el cableado fijo.

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

Después de su uso, apague la placa de cocción mediante la unidad de control y no confíe en el sensor de ollas.

• 1 INSTALACIÓN



1.1 DESEMBALAJE

Retire todos los elementos de protección. Compruebe y respete las características del aparato que figuran en la placa de características (1.1.1).

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

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

1.2 EMPOTRAMIENTO EN EL MUEBLE

Verifique que las entradas de aire y salidas de aire estén bien despejadas (1.2.1). Tenga en cuenta las dimensiones (en milímetros) del mueble encimera donde se va a instalar la placa.

- Terminación enrasada

Ver esquema (1.2.2)

- Terminación biselada Ver esquema (1.2.3)

Salvo modelos



Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

En caso de instalar la placa por encima de un cajón (1.2.4) o un horno empotrable (1.2.5), respete las dimensiones indicadas en las imágenes para garantizar una salida de aire suficiente por delante. Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la encimera (1.2.6).

Introduzca la placa en el mueble (1.2.7).



Si su horno está situado debajo de su placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de ésta y del

horno en modo pirólisis. Su placa está equipada de un sistema de seguridad anti-re calentamiento. Esta seguridad puede por ejemplo activarse en caso de instalación encima de un horno insuficientemente aislado. El código «F7» se visualiza entonces en el panel de control. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).

1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

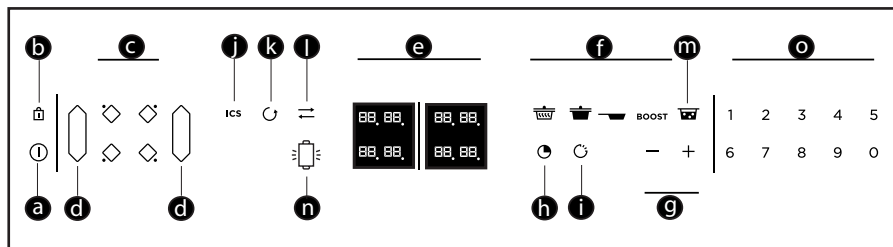
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores:

- Cable de 5 hilos (1.3.1):

a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris.

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

• 2 UTILIZACIÓN



Teclado

- a** = Encendido / Apagado
- b** = Bloqueo / Clean lock
- c** = Selección de fuego
- d** = Horizonte
- e** = Pantalla
- f** = Preselección
- g** = Ajuste de potencia / tiempo
- h** = Temporizador
- i** = Función Elapsed time
- j** = Función ICS
- k** = Función Recall
- l** = Función Switch
- m** = Función Boil
- n** = Función Grill
- o** = Teclado numérico selección de potencia / tiempo

• 2 UTILIZACIÓN



2.1 GESTIÓN DE POTENCIA

La potencia total de la placa debe adaptarse a la potencia de su instalación eléctrica.

Niveles de potencia disponibles:



Verifique que la potencia seleccionada se adapte a los fusibles del cuadro eléctrico.

La potencia se repartirá entre los distintos fuegos según el nivel de potencia total seleccionado.

2.2 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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



Le sugerimos elegir recipientes de fondo grueso y plano. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más homogénea. No ponga a calentar nunca un recipiente vacío sin vigilancia.



Evite poner recipientes sobre el teclado de control.

2.3 SELECCIÓN DEL FUEGO

Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado

para la inducción. No utilizar recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).

Diámetro del fuego cm	Potencia máx. del fuego (Watt)	Diámetro del fondo del recipiente cm
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	11 - 32
Horizone	5000	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 - 22



Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.

Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

2.4 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado

a. Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos (2.4.1). Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera (2.4.2). Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parar zona / placa



Pulse unos segundos la tecla de la zona **c**, suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo “H” (calor residual).

• 2 UTILIZACIÓN




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

2.5 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o -  (2.5.1) o en el teclado numérico  para regular su nivel de potencia de 1 a 19. Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada (2.5.2). Al pulsar la tecla «0» se apaga el fuego.

Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla «-» de la zona.

Preselección de potencias:

Cuatro teclas  le permiten acceder directamente a niveles de potencia preajustados:




-  = potencia 2 - Mantener caliente
-  = potencia 10 - Cocer a fuego lento
-  = potencia 19 - Soasar

BOOST = potencia máxima (2.5.3)

Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.

Proceda del siguiente modo:




La placa de cocción debe estar apagada.

- Seleccione  o  o  pulsando varios segundos la tecla correspondiente.

- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla + o - .


- Un bip valida su acción después de algunos instantes.


Nota: Las potencias deben estar entre

- 1 y 3 para 
- 4 y 11 para 
- 12 y 19 para 

2.6 HORIZONE

— Duozone —




Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla  (2.6.1). Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.

Para apagar la zona, pulse unos segundos la tecla . Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo «H».

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

2.7 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla  temporizador (2.7.1), luego las teclas + o -  (2.7.2) o utilice el teclado numérico  (2.7.3).

Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.

Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.

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

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

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



la tecla -, o pulse 0 en el teclado numérico.

Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando (2.7.4).
- Hacer que se pulsa una tecla **h**.
- Regule el tiempo con los mandos **g**. En la pantalla quedará una "t" intermitente (2.7.5).
- Al finalizar la regulación, la "t" queda fija y comienza la cuenta atrás.

Nota:

Puede detener una cuenta atrás pulsando el mando de selección del foco.

2.8 Tecla ELAPSED TIME

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

Para utilizar esta función, pulse la tecla **i**. El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del hogar seleccionado (2.8.1).

Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla **i** y luego, en los siguientes 5 segundos, pulse **+** del temporizador para incrementar el tiempo de cocción que desea obtener. La visualización del tiempo se vuelve fija durante 3 segundos y luego la visualización del tiempo restante aparece. Se emite un bip para confirmar su elección.

Esta función existe con o sin la función temporizador.

Observación Si se visualiza un tiempo en el temporizador, no se puede cambiar este tiempo en los siguientes 5 segundos después de la pulsación en **i**. Pasados estos 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

2.9 BLOQUEO DE LOS MANDOS

Seguridad niños

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

Bloqueo

Mantenga pulsada la tecla **b** (candado) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste (2.9.1).

Placa bloqueada en funcionamiento

La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo.

Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas: aparece «bloc» 2 segundos y luego desaparece.

Desbloqueo

Mantenga pulsada la tecla **b** que el símbolo de bloqueo «bloc» desaparezca y suene un bip de confirmación del ajuste.

Función CLEAN LOCK

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

Para activar Clean lock:

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

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

• 2 UTILIZACIÓN



segundos la tecla **b** .

2.10 FUNCIÓN ICS Intelligent Cooking System

Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes utilizados.

Proceda del siguiente modo:

Coloque el recipiente sobre el fuego (p. ej.: Ø 28 cm).

Seleccione la potencia Boost y, si lo desea, un tiempo.

Pulse la tecla **i** . Aparece el símbolo «ICS» en el visualizador (2.10.1)

- el fuego seleccionado es el mejor adaptado al recipiente y «ICS» desaparece para mostrar los parámetros de cocción iniciales

- el fuego seleccionado no es el mejor adaptado al recipiente , el visualizador indica entonces el fuego más adecuado y los ajustes son transferidos automáticamente a dicho fuego (2.10.2).

NOTA: La placa debe estar fría para utilizar esta función.

2.11 FUNCIÓN RECALL

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

Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego la tecla (2.11) **k** .

Con la placa en marcha, la función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.

2.12 FUNCIÓN SWITCH

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

Pulse brevemente la tecla **l** ; los símbolos ==== desfilan por el visualizador. Seleccione el fuego al que quiera desplazar el recipiente. Los ajustes son transferidos al fuego seleccionado. Puede desplazar el recipiente al nuevo fuego.

2.13 FUNCIÓN BOIL

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

Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» (2.13.1) **m** .

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero se puede modificar con las teclas + o - **g** (2.13.2). Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0.5 a 6 litros).

Valide pulsando el símbolo «Boil» o espere unos segundos y la validación se hará automáticamente.

Se inicia la cocción.

Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo «Boil» parpadea en el visualizador (2.13.3).

Vierta la pasta y valide pulsando la tecla «Boil».

Por defecto, el visualizador propone una potencia y una duración de cocción de 8 minutos.

Puede sin embargo ajustar la potencia y el tiempo de cocción propuestos.

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

NOTA: Es importante que la temperatura del agua no sea ni demasiado caliente ni demasiado fría al principio de la cocción, ya que esto falsearía el resultado final.

• 2 UTILIZACIÓN



No utilice recipientes de hierro con esta función.

También puede utilizar esta función para cocer cualquier alimento que requiera una cocción en agua hirviendo.



Consejo de ahorro de energía

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

2.14 HORIZONE PLAY

— Horizone^{Play} — modelos 

La placa lleva una guía detrás de la superficie de cocción que permite colocar los accesorios De Dietrich de la gama Horizone^{Play} como la tabla de cortar, la plancha o el grill.

Colocación de los accesorios:



Colocar la ranura (A) de su accesorio sobre la guía (B) de su aparato (2.14).



No desplazar los accesorios Horizone play sobre la superficie de cocción para evitar que se raye.

2.15 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA

Esta función permite utilizar accesorios como el grill o la plancha en la zona libre «Horizone» asar alimentos.

Seleccione la zona «Horizone» ; pulse brevemente la tecla Grill  y «GRILL» aparecerá en la zona de visualización superior (2.15.1). Una vez alcanzada la temperatura requerida para el grill, suena un bip durante 10 segundos y desfila «GRILL» por la zona de visualización (2.15.2).

El temporizador no funciona con el grill ni con la plancha.

La función Elapsed time solo está accesible en modo lectura.

Para salir de la función, pulse las teclas , , .

Si no hay recipiente, parpadea «Grill» (como una potencia, pero sin salir de la función).

216 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES Calor residual

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente algunos minutos.

Se visualiza una “H” durante este periodo (2.16.1). Evite tocar las zonas concernidas.

Limitador de temperatura

Cada zona de cocción está equipada de un captador de seguridad que vigila permanentemente la temperatura del fondo del recipiente. En caso de olvidarse un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

Protección en caso de desbordamiento

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

- Desbordamiento que recubra las teclas de mando (2.16.2).
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando (2.16.3).

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

En estos casos, aparece el símbolo  y

• 2 UTILIZACIÓN



se emite una señal sonora.

Sistema «Auto-Stop»

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

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



Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.

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



No recomendamos dispositivos de protección de placa.

• 3 MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

Mantenimiento de la tabla de cortar

Se deben respetar ciertas normas a fin de preservar la calidad y la eficacia del producto. En la primera utilización, engrase la tabla de cortar con aceite (eche 1 o 2 cucharadas soperas y extienda con un trapo limpio por toda la superficie). Esto le da un mejor aspecto y le garantiza una mayor vida útil.

Mantenimiento: Engrasar la tabla de cortar una vez al mes. Si solo es para decorar, hay que barnizarla para que no se contraiga ni se dilate.

No moje NUNCA la tabla para limpiarla, rásquela con un cuchillo o un rascador para quitar los restos de humedad de la carne cortada y conservar la madera en perfecto estado.

Evite:

- el contacto con las cacerolas o platos calientes
- estar demasiado cerca de una calefacción por aire impulsado o una climatización, pues estos sistemas secan el aire
- una exposición excesiva al sol detrás de un cristal
- cambios bruscos de temperatura
- apretarla entre 2 materiales sin junta de dilatación cuando está empotrada
- ponerla sobre una superficie sin secar en construcción (yeso, cemento...).

Durante la puesta en servicio

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

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

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

Durante la puesta en marcha

La placa no funciona y los pilotos del teclado están apagados.

El aparato no está alimentado. La alimentación o la conexión están defectuosas. Inspeccione los fusibles y el disyuntor eléctrico.

La placa no funciona y aparece otro mensaje. El circuito electrónico funciona mal. Llame al Servicio Técnico.

La placa no funciona y aparece la información «bloc». Desbloquee la seguridad para niños.

Código fallo F9: : tensión inferior a 170 V.

Código fallo F0 : temperatura inferior a 5°C.

Durante la utilización

La placa no funciona, la pantalla muestra – y se emite una señal sonora.

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

Aparece el código F7.

Los circuitos electrónicos se han calentado (Ver capítulo Empotramiento). Durante el funcionamiento de una zona de calentamiento, los pilotos del teclado siguen parpadeando.

El recipiente utilizado no está adaptado. Los recipientes hacen ruido y la placa emite un tintineo durante la cocción (ver capítulo Seguridad y recomendaciones). Es normal. Con ciertos recipientes, se trata del paso de la energía de la placa hacia el recipiente.

La ventilación sigue funcionando tras apagar la placa.

Es normal. Esto permite el enfriamiento de la electrónica.

En caso de fallo persistente.

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



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

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



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros residuos.

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

Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor

para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

ENVASES



Esta marca « Green Dot » significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

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



Las intervenciones que pueda ser necesario realizar en su aparato, las deberá realizar un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (1.1.1).

DE

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

Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....	54
Installation	57
Auspacken.....	57
Einbau	57
Anschluss	57
Bedienung.....	58
Glossar Tasten	58
Leistungs-Management	59
Auswahl des Gargefäßes	59
Auswahl der Kochzone.....	59
Ein- und Ausschalten.....	59
Einstellung der Leistung	60
Horizone	60
Einstellung der Zeitschaltuhr	60
Taste „Elapsed time“ - (abgelaufene Zeit).....	61
Sperrung der Bedienelemente.....	61
Funktion Clean Lock.....	62
Funktion ICS.....	62
Funktion Recall.....	62
Funktion Switch	62
Funktion Boil.....	62
Horizone Play	63
Funktion Grill / Plancha	63
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen.....	64
Pflege.....	65
Funktionsstörungen.....	66
Umwelt.....	67
Verbraucherservice	68

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 einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind, auch was die Sicherheit betrifft, und wenn sie die damit verbundenen Risiken verstehen.

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: Nutzung der Kindersicherung).

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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 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 aufweist, muss das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden, um die Gefahr eines elektrischen Schlags 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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Produkte auf dem Kochfeld abstellen. Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

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

Zur Vermeidung von Gefahren muss ein beschädigtes Kabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

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 dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem getrennten Fernbediensystem eingeschaltet zu werden.

WARNHINWEIS: 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.

Diese Tische müssen über eine allpolige Trennvorrichtung, die den geltenden Installationsvorschriften entspricht, an das Netz angeschlossen werden. In die feste Verdrahtung muss eine Trennvorrichtung eingebaut werden.

Ihr Kochfeld ist für den Betrieb mit 50Hz oder 60Hz (50Hz/60Hz) ausgelegt, ohne dass Sie besondere Maßnahmen ergreifen müssen.

Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über sein Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor.



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 eine künftige Nutzung in die unten aufgeführten Rahmen die Angaben zum Kundendienst und zum Typ ein, die sich auf diesem Kennschild befinden.

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

1.2 EINBAU IN EIN MÖBEL

Achten Sie darauf, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (1.2.1). Berücksichtigen Sie die Angaben zu den Maßen (in Millimetern) des Möbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll.

- Installation in eine Arbeitsplatte
Siehe Schema (1.2.2)


- Einbau auf Höhe der Arbeitsplatte
Siehe Schema (1.2.3)

Außer Modelle 

Prüfen Sie, dass die Luft zwischen der Vorder- und der Rückseite des Kochfeldes gut zirkuliert.

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. Kleben Sie die Dichtung auf den gesamten Umfang des Kochfeldes (1.2.6). Das Kochfeld in das Möbel einfügen (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 erscheint dann der Code „F7“. 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).

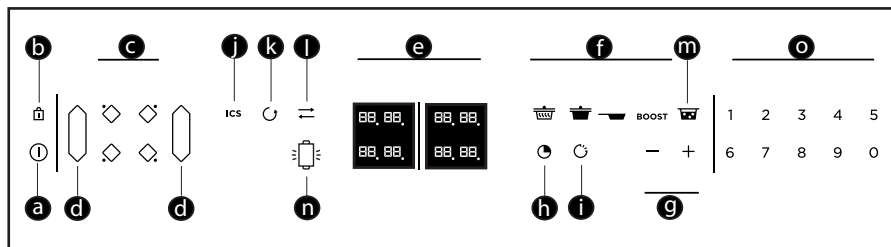
1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

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

Identifizieren Sie den Kabeltyp am Kochfeld gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben:

- Kabel mit 5 Leitern (1.3.1):
 - a) grün-gelb, b) blau, c) braun,
 - d) schwarz, e) grau.

Beim Einschalten des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie etwa 30 Sekunden oder drücken Sie auf eine Taste, 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.



Glossar Tasten

- a** = Ein- und Ausschalten
- b** = Verriegelung / Clean Lock
- c** = Auswahl der Garzone
- d** = Horizonte
- e** = Anzeige
- f** = Vorwahl
- g** = Einstellung von Leistung / Zeit
- h** = Zeitschaltuhr
- i** = Funktion „Elapsed time“ - Zeitzähler abgelaufene Zeit
- j** = Funktion ICS
- k** = Funktion Recall
- l** = Funktion Switch
- m** = Funktion Boil
- n** = Funktion Grill
- o** = Ziffernblock Auswahl
Leistung / Zeit

• 2 BENUTZUNG



2.1 LEISTUNGS-MANAGEMENT


Die Gesamtleistung des Kochfelds muss sich an die Leistung Ihrer elektrischen Anlage anpassen.


Achten Sie darauf, dass der Wert des Schutzschalters Ihrer elektrischen Anlage korrekt kalibriert ist (siehe untenstehende Tabelle).

Leistung des Kochfelds kW	Sicherungen / Schutzschalter (A)
7,4	32

2.2 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 leeres Kochgeschirr unbeaufsichtigt erhitzen.

 Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.

2.3 AUSWAHL DER ZONE


Sie verfügen über mehrere Kochzonen, auf die Sie die Gargefäße stellen können. Wählen Sie je nach Größe des Gefäßes eine Kochzone aus. Wenn der Boden des Gargefäßes zu klein ist, blinkt die Leistungsanzeige und die Zone funktioniert nicht, auch wenn das Material des Gargefäßes induktionsgeeignet ist. Darauf achten, dass Sie keine Gargefäße verwenden, deren Durchmesser geringer ist als derjenige der Kochzone (s. Tabelle).

Durchmesser der Zone	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens
16 cm	2400	
18 cm	2800	
23 cm	3700	
28 cm	5000	10 bis 18 cm


 Bei der gleichzeitigen Verwendung mehrerer Kochzonen regelt das Kochfeld die Leistungsverteilung, damit ihre Gesamtleistung nicht überschritten wird.

Wenn Sie die maximale Leistung (Boost) bei allen Zonen gleichzeitig verwenden, achten Sie darauf, die Gargefäße bestmöglich zu positionieren und diese Garkonfigurationen zu vermeiden (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3).

2.4 EIN- UND AUSSCHALTEN



Die Ein/Aus-Taste  drücken. Es blinkt 8 Sekunden lang eine „0“ an jeder Kochzone (2.4.1). Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus (2.4.2). Wenn ein Kochgeschirr erkannt wird, blinkt die „0“ mit einem Punkt. Nun können Sie die gewünschte Leistung einstellen. Wenn keine Leistung eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone automatisch wieder ab.

Ausschalten einer Zone / Kochfelds

Drücken Sie länger auf die Taste der Zone ; es ertönt ein langer Signalton und die Anzeige erlischt oder das Symbol „H“ (Restwärme) erscheint. Betätigen Sie die Ein-/Austaste längere Zeit für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.








2.5 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste **+** oder **-**  (2.5.1) oder verwenden Sie den Ziffernblock , um die Leistung von 1 bis 19 einzustellen. In diesem Fall können Sie die Ziffern entsprechend der gewünschten Leistung direkt eintippen (2.5.2). Durch Drücken der Taste „0“ wird die Kochzone ausgeschaltet.

Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste **-** der Garzone direkt in die maximale Leistung (außer Boost) schalten.

Leistungs-Vorwahl:

Vier Tasten  ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:

-  = Leistungsstufe 2 - Warmhalten
-  = Leistungsstufe 10 - Schmoren
-  = Leistungsstufe 19 - Anbraten
-  BOOST = maximale Leistung (2.5.3)

Diese Leistungswerte sind veränderbar, (mit Ausnahme von BOOST).

Gehen Sie in dieser Weise vor:




Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

- Wählen Sie  oder  oder  durch jeweils langes Drücken aus.


- Die neue Leistung durch Drücken der Taste **+** oder **-** einstellen.


- Ein Piepton bestätigt Ihren Bedienschritt nach einigen Augenblicken.

Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:

- 1 bis 3 für 
- 4 bis 11 für 
- 12 bis 19 für 




2.6 HORIZONE — Horzone^{tech} —

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste  (2.6.1). Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie die Taste , es ertönt ein langer Signalton und die Anzeigen erlöschen oder das Symbol „H“ erscheint. Durch Drücken der Taste der Kochzone vorne oder hinten der Garzone deaktiviert die Funktion und überträgt die Einstellungen auf die ausgewählte Kochzone.

2.7 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet werden, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

Um sie einzuschalten oder zu verändern, drücken Sie die Taste  Zeitschaltuhr (2.7.1) und danach die Tasten **+** oder **-**  (2.7.2) oder verwenden Sie den Ziffernblock  (2.7.3).

In diesem Fall können Sie die Ziffern entsprechend der gewünschten Zeit direkt nacheinander eintippen.

Durch Drücken der Taste 0 wird die Zeitschaltuhr annulliert.

Zur Vereinfachung der Einstellung von sehr langen Zeiten können Sie direkt auf 99 Minuten gehen, indem Sie zu Beginn die Taste **-** drücken.

Nach dem Garvorgang erscheint eine 0 und ein Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine beliebige Bedientaste der entsprechenden Garzone drücken. Anderenfalls schalten sie sich nach einigen Augenblicken aus.

• 2 BENUTZUNG



Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, die Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken oder mit der Taste **-** auf 0 zurücksetzen oder am Ziffernblock „0“ eintippen.

Unabhängige Zeitschaltuhr

Mit dieser Funktion kann ein Ereignis zeitlich geschaltet werden, ohne einen Garvorgang durchzuführen.

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone (2.7.4) aus.
- Drücken Sie die Taste **h**.
- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste **g**. In der Anzeige blinkt ein „t“ (2.7.5).
- Am Ende Ihrer Einstellung leuchtet das „t“ dauerhaft auf und der Countdown beginnt.

Sie können einen laufenden Countdown stoppen durch langes Drücken auf die Taste für die Auswahl der Kochzone.

2.8 Taste „ELAPSED TIME“ (ABGELAUFENE ZEIT)

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

Zur Verwendung dieser Funktion die Taste **i** drücken. Die abgelaufene Zeit blinkt in der Zeitschaltuhr-Anzeige der ausgewählten Zone (2.8.1).

Wenn Sie möchten, dass Ihr Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet wird, drücken Sie auf Taste **i** und dann innerhalb von 5 Sekunden auf **+**, um schrittweise die Garzeit zu erhöhen, die Sie erhalten möchten. Die Anzeige der abgelaufenen Zeit leuchtet 3 Sekunden lang ständig, und dann erscheint die Anzeige der Restzeit. Es ertönt ein Signalton zur Bestätigung

Ihrer Auswahl.

Diese Funktion gibt es mit oder ohne Zeitschaltuhr-Funktion.

Hinweis: Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, kann diese Zeit 5 Sekunden lang nach dem Drücken auf

i nicht verändert werden. Nach diesen 5 Sekunden kann die Gardauer verändert werden.

2.9 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

Kindersicherung

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (damit die Einstellungen erhalten bleiben). Aus Sicherheitsgründen sind nur die „Aus“-Taste und die Tasten zur Auswahl der Kochzone immer aktiv und lassen die Abschaltung des Kochfeldes oder die Abschaltung einer Heizzone zu.

Sperrung

Drücken Sie die Taste **b** (Schloss-Symbol), bis in den Anzeigen das Verriegelungssymbol „Block“ erscheint und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird (2.9.1).

Sperren des Kochfelds während des Betriebs

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol. Wenn Sie auf die Tasten Leistung oder Zeitschaltuhr der im Betrieb befindlichen Zonen drücken:

„Block“ erscheint 2 Sekunden lang und erlischt dann.

Entsperren

Drücken Sie die Taste **b**, bis das

• 2 BENUTZUNG



Verriegelungssymbol „Block“ in der Anzeige erlischt und die Einstellung durch einen Signalton bestätigt wird.

Funktion CLEAN LOCK (Reinigungssperre)

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

Aktivierung der Reinigungssperre:

Drücken Sie kurz die Taste **b** (Schloss-Symbol). Es ertönt ein Signalton, und das Symbol „Block“ blinkt in der Anzeige. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton, und das Symbol „Block“ erlischt. Sie können die Reinigungssperre jederzeit durch langes Drücken der Taste **b** abschalten.

2.10 FUNKTION ICS Intelligent Cooking System

Mit dieser Funktion kann die Auswahl der Kochzone in Abhängigkeit vom Durchmesser der verwendeten Gargefäße optimiert werden.

Gehen Sie in dieser Weise vor:

Stellen Sie das Gargefäß auf die Kochzone (z. B. Ø 28 cm).

Wählen Sie die Leistung Boost und eventuell eine Dauer aus.

Drücken Sie die Taste **i**. Das Symbol „ICS“ erscheint in der Anzeige **(2.10.1)**

- entweder ist die ausgewählte Kochzone die am besten geeignete für das Gargefäß und „ICS“ erlischt und die ursprünglichen Garparameter werden angezeigt.

- oder die ausgewählte Kochzone ist nicht die am besten geeignete für das Gargefäß und auf der Anzeige erscheint die am besten geeignete Kochzone und die Einstellung werden automatisch an

diese übertragen **(2.10.2)**.

HINWEIS: Das Kochfeld muss kalt sein, damit diese Funktion verwendet werden kann.

2.11 FUNKTION RECALL

Mit dieser Funktion können die letzten Einstellungen „Leistung und Zeitschaltuhr“ aller Zonen, die seit weniger als 3 Minuten ausgeschaltet sind, angezeigt werden.

Zur Verwendung dieser Funktion muss das Kochfeld entsperrt sein. Betätigen Sie die Ein-/Austaste und drücken kurz die Taste **k** **(2.11)**.

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können mit dieser Funktion die Leistungs- und Zeitschaltuhr-Einstellungen der Zone(n), die seit weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet ist/sind, wieder aktiviert werden.

2.12 FUNKTION SWITCH

Mit dieser Funktion kann ein Topf von einer Kochzone auf eine andere verschoben werden, wobei die ursprünglichen Einstellungen (Leistung und Zeit) beibehalten werden.

Drücken Sie kurz die Taste **l**, die Symbole ==== laufen auf der Anzeige ab. Wählen Sie die Kochzone aus, auf die Sie Ihr Gargefäß stellen möchten. Die Einstellungen werden an die ausgewählte Kochzone übertragen, Sie können das Gargefäß auf die neue Kochzone stellen.

• 2 BENUTZUNG



2.13 FUNKTION BOIL

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

Wählen Sie Ihre Zone aus und drücken kurz die Taste „Boil“ **m** (2.13.1).

In Standardeinstellung wird ein Wasservolumen von 2 Liter vorgeschlagen, jedoch haben Sie die Möglichkeit, die Wassermenge mit Hilfe der Tasten + oder - **g** (2.13.2) zu ändern.

Stellen Sie die gewünschte Wassermenge (von 0.5 bis 6 Liter) ein.

Bestätigen Sie durch Drücken des Symbols „Boil“ oder warten Sie einige Sekunden, bis die Bestätigung automatisch erfolgt.

Der Garvorgang beginnt.

Wenn das Wasser kocht, ertönt ein Lautsignal, und das Symbol „Boil“ läuft auf der Anzeige ab (2.13.3).

Geben Sie die Nudeln hinzu und bestätigen Sie mit einem Druck auf die Taste „Boil“.

In der Standardeinstellung werden auf der Anzeige ein Leistungswert und eine Garzeit von 8 Minuten angeboten.

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

Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton.

HINWEIS: Die Wassertemperatur muss zu Beginn des Garvorgangs bei Raumtemperatur liegen, weil anderenfalls das Endergebnis verfälscht werden könnte.

Für diese Funktion kein Gargefäß aus Guss verwenden.

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

Energiespar-Tipp

Kochen mit einem gut passenden Deckel spart Energie. Wenn Sie einen Deckel aus Glas verwenden, können Sie den Garfortschritt perfekt kontrollieren.

2.14 HORIZONE PLAY

Modelle 

Ihr Gerät ist auf der Rückseite der Garfläche mit einer Führungsvorrichtung ausgestattet, die es ermöglicht, die Dietrich-Zubehör der Produktreihe Horizone ^{Play} anzubringen, wie z. B. den Block, die Plancha oder den Grill.

Einsetzen des Zubehörs:

Die Rille (A) Ihres Zubehörs auf der Führung (B) Ihres Gerätes positionieren (2.14.1).



Das Horizone Play-Zubehör nicht über die Garfläche ziehen oder schieben, um die Gefahr von Kratzern zu vermeiden.

2.15 FUNKTION GRILL / PLANCHA

Mit dieser Funktion kann Zubehör vom Typ Grill oder Plancha auf der freien Zone „HoriZone“ verwendet werden, um Lebensmittel zu grillen.

Es muss die Zone „HoriZone“ **d** ausgewählt werden; drücken Sie dann kurz auf die Taste Grill und es erscheinen im oberen Anzeigebereich die Anzeigen und „GRILL“ **n** (2.15.1). Sobald die erforderliche Temperatur für den Grill erreicht wird, ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton und die Anzeige „GRILL“ läuft auf der Anzeige ab (2.15.2).

Die Zeitschaltuhr kann für die Funktionen Grill und Plancha nicht verwendet



werden.

Die Funktion „Elapsed time“ - (abgelaufene Zeit) ist nur im Abfragemodus verwendet werden.

Durch ein Drücken der Tasten **f**, **g**, **o** verlassen Sie diese Funktion.

Ist kein Gefäß vorhanden, blinkt die Anzeige „Grill“ (wie eine Leistung, aber man bleibt in der Funktion).

2.16 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Restwärme

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

Das Symbol „H“ wird während dieser Zeit angezeigt **(2.16.1)**.

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

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 verringert somit das Risiko, dass das Gargefäß oder das Kochfeld beschädigt werden.

Überlaufschutz

In den 3 nachfolgend aufgeführten Fällen kann sich das Kochfeld ausschalten:

- Überlaufen über die Tasten **(2.16.2)** .
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten **(2.16.3)** .

Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie die Bedientasten und starten Sie

anschließend erneut den Garvorgang.

In diesen Fällen erscheint das Symbol **—** und ein Signalton ertönt.

Das „Auto-Stopp System“

Das Kochfeld ist mit einer „Auto-Stopp“-Funktion ausgerüstet, die, 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 „AS“ und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.



Es können Töne wie bei den Zeigern einer Uhr zu hören sein.

Diese Geräusche sind zu hören, wenn das Kochfeld in Betrieb ist und sie verschwinden oder werden leiser je nach Heizkonfiguration. Je nach Modell und Qualität des Gargefäßes können auch Pfeiftöne zu hören sein. Die beschriebenen Geräusche sind normal und hängen mit der Induktionstechnologie zusammen und sind kein Zeichen für eine Störung.



Wir empfehlen keine Schutzabdeckung für das Kochfeld.



Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem Haushaltsschwamm. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann 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 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: Verwenden Sie weder Pulver noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie vorzugsweise Reinigungscremes und Spezialschwämme für empfindliches Geschirr.

Pflege des Blocks

Bestimmte Vorsichtsmaßnahmen müssen befolgt werden, um die Qualität und Effizienz Ihres Produkts zu bewahren. Bei der ersten Verwendung muss Ihr Block mit Speiseöl eingeschmiert werden (1 bis 2 Esslöffel mit einem sauberen Tuch auf alle Oberflächen verteilen). Das verbessert und bewahrt sein Aussehen und garantiert eine sehr lange Lebensdauer.

Pflege: Ölen Sie Ihren Block einmal im Monat. Falls das Schneidebrett nur als Dekoration dient, wird dringend empfohlen, es zu lackieren, um zu verhindern, dass es schrumpft oder sich ausdehnt.

Machen Sie Ihren Block zur Reinigung NIEMALS nass; schaben Sie ihn stattdessen mit einer Klinge oder einem Schaber ab, dies entfernt die überschüssige Feuchtigkeit des in Stücke geschnittenen Fleisches und bewahrt das Holz in perfektem Zustand. Was Sie bei Ihrem Block vermeiden sollten:

- direkten Kontakt mit glühend heißen Kochgefäßen oder kochend heißen Gerichten oder Platten.
- die unmittelbare Nähe zu einer Heißluftheizung oder einer Klimaanlage, da diese Systeme die Luft austrocknen.
- die übermäßige Sonnenlicht-Exposition hinter einer Glasscheibe.
- zu große Temperaturunterschiede.
- beim Einbau das Festziehen zwischen 2 Materialien ohne Verwendung einer Dehnungsfuge.
- ihn auf eine im Bau befindliche nicht trockene Oberfläche zu setzen (noch feuchter Gips, Zement...).

• 4 FUNKTIONSTÖRUNGEN



Bei der Inbetriebnahme

Es erscheint eine Leuchtanzeige. Das ist normal. Sie erlischt nach 30 Sekunden.

Die Anlage schaltet sich aus oder es funktioniert nur eine Seite. Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft. Die Konformität überprüfen (siehe Kapitel Anschluss).

Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab. Das Gerät ist neu. Jede Zone mit einem mit Wasser gefüllten Topf eine halbe Stunde heizen lassen.

Beim Einschalten

Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.

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 andere Anzeige. Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig. Den Kundendienst rufen.

Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung „Block“ wird angezeigt. Entsperren Sie die Kindersicherung.

Fehlercode F9: Spannung unter 170 V.

Fehlercode F0: Temperatur unter 5°C.

Während der Benutzung

Das Kochfeld funktioniert nicht, das Display zeigt an und ein akustisches Signal ertönt.

Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur. Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

Der Code F7 erscheint.

Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt (siehe Kapitel Einbau).

Während des Betriebs einer Heizzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur ständig.

Das benutzte Gargefäß ist nicht geeignet.

Die Gargefäße machen Geräusche und das Kochfeld klickt beim Kochen (siehe Empfehlung „Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen“).

Das ist normal. Dies ist bei einem bestimmten Typ von Gargefäß auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gargefäß zurückzuführen.

Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes weiter.

Das ist normal. Das dient zum Abkühlen der Elektronik.

Im Fall einer dauerhaften Störung.


Schalten Sie das Kochfeld für 1 Minute aus. Wenn die Störung nicht behoben ist, rufen Sie den Kundendienst.



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 recyclingfähige 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 den nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

• 6 *VERBRAUCHERSERVICE*



REPARATURARBEITEN

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.

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.

De Dietrich 

INDICE

Sicurezza e precauzioni importanti	71
Installazione	74
Disimballaggio	74
Incasto	74
Collegamento	74
Utilizzo	75
Simboli tastiera	75
Gestione della potenza	76
Scelta del recipiente	76
Selezione della zona di cottura	76
Accensione/Spengimento	76
Regolazione potenza	77
Horizone	77
Regolazione timer	77
Tasto Elapsed time	78
Blocco comando	78
Funzione Clean lock	79
Funzione ICS	79
Funzione Recall	79
Funzione Switch	79
Funzione Boil	79
Horizone Play	80
Funzione Grill/Plancha	80
Sicurezza e raccomandazioni	81
Manutenzione	82
Anomalie	83
Ambiente	84
Servizio consumatori	85

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.

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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 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 antifiama.

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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.

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.

Queste tabelle devono essere collegate alla rete per mezzo di un dispositivo

di sezionamento onnipolare conforme alle norme di installazione in vigore. Un dispositivo di sezionamento deve essere incorporato nel cablaggio fisso.

Il vostro piano cottura è progettato per funzionare a 50Hz o 60Hz (50Hz/60Hz) senza alcun intervento speciale da parte vostra.

Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura per mezzo del suo dispositivo di controllo e non affidarsi al sensore della pentola.

• 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 (1.2.1). Tenere in considerazione le indicazioni delle dimensioni (in millimetri) del mobile destinato a ricevere il piano cottura.

- Incasso nel piano di lavoro
Vedere schema (1.2.2)

- Incasso a filo del piano di lavoro
Vedere schema (1.2.3)

Esclusi i modelli



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 (8cm x 5cm).

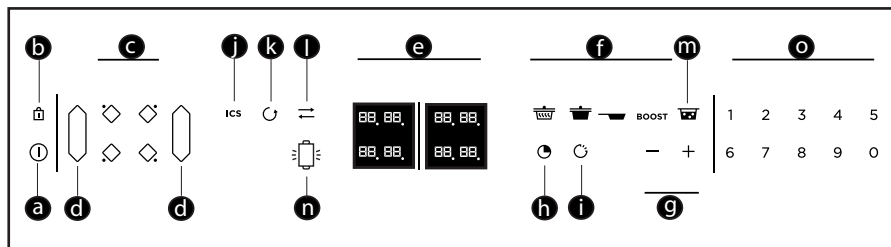
1.3 **COLLEGAMENTO ELETTRICO**

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 tipo di cavo del piano cottura, secondo il numero di fili e i colori:

- Cavo a 5 fili (1.3.1):

- 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.



Simboli tastiera

- a** = Accensione/Spengimento
- b** = Blocco/Clean Lock
- c** = Scelta della zona di cottura
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Preselezione
- g** = Regolazione potenza/tempo
- h** = Timer
- i** = Funzione Elapsed time
- j** = Funzione ICS
- k** = Funzione Recall
- l** = Funzione Switch
- m** = Funzione Boil
- n** = Funzione Grill
- o** = Tastierino numerico scelta
potenza /tempo

• 2 UTILIZZO



2.1 GESTIONE DI POTENZA


La potenza totale del piano deve essere adatta alla potenza dell'impianto elettrico.


Fare attenzione che il valore dell'interruttore del proprio impianto elettrico sia correttamente tarato (vedere tabella qui sotto).

Potenza piano cottura kW	Fusibili/ Disgiuntore (A)
7,4	32

2.2 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.

 Vi suggeriamo di scegliere dei recipienti a fondo spesso e piatto. Il calore sarà ripartito in maniera migliore e la cottura sarà più omogenea. Non mettere mai a riscaldare un recipiente vuoto senza supervisione.


 Evitare di poggiare i recipienti sulla tastiera di comando.

2.3 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

L'apparecchio dispone di diverse zone di cottura sulle quali posizionare i recipienti. Selezionare quella più adatta in funzione delle dimensioni del recipiente. Se la base del recipiente è troppo piccola, l'indicatore di potenza si metterà a lampeggiare e la zona cottura non funzionerà, anche se il materiale del recipiente è idoneo per l'induzione.


Fare attenzione a non utilizzare recipienti di diametro inferiore a quello della zona cottura (vedere tabella).

Diametro della zona di cottura cm	Potenza max. della zona di cottura (Watt)	Diametro del fondo del recipientecm
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	11 - 32
Horizone	5000	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 - 22

 Quando vengono utilizzati simultaneamente diverse zone di cottura, il piano gestisce la distribuzione della potenza al fine di non superare la sua potenza totale.

Quando viene utilizzata la potenza massima (Boost) su diverse zone cottura allo stesso tempo, è opportuno privilegiare la migliore disposizione dei recipienti ed evitare le configurazioni (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

2.4 ACCENSIONE - SPEGNIMENTO

Premere il tasto di accensione/ spegnimento .

Uno "0" lampeggia su ogni zona di cottura per 8 secondi (2.4.1). Se non viene rilevato alcun recipiente, selezionare la zona di cottura (2.4.2). Se viene rilevato un recipiente, lo "0" lampeggia con un punto. A questo punto è possibile regolare la potenza desiderata. In assenza di richiesta di potenza, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.



Spegnimento di una zona/piano

Premere a lungo il tasto della zona, viene emesso un lungo bip e il display si spegne **(c)**, oppure appare il simbolo "H" (calore residuo).

Premere a lungo il tasto accensione/spegnimento per spegnere completamente il piano.

2.5 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Premere il tasto + o - **(g)** (2.5.1) o utilizzare il tastierino numerico **(o)** per regolare il livello di potenza da 1 a 19. Il tastierino numerico permette di inserire direttamente i numeri corrispondenti alla potenza desiderata (2.5.2). Premere "0" per spegnere la zona di cottura.

Al momento dell'accensione è possibile passare direttamente alla massima potenza (oltre a boost) premendo il tasto "- " della zona.

Preselezione di potenza:

Sono disponibili quattro tasti **(f)** per accedere direttamente a livelli di potenza prestabiliti:

= potenza 2 - Mantenimento al caldo

= potenza 10 - Cottura lenta

= potenza 19 - Cottura rapida

BOOST = potenza massima (2.5.3)

Questi valori di potenza sono modificabili, a eccezione di quello BOOST.

Procedere come segue:

Il piano cottura deve essere spento.

- Selezionare o o premendo a lungo.

- Regolare la nuova potenza premendo

il tasto + o - .

- Un bip convalida l'azione dopo qualche istante.

Nota: Le potenze devono essere comprese tra:

1 e 3 per

4 e 11 per

12 e 19 per

2.6 HORIZONE Horizontech **(d)**

La selezione della zona libera viene effettuata con il tasto **(d)** (2.6.1). La regolazione della potenza e del timer viene effettuata come per un fornello normale.

Per spegnere la zona, premere a lungo il tasto **(d)**, viene emesso un bip lungo e il display si spengono, oppure appare il simbolo "H".

Premere il tasto della zona di cottura anteriore o posteriore per disattivare la funzione e per trasferire le regolazioni alla zona di cottura selezionata.

2.7 REGOLAZIONE DEL TIMER

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

Per impostarlo o effettuare modifiche, premere il tasto **(h)** timer (2.7.1), poi i tasti + o - **(g)** (2.7.2), oppure utilizzare il tastierino numerico **(o)** (2.7.3).

In quest'ultimo caso è possibile premere direttamente uno dopo l'altro i numeri corrispondenti al tempo voluto.

Premere il tasto "0" per annullare il timer.

Per facilitare la regolazione di un tempo molto lungo, è possibile passare direttamente a 99 minuti premendo il

tasto - all'accensione.

• 2 UTILIZZO



A fine cottura il display indica 0 e viene emesso un bip. Per eliminare queste informazioni premere qualsiasi tasto di comando della zona cottura interessata. Altrimenti queste si spegneranno dopo qualche istante.

Per spegnere il timer durante la cottura premere simultaneamente i tasti **+** e **-**, o tornare a 0 con il tasto **=**, oppure premere "0" sul tastierino numerico.

Timer indipendente

Questa funzione permette di cronometrare un evento senza effettuare una cottura.

- Selezionare una zona non utilizzata (2.7.4).
- Premere il tasto **h**.
- Regolare il tempo con il tasto **g**. Una "t" lampeggia sul display (2.7.5).
- Alla fine della regolazione la "t" resta fissa e inizia il conto alla rovescia.

È possibile fermare il conto alla rovescia in corso premendo a lungo il tasto di selezione della zona di cottura.

2.8 Tasto ELAPSED TIME

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

Per utilizzare questa funzione premere il tasto **i**. Il tempo trascorso lampeggia sul display del timer della zona di cottura selezionata (2.8.1).

Se si vuole che la cottura termini in un tempo definito, premere il tasto **i** poi, entro 5 secondi, premere **+** sul timer per incrementare il tempo di cottura totale che si vuole raggiungere. La visualizzazione del tempo trascorso resta fissa per 3 secondi e poi appare il

tempo restante. Viene emesso un bip per confermare la scelta.

Questa funzione è disponibile con o senza la funzione timer.

Nota: se un tempo appare sul timer, non è possibile modificarlo nei 5 secondi dopo aver premuto **i**. Trascorsi questi 5 secondi, è possibile modificare il tempo di cottura.

2.9 BLOCCO DEI COMANDI

Sicurezza bambini

Il piano cottura possiede un sistema di sicurezza per i bambini che blocca i comandi quando è spento o durante la cottura (per preservare le regolazioni effettuate). Per ragioni di sicurezza solo i tasti di spegnimento e di selezione delle zone restano sempre attivi e autorizzano lo spegnimento del piano o l'interruzione di una zona di riscaldamento.

Blocco

Premere il tasto **b** (lucchetto) fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nei display e un bip conferma l'operazione (2.9.1).

Piano bloccato durante il funzionamento

La visualizzazione delle zone di cottura in funzione indica alternativamente la potenza e il simbolo di blocco.

Quando vengono premuti i tasti di potenza o del timer delle zone in funzione:

"bloc" appare per 2 secondi e poi scompare.

Sblocco

Premere il tasto **b** fino a quando il simbolo di blocco "bloc" appare nel

• 2 UTILIZZO



display e un bip conferma l'operazione.

Funzione CLEAN LOCK

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

Per attivare Clean lock :

Premere brevemente il tasto **b** (lucchetto). Si sente un bip e il simbolo "bloc" lampeggia sul display.

Dopo un tempo predefinito, il blocco sarà automaticamente annullato. È emesso un doppio bip e "bloc" si spegne. È possibile disattivare la funzione Clean Lock in qualsiasi momento premendo a lungo il tasto .

2.10 FUNZIONE ICS

Intelligent Cooking System

Questa funzione permette di ottimizzare la scelta della zona di cottura in funzione del diametro dei recipienti utilizzati.

Procedere come segue:

Posizionare il recipiente sulla zona di cottura (esempio: Ø 28 cm).

Selezionare la potenza Boost ed eventualmente la durata.

Premere il tasto **l**. Il simbolo "ICS" appare sul display **(2.10.1)**

- o la zona cottura è quella più adatta al recipiente, quindi "ICS" scompare e vengono visualizzati i parametri di cottura iniziali.

- o la zona cottura non è quella più adatta al recipiente, quindi il display indica la zona cottura più adatta e le regolazioni sono trasmesse automaticamente a questa **(2.10.2)**.

NOTA: Il piano deve essere freddo per poter usare questa funzione.

2.11 FUNZIONE RECALL

Questa funzione permette di visualizzare le ultime regolazioni "potenza e timer" di tutte le zone di cottura spente da meno di 3 minuti.

Per poter utilizzare questa funzione il piano deve essere sbloccato. Premere il tasto accensione/spengimento e poi premere brevemente il tasto **(2.11)** **k**.

Quando il piano è in funzione, questa funzione permette di visualizzare le regolazioni di potenza e di timer della/e zona/e di cottura spenta/e da meno di 30 secondi.

2.12 FUNZIONE SWITCH

Questa funzione permette di spostare la pentola da una zona di cottura a un'altra mantenendo le regolazioni iniziali (potenza e tempo).

Premere brevemente il tasto **l**, i simboli ==== scorrono sul display. Selezionare la zona di cottura sulla quale si desidera spostare il recipiente. Le regolazioni sono trasmesse alla zona di cottura selezionata ed è possibile spostare il recipiente.

2.13 FUNZIONE BOIL

Questa funzione permette di far bollire e di mantenere l'ebollizione dell'acqua, per esempio per fare cuocere la pasta.

Selezionare la zona di cottura, premere brevemente il tasto "Boil" **m** **(2.13.1)**.

La quantità d'acqua proposta in maniera predefinita è di 2 litri, ma è possibile modificarla con i tasti+ o - **g** **(2.13.2)**.

Impostare la quantità di acqua desiderata (da 0,5 a 6 litri).

Convalidare premendo il simbolo "Boil" 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" scorre sul display **(2.13.3)**.



Versare la pasta e confermare premendo il tasto “Boil”.

Il display propone in maniera predefinita una potenza e una durata di cottura di 8 minuti.

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

Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.

NOTA: È importante che l'acqua sia a temperatura ambiente all'inizio della cottura, altrimenti verrebbe falsato il risultato finale.

Per questa funzione non utilizzare recipienti in ghisa.

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



Consiglio per risparmiare energia

Cucinare con un coperchio della giusta dimensione permette di risparmiare energia. Se viene usato un coperchio in vetro, è possibile controllare perfettamente la cottura.

2.14 HORIZONE PLAY

modelli 

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 (A) dell'accessorio nella guida (B) dell'apparecchio (2.14.1).



Non trascinare gli accessori Horizon Play sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.

2.15 FUNZIONE GRILL/PLANCHA

Questa funzione permette di utilizzare accessori come la griglia o la piastra sulla zona libera “horizone” per far grigliare gli alimenti.

La zona “horizone”  deve essere selezionata; in seguito premere brevemente il tasto Grill  e “GRILL” compare nella parte superiore del display (2.15.1). Quando viene raggiunta la temperatura richiesta per il Grill, viene emesso un bip per 10 secondi e la scritta “GRILL” scorre sul display (2.15.2).

Il timer non è disponibile per le funzioni Grill e Plancha.

La funzione Elapsed time è disponibile solo in modalità consultazione.

Premere i tasti , ,  per uscire dalla funzione.

In assenza di recipiente “Grill” lampeggia (come una potenza, ma si resta nella funzione).

2.16 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

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

Durante questo periodo di tempo compare il simbolo “H” (2.16.1).

Evitare allora di toccare le zone interessate.




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, il sensore adatta automaticamente la potenza rilasciata dal piano cottura ed evita qualsiasi rischio di deterioramento dell'utensile o del piano cottura.

Protezione in caso di traboccamento

Il piano cottura si spegne nei seguenti 3 casi:


- Traboccamento che ricopre i tasti di comando (2.16.2) .
- Panno bagnato posato sui tasti.
- Oggetto metallico posato sui tasti di comando (2.16.3) .


Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti di comando, poi riavviare la cottura. In questi casi appare  il simbolo accompagnato da un segnale sonoro.

Sistema "Auto-Stop"

Il piano cottura è dotato di una funzione di sicurezza "Auto-Stop" che, se si dimentica di spegnere una zona di cottura, 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 questa funzione di sicurezza, l'interruzione del funzionamento della zona di cottura è segnalata dalla visualizzazione di "AS" nella zona di comando e viene emesso un segnale sonoro per circa 2 minuti. È sufficiente premere un tasto di comando qualsiasi per interromperlo.

 Possono essere prodotti suoni simili a quelli delle lancette di un orologio. Questi rumori si producono quando il piano è in funzione e scompaiono o diminuiscono in funzione della configurazione di riscaldamento. Possono anche prodursi fischi a seconda del modello e della qualità del recipiente. I rumori descritti sono normali, fanno parte della tecnologia a induzione e non indicano anomalie.

 Non raccomandiamo dispositivi di protezione del piano cottura.

• 3 MANUTENZIONE



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

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.

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

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

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...).

Alla messa in servizio

Si constata l'apparizione di un simbolo luminoso. È normale. Scomparirà dopo 30 secondi.

La corrente salta o funziona un solo lato. Il collegamento del piano è difettoso. Verificarne la conformità (vedere capitolo collegamento).

Il piano cottura emana un odore durante i primi utilizzi. L'apparecchio è nuovo. Far riscaldare ciascuna zona per mezz'ora con una pentola piena d'acqua.

All'accensione

Il piano cottura non funziona e i simboli luminosi sulla tastiera restano spenti.

L'apparecchio non è alimentato. L'alimentazione o il collegamento sono difettosi. Controllare i fusibili e l'interruttore elettrico.

Il piano cottura non funziona e compare un altro messaggio. Il circuito elettronico funziona male. Rivolgersi al Servizio post-vendita.

Il piano cottura non funziona e compare l'informazione "bloc". Sbloccare la sicurezza bambini.

Codice anomalia F9: tensione inferiore a 170 V

Codice anomalia F0: temperatura inferiore a 5°C

Durante l'uso

Il piano cottura non funziona, compare — e viene emesso un segnale sonoro. C'è stata una fuoriuscita oppure un oggetto ingombra la tastiera di comando. Pulire il piano cottura o rimuovere l'oggetto e riavviare la cottura.

Compare il codice F7.

I circuiti elettronici si sono riscaldati

(vedere capitolo incasso).

Durante il funzionamento di una zona di riscaldamento, le spie luminose della tastiera lampeggiano sempre.

Il recipiente utilizzato non è adatto.

I recipienti fanno rumore e il piano cottura emette rumori simili a scatti durante la cottura (vedere il consiglio "Sicurezza e raccomandazioni").

È normale. Con un certo tipo di recipiente, è il passaggio dell'energia dal piano cottura verso il recipiente.

La ventilazione continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano cottura. È normale. Questo permette il raffreddamento dell'elettronica.

In caso di malfunzionamento persistente.

Scollegare il piano cottura per 1 minuto. Se il fenomeno persiste, contattare il servizio post-vendita.



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.



Anche l'apparecchio contiene 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.



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.

È possibile contattarci da lunedì a domenica dalle 8 alle 20 al numero:

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

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους.

Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

Ο σχεδιασμός De Dietrich βασίζεται σε υλικά ανθεκτικά και εντυπωσιακά, ενώ η αυθεντικότητα κατέχει ξεχωριστή θέση. Συνδυάζοντας την πιο προηγμένη τεχνολογία με πολυτελή υλικά, η De Dietrich εξασφαλίζει την κατασκευή προϊόντων υψηλής ποιότητας στην υπηρεσία της μαγειρικής τέχνης, ένα πάθος που μοιράζονται όλοι οι λάτρεις της κουζίνας.

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

De Dietrich 

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	88
Εγκατάσταση	91
Αφαίρεση συσκευασίας	91
Εντοιχισμός	91
Σύνδεση	91
Χρήση	92
Περιγραφή πλήκτρων	92
Διαχείριση ισχύος	93
Επιλογή σκεύους	93
Επιλογή εστίας	93
Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας.....	93
Ρύθμιση ισχύος	94
Horizone	94
Ρύθμιση χρονοδιακόπτη.....	94
Πλήκτρο Elapsed time	95
Εντολή κλειδώματος.....	95
Λειτουργία Clean lock.....	96
Λειτουργία ICS.....	96
Λειτουργία Recall.....	96
Λειτουργία Switch	96
Λειτουργία Boil.....	96
Horizone Play	97
Λειτουργία Grill / Plancha	97
Ασφάλειες και συστάσεις	98
Συντήρηση	99
Προβλήματα	100
Περιβάλλον	101
Υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών	102

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Αυτές οι οδηγίες διατίθενται επίσης στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις συμβουλές πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής. Παρέχονται για την ασφάλειά σας και την ασφάλεια των άλλων. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης μαζί με τη συσκευή σας. Εάν η συσκευή χρειαστεί να πωληθεί ή να παραχωρηθεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι θα συνοδεύεται από τις οδηγίες χρήσης.

- Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.
- Προκειμένου να ανατρέχετε εύκολα στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας συνιστούμε να τους σημειώνετε στη σελίδα «Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Καταναλωτών».

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον τους έχουν δοθεί σωστές οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης.

Πρέπει να λαμβάνετε προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

Τα μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω στην επιφάνεια, διότι μπορεί να γίνουν καυτά.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο εμποδίζει τη χρήση της κατά τη διακοπή λειτουργίας ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (βλ. ενότητα: χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά).

Η συσκευή σας είναι σύμφωνη με τις ευρωπαϊκές Οδηγίες και τους κανονισμούς στους οποίους υπόκειται.

Για να μην υπάρξουν παρεμβολές ανάμεσα στη συσκευή και σε καρδιακό βηματοδότη, ο

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

βηματοδότης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και ρυθμισμένος σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.

Το μαγείρεμα με χρήση λαδιού ή λιπαρής ουσίας στις εστίες και χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην επιχειρήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Αντίθετα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και μετά σκεπάστε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται με επίβλεψη. Ακόμη και το μαγείρεμα σύντομης διάρκειας απαιτεί συνεχή επίβλεψη.

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί

η γυάλινη επιφάνεια.

Αποφεύγετε να χτυπάτε τα σκεύη: η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική, αλλά όχι και άθραυστη.

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη συσκευή, σε οριζόντια θέση. Ενδέχεται να προκληθεί το φαινόμενο «βεντούζα» και να καταστραφεί η υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα σκεύη, καθότι με τον χρόνο μπορεί να φθαρούν τα διακοσμητικά στοιχεία της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ πάνω στη συσκευή σας προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο ή σε σκεύος αλουμινίου. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημιά στη συσκευή μαγειρέματος.

Μην φυλάσσετε προϊόντα συντήρησης ή εύφλεκτα προϊόντα στο έπιπλο που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του κατασκευαστή ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας τυχόν ηλεκτρικής συσκευής που είναι συνδεδεμένη κοντά στη συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας. Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Π Ρ Ο Ε Ι Δ Ο Π Ο Ι Η Σ Η :
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά καλύμματα για μαγειρικές εστίες που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος και τα οποία συστήνονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα, ή τα οποία είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Αυτοί οι πίνακες πρέπει να συνδέονται στο δίκτυο μέσω μιας παντοπολικής συσκευής αποσύνδεσης που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανόνες εγκατάστασης. Μια διάταξη αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματώνεται στη σταθερή καλωδίωση.

Η εστία σας είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί στα 50Hz ή 60Hz (50Hz/60Hz) χωρίς καμία ειδική παρέμβαση εκ μέρους σας.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μέσω της μονάδας ελέγχου και μην βασίζεστε στον αισθητήρα κατασκόλας.



1.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά. Ελέγξτε και τηρήστε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα σήμανσης (1.1.1).

Σημειώστε στα παρακάτω πλαίσια τους κωδικούς σέρβις και τον τύπο προτύπου, που εμφανίζονται στην πινακίδα, για μελλοντική χρήση.

Service:

Type:

1.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και έξοδοι του αέρα δεν φράσσονται (1.2.1). Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις των διαστάσεων (σε χιλιοστά) του επίπλου στο οποίο πρόκειται να εντοιχιστεί η συσκευή.

- Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας.

Βλ. σχέδιο (1.2.2)

- Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας. Βλ. σχέδιο (1.2.3)


Εκτός από τα μο



Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.

Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι (1.2.4) ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο (1.2.5), τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής. Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής (1.2.6).

Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο (1.2.7).

 Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης. Η συσκευή σας

είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφάλειας από την υπερθέρμανση. Αυτό το σύστημα ασφάλειας μπορεί να ενεργοποιηθεί, για παράδειγμα, σε περίπτωση εγκατάστασης επάνω από φούρνο που δεν είναι επαρκώς μονωμένος. Ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξασρισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8 cm x 5 cm).

1.3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

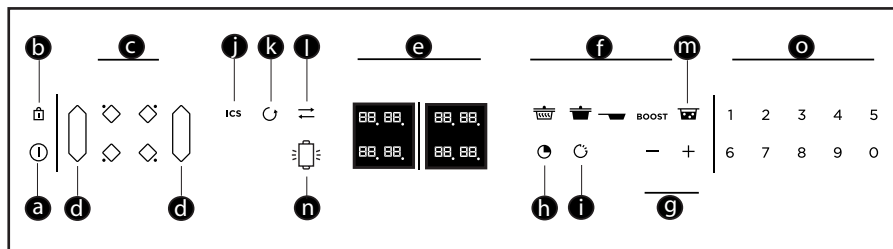
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

Προσδιορίστε τον τύπο καλωδίου της συσκευής, με βάση τον αριθμό των νημάτων και τα χρώματα:

- Καλώδιο με 5 νήματα (1.3.1):

- α) πράσινο-κίτρινο, β) μπλε,
- γ) καφέ, δ) μαύρο, ε) γκρι.

Όταν θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή ή μετά από παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζεται ένας φωτεινός κωδικός στα πλήκτρα ελέγχου. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα περίπου ή πατήστε ένα πλήκτρο ώστε οι πληροφορίες αυτές να εξαφανιστούν, προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή (η ένδειξη αυτή είναι φυσιολογική και προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί, εάν χρειαστεί, από την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών). Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τη λάβει υπόψη ο χρήστης της συσκευής.



Περιγραφή πλήκτρων

- a** = Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας
- b** = Κλείδωμα / Clean Lock
- c** = Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
- d** = Horizone
- e** = Οθόνη
- f** = Προεπιλογή
- g** = Ρύθμιση ισχύος / χρόνου
- h** = Χρονοδιακόπτης
- i** = Λειτουργία Elapsed time
- j** = Λειτουργία ICS
- k** = Λειτουργία Recall
- l** = Λειτουργία Switch
- m** = Λειτουργία Boil
- n** = Λειτουργία Grill
- o** = Αριθμητικό πληκτρολόγιο επιλογής ισχύος / χρόνου

• 2 ΧΡΗΣΗ



2.1 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ


Η συνολική ισχύς της συσκευής πρέπει να προσαρμόζεται στην ισχύ της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.


Φροντίστε ώστε ο διακόπτης της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης να είναι σωστά βαθμονομημένος (βλ. παρακάτω πίνακα).

Ισχύς συσκευής kW	Ασφάλειες / Διακόπτης (A)
7,4	32

2.2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα πήλινα, τα σκεύη αλουμινίου χωρίς ειδικό πάτο, τα χάλκινα και ορισμένα μη μαγνητικά ανοξείδωτα σκεύη δεν λειτουργούν σε επαγωγικές εστίες.

 **Σας προτείνουμε να προτιμάτε σκεύη με χοντρό και ίσιο πάτο.** Η θερμότητα θα κατανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιογενές. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίτηρηση την εστία αναμμένη έχοντας τοποθετήσει ένα άδειο σκεύος.

 Αποφύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

2.3 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

Διαθέτετε διάφορες εστίες στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε σκεύη. Επιλέξτε την εστία που σας ταιριάζει, με βάση το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του σκεύους είναι υπερβολικά μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους συνιστάται για την επαγωγική εστία. Φροντίστε να μην χρησιμοποιείτε σκεύη διαμέτρου μικρότερης αυτής της εστίας (βλ. πίνακα).


Διάμετρος εστίας cm	Μέγ. ισχύς εστίας (Watt)	Διάμετρος του πάτου του σκεύους cm
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	11 - 32
Horizone	5000	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 - 22




Κατά την ταυτόχρονη χρήση πολλών εστιών, η συσκευή διαχειρίζεται την κατανομή ισχύος, προκειμένου να μην υπάρξει υπέρβαση της συνολικής ισχύος της συσκευής.

Εφόσον χρησιμοποιείτε τη μέγιστη ισχύ (Boost) σε πολλές εστίες ταυτόχρονα, φροντίστε να τοποθετήσετε με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα σκεύη και αποφύγετε τους τρόπους χρήσης (2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)

2.4 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο έναρξης / διακοπής λειτουργίας . Η ένδειξη «0» αναβοσβήνει σε κάθε εστία για 8 δευτερόλεπτα (2.4.1). Εάν δεν εντοπιστεί κανένα σκεύος, επιλέξτε την εστία σας (2.4.2). Εάν εντοπιστεί σκεύος, η ένδειξη «0» αναβοσβήνει με μια τελεία. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα.

Διακοπή λειτουργίας μιας ζώνης μαγειρέματος / συσκευής

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο της ζώνης , ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και η οθόνη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (εναπομείνασα



θερμότητα).

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε πλήρως τη συσκευή.

2.5 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Πατήστε το πλήκτρο + ή - **g** (2.5.1) ή χρησιμοποιήστε **o** το αριθμητικό πληκτρολόγιο για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από το 1 έως το 19. Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στην επιθυμητή ισχύ (2.5.2). Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει η εστία.

Όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία, μπορείτε να περάσετε απευθείας στη μέγιστη ισχύ (εκτός από τη ρύθμιση boost), πατώντας το πλήκτρο «-» της ζώνης.

Προεπιλογή ισχύος:

Έχετε στη διάθεσή σας **f** τέσσερα πλήκτρα για να μεταβείτε απευθείας στα προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος:

= ισχύς 2 – Διατήρηση θερμότητας

= ισχύς 10 – Σιγοβράσιμο

= ισχύς 19 – Τσιγάρισμα

BOOST = μέγιστη ισχύς (2.5.3)

Αυτές οι τιμές ισχύος μπορούν να τροποποιηθούν, εκτός από τη ρύθμιση BOOST.

Κάντε τα εξής:

Η συσκευή πρέπει να είναι σβησμένη.

- Επιλέξτε ή ή πατώντας παρατεταμένα.

- Ρυθμίστε τη νέα ισχύ πατώντας το πλήκτρο + ή -.

- Ένας χαρακτηριστικός ήχος επιβεβαιώνει την ενέργειά σας μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Οι τιμές ισχύος πρέπει να είναι μεταξύ

1 και 3 για

4 και 11 για

12 και 19 για

2.6 HORIZONE — Horizone^{tech} — **d**

Η επιλογή της ελεύθερης ζώνης γίνεται με το πλήκτρο **d** (2.6.1). Η ρύθμιση της ισχύος και του χρονοδιακόπτη γίνεται όπως για μια κανονική εστία.

Για να διακόψετε τη ζώνη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο **d** – ακούγεται παρατεταμένα ένας χαρακτηριστικός ήχος και οι οθόνες σβήνουν ή εμφανίζεται το σύμβολο «H».

Το πάτημα ενός πλήκτρου εστίας μπροστά ή πίσω από τη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιήσει τη λειτουργία και θα μεταφέρει τις ρυθμίσεις στην επιλεγμένη εστία.

2.7 ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τον δικό της χρονοδιακόπτη. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία και τον αντίστοιχο χρονοδιακόπτη.

Για να τον θέσετε σε λειτουργία ή να τον τροποποιήσετε, πατήστε το πλήκτρο **h** του χρονοδιακόπτη (2.7.1) και έπειτα τα πλήκτρα + ή - **g** (2.7.2) ή χρησιμοποιήστε το αριθμητικό πληκτρολόγιο **o** (2.7.3).

Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να πληκτρολογήσετε απευθείας τους αριθμούς που αντιστοιχούν στον χρόνο που επιθυμείτε τον έναν μετά τον άλλον.

Εάν πατήσετε το πλήκτρο «0», θα σβήσει ο χρονοδιακόπτης.

Για ευκολότερη ρύθμιση μεγάλου χρονικού διαστήματος, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στη ρύθμιση των 99 λεπτών πατώντας αρχικά το πλήκτρο -.

Στο τέλος του μαγειρέματος, εμφανίζεται η ένδειξη «0» και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός προειδοποιητικός ήχος.

• 2 ΧΡΗΣΗ



Για να διαγράψετε αυτές τις πληροφορίες, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου της ζώνης μαγειρέματος. Διαφορετικά, θα σταματήσουν μετά από λίγο.

Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα **+** και **-**, ή επαναφέρετε τη ρύθμιση στο 0 με το πλήκτρο **-**, ή πατήστε «0» στο αριθμητικό πληκτρολόγιο.

Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρονομετρήσετε μια διαδικασία χωρίς να μαγειρεύετε.

- Επιλέξτε μια ζώνη που δεν χρησιμοποιείται (2.7.4).

- Πατήστε το πλήκτρο **h**.

- Ρυθμίστε τον χρόνο με το πλήκτρο **9**. Ένα «t» αναβοσβήνει στην οθόνη (2.7.5).

- Αφού τελειώσετε με τη ρύθμιση, το «t» σταθεροποιείται και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.

Μπορείτε να διακόψετε μια αντίστροφη μέτρηση σε εξέλιξη πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο επιλογής της εστίας.

2.8 Πλήκτρο ELAPSED TIME

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τον χρόνο που παρήλθε από την τελευταία αλλαγή ισχύος σε μια συγκεκριμένη εστία.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο **i**. Ο χρόνος που έχει παρέλθει αναβοσβήνει στην οθόνη του χρονοδιακόπτη της επιλεγμένης εστίας (2.8.1).

Εάν θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγειρέμά σας σε συγκεκριμένο χρόνο, πατήστε το πλήκτρο

i και, μετά από 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το **+** του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος που επιθυμείτε. Η ένδειξη που χρόνου που παρήλθε παραμένει

σταθερή για 3 δευτερόλεπτα και μετά εμφανίζεται η ένδειξη του χρόνου που απομένει. Θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο που επιβεβαιώνει την επιλογή σας.

Αυτή η λειτουργία υπάρχει με ή χωρίς τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.

Σημείωση: Εάν εμφανίζεται κάποιος χρόνος στον χρονοδιακόπτη, δεν είναι δυνατόν να τον αλλάξετε στα 5 δευτερόλεπτα μετά το πάτημα του πλήκτρου **i**. Αφού περάσουν αυτά τα 5 δευτερόλεπτα, θα μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.

2.9 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Σύστημα ασφάλειας για παιδιά

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά, το οποίο κλειδώνει τις εντολές όταν το μαγειρέμα διακόπτεται ή κατά τη διάρκεια του (για να διατηρήσετε τις ρυθμίσεις σας). Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο διακοπής και τα πλήκτρα επιλογής ζώνης είναι πάντα ενεργά και επιτρέπουν τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής ή τη διακοπή μιας ζώνης θέρμανσης.

Κλειδωμα

Πατήστε το πλήκτρο **b** (λουκέτο), έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» να εμφανιστεί στις οθόνες και ένας χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας (2.9.1).

Κλειδωμα συσκευής κατά τη λειτουργία

Η ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος που είναι σε λειτουργία δείχνει εναλλάξ την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος.

Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή χρονοδιακόπτη των ζωνών που βρίσκονται σε λειτουργία:

εμφανίζεται το σύμβολο «bloc» για 2 δευτερόλεπτα κι έπειτα εξαφανίζεται.



Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο **b**, έως ότου το σύμβολο της κλειδαριάς «bloc» να μην εμφανίζεται στην οθόνη και ένας χαρακτηριστικός ήχος να επιβεβαιώσει την επιλογή σας.

Λειτουργία CLEAN LOCK

Με αυτή τη λειτουργία έχετε τη δυνατότητα να κλειδώσετε προσωρινά τη συσκευή κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Για να ενεργοποιήσετε το Clean lock:

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **b** (λουκέτο). Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Μετά το προκαθορισμένο χρονικό διάστημα, το κλειδωμα ακυρώνεται αυτόματα. Ακούγεται ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «bloc» σβήνει. Έχετε τη δυνατότητα να διακόψετε τη λειτουργία Clean lock οποιαδήποτε στιγμή πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο **b**.

2.10 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ICS Intelligent Cooking System

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη βελτιστοποίηση της επιλογής εστίας βάσει της διαμέτρου των σκευών που χρησιμοποιούνται.

Κάντε τα εξής:

Τοποθετήστε το σκεύος στην εστία (πχ.: Ø 28 cm).

Επιλέξτε την ισχύ Boost και ενδεχομένως μια διάρκεια.

Πατήστε το πλήκτρο **j**. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «ICS» (2.10.1)

- είτε η εστία που έχει επιλεγεί είναι η πλέον κατάλληλη για το σκεύος και το σύμβολο «ICS» εξαφανίζεται και εμφανίζονται οι αρχικές ρυθμίσεις μαγειρέματος.

- είτε η εστία που έχει επιλεγεί δεν είναι η πλέον κατάλληλη για το σκεύος και η οθόνη δείχνει την πλέον κατάλληλη εστία και οι

ρυθμίσεις μεταφέρονται αυτόματα σε αυτήν (2.10.2).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή πρέπει να είναι κρύα για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία.

2.11 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ RECALL

Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να προβάλετε τις τελευταίες ρυθμίσεις «ισχύος και χρονοδιακόπτη» όλων των εστιών που έσβησαν το πολύ πριν από 3 λεπτά.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, η συσκευή δεν πρέπει να είναι κλειδωμένη. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη / Διακοπή λειτουργίας και έπειτα πατήστε σύντομα το πλήκτρο (2.11) **k**.

Όταν η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά των ρυθμίσεων ισχύος και χρονοδιακόπτη της εστίας ή των εστιών που έχουν σβήσει πριν από 30 δευτερόλεπτα το μέγιστο.

2.12 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SWITCH

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη μετακίνηση ενός σκεύους από μια εστία σε μια άλλη, με διατήρηση των αρχικών ρυθμίσεων (ισχύος και χρόνου).

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **l**, τα σύμβολα ==== εμφανίζονται στην οθόνη. Επιλέξτε την εστία στην οποία θέλετε να μετακινήσετε το σκεύος σας. Οι ρυθμίσεις μεταφέρονται στην επιλεγμένη εστία και μπορείτε να μετακινήσετε το σκεύος στη νέα εστία.

2.13 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BOIL

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να βράζετε νερό και να το διατηρείτε σε θερμοκρασία βρασμού, για να βράσετε, για παράδειγμα, ζυμαρικά.

Επιλέξτε την εστία σας, πατώντας σύντομα το πλήκτρο «Boil» (2.13.1) **m**.



βρασμού, για να βράσετε, για παράδειγμα, ζυμαρικά.

Επιλέξτε την εστία σας, πατώντας σύντομα το πλήκτρο «Boil» (2.13.1).

Από προεπιλογή, η προτεινόμενη ποσότητα νερού είναι 2 λίτρα, αλλά μπορείτε να την τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα

+ ή -  (2.13.2).

Ρυθμίστε την ποσότητα νερού που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (από 0,5 έως 6 λίτρα).

Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο «Boil» ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η επιλογή σας θα επιβεβαιωθεί αυτόματα.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «Boil» θα εμφανιστεί στην οθόνη (2.13.3).

Προσθέστε τα ζυμαρικά και επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο «Boil».

Από προεπιλογή, στην οθόνη συνιστάται μια ισχύς και μια διάρκεια μαγειρέματος 8 λεπτών.

Μπορείτε όμως να προσαρμόσετε τη συνιστώμενη ισχύ και τον χρόνο μαγειρέματος.

Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να είναι σε θερμοκρασία δωματίου στην αρχή του μαγειρέματος, γιατί το αντίθετο θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα.

Για αυτήν τη λειτουργία, μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα που πρέπει να βράσουν σε νερό.



Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

Το μαγείρεμα με καπάκι εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να ελέγχετε τέλεια το φαγητό σας.

2.14 HORIZONE PLAY

μοντέλα 

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν οδηγό στο πίσω μέρος της επιφάνειας μαγειρέματος στον οποίο έχετε τη δυνατότητα να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα De Dietrich της σειράς Horizone Play όπως την πλάκα κοπής, την πλάκα ψησίματος ή το γκριλ.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:



Τοποθετήστε την αυλάκωση (A) του εξαρτήματός σας πάνω στον οδηγό (B) της συσκευής σας (2.14.1).



Μην αφήνετε τα εξαρτήματα Horizone Play πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος για να αποφύγετε ενδεχόμενες γρατσουνιές στην επιφάνεια.


2.15 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILL / PLANCHA

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρήση εξαρτημάτων τύπου γκριλ ή πλάκας ψησίματος στην ελεύθερη ζώνη «horizone» για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ.

Η ζώνη «horizone»  πρέπει να είναι επιλεγμένη. Στη συνέχεια, πατήστε σύντομα το πλήκτρο Grill  και η ένδειξη «GRILL» θα εμφανιστεί στο πάνω μέρος της οθόνης (2.15.1). Εφόσον φτάσετε στην απαιτούμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία Grill, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 10 δευτερόλεπτα και η ένδειξη «GRILL» εμφανίζεται στην οθόνη (2.15.2).

Ο χρονοδιακόπτης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις λειτουργίες Grill και Plancha.

Η λειτουργία Elapsed time δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί παρά μόνο για αναφορά.

Με το πάτημα των πλήκτρων , η λειτουργία απενεργοποιείται.



Εάν δεν υπάρχει σκεύος, η ένδειξη «Grill» αναβοσβήνει (όπως η ισχύς, αλλά η λειτουργία παραμένει).

2.16 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομείνασα θερμότητα

Μετά από έντονη χρήση, η ζώνη μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε μπορεί να παραμείνει ζεστή για μερικά λεπτά.

Στο διάστημα αυτό εμφανίζεται το σύμβολο «H» (2.16.1).

Αποφεύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.

Περιορισμός της θερμοκρασίας

Κάθε ζώνη μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με έναν αισθητήρα ασφάλειας που ελέγχει συνεχώς τη θερμοκρασία του πάτου του σκεύους. Σε περίπτωση που ξεχάσετε ένα άδειο σκεύος επάνω σε αναμμένη ζώνη μαγειρέματος, ο εν λόγω αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ της συσκευής και έτσι περιορίζεται κάθε κίνδυνος φθοράς του σκεύους ή της συσκευής.

Προστασία σε περίπτωση υπερχείλισης

Η διακοπή λειτουργίας της συσκευής μπορεί να συμβεί στις εξής 3 περιπτώσεις:

- Υπερχείλιση που καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου (2.16.2).

- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα.

- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στα πλήκτρα ελέγχου (2.16.3).

Απομακρύνετε το αντικείμενο ή σκουπίστε και στεγνώστε τα πλήκτρα ελέγχου και κατόπιν ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, το σύμβολο — εμφανίζεται και συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα.

Σύστημα «Auto-Stop»

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε το φαγητό, η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία ασφάλειας «Auto-Stop», η οποία διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος που ξεχάσατε αναμμένη, μετά από ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα (το οποίο κυμαίνεται μεταξύ 1 και 10 ωρών, ανάλογα με την ισχύ που χρησιμοποιείται).

Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί αυτό το σύστημα ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με την ένδειξη «AS» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 2 λεπτά. Αρκεί να πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο ελέγχου για να το σταματήσετε.



Είναι δυνατό να ακουστούν ήχοι σαν αυτοί των δεικτών του ρολογιού.

Οι ήχοι αυτοί ακούγονται όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και σταματούν ή χαμηλώνουν ανάλογα με τη ρύθμιση της θέρμανσης. Ανάλογα με το μοντέλο και την ποιότητα του σκεύους σας, μπορεί επίσης να ακουστεί ένα συριγμός. Οι ήχοι που περιγράφονται είναι φυσιολογικοί, αποτελούν μέρος της επαγωγικής τεχνολογίας και δεν δηλώνουν βλάβη.



Δεν συνιστούμε τη χρήση προστατευτικού καλύμματος για εστίες.

• 3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι. Μουσκεύτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε.

Για συσσωρευμένη βρομιά που έχει καεί, υπερχειλίσει παρασκευασμάτων με ζάχαρη και λιωμένο πλαστικό, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή/και μια ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες. Μουσκεύτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε ειδική ξύστρα για γυάλινες επιφάνειες για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με το σφουγγάρι και σκουπίστε.

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

Για γυαλιστερές μεταλλικές βαφές και εβδομαδιαία συντήρηση, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες. Τοποθετήστε το ειδικό προϊόν (που περιέχει σιλικόνη και διαθέτει, κατά προτίμηση, προστατευτικές ιδιότητες) πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Σημαντική παρατήρηση: μην χρησιμοποιείτε σκόνη ή σφουγγάρι για τρίψιμο. Να προτιμάτε τις ειδικές κρέμες και τα σφουγγάρια για ευαίσθητα σερβίτσια.

Συντήρηση της πλάκας κοπής

Θα πρέπει να τηρούνται ορισμένες προφυλάξεις, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα και η αποτελεσματικότητα του προϊόντος σας. Κατά την πρώτη χρήση, πρέπει να λαδώσετε την πλάκα κοπής με λάδι μαγειρικής (απλώστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας με ένα κομμάτι καθαρό ύφασμα σε όλες τις επιφάνειες). Με αυτό τον τρόπο θα διατηρηθεί η καλή του εμφάνιση και θα εξασφαλίσετε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Συντήρηση: Λαδώνετε την πλάκα κοπής σας μια φορά το μήνα. Εάν χρησιμοποιείτε την πλάκα μόνο για διακόσμηση, συνιστάται να την επαλείψετε με βερνίκι για να αποφύγετε τη φθορά από τη συστολή και τη διαστολή. Μην μουλιάζετε ΠΟΤΕ την πλάκα κοπής σας για να την καθαρίσετε, ξύστε με τη λάμα ενός μαχαιριού ή με μια ξύστρα. Με αυτό τον τρόπο θα απομακρύνετε την περίσσεια υγρασίας που υπάρχει στην πλάκα από το κρέας που κόψατε και το ξύλο θα διατηρηθεί σε τέλεια κατάσταση.

Τι πρέπει να αποφεύγετε όσον αφορά την πλάκα κοπής:

- την επαφή με καυτές κατσαρόλες ή σκεύη.
- την υπερβολική εγγύτητα με αερόθερμο ή κλιματιστικό γιατί αυτά τα συστήματα ξηραίνουν την ατμόσφαιρα.
- την υπερέκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία πίσω από τζάμι.
- τις πολύ μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- την τοποθέτησή της μεταξύ δύο υλικών, χωρίς να υπάρχει πρόβλεψη για τη διαστολή, σε περίπτωση εντοχιισμού.
- την τοποθέτησή της σε μια υπό κατασκευή επιφάνεια που δεν έχει στεγνώσει ακόμα (γύψος, νωπότσιμέντο...).

Κατά τη σύνδεση

Διαπιστώνετε ότι εμφανίζεται μια φωτεινή ένδειξη. Αυτό είναι φυσιολογικό και η ένδειξη θα εξαφανιστεί μέσα σε 30 δευτερόλεπτα.

Η εγκατάστασή σας διακόπτεται ή λειτουργεί μόνο η μία πλευρά. Η σύνδεση της συσκευής είναι ελαττωματική. Επιβεβαιώστε τη συμβατότητά της (βλ. ενότητα «Σύνδεση»).

Η συσκευή αναδίδει μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της. Η συσκευή είναι καινούρια. Θερμάνετε όλες τις ζώνες για μισή ώρα τοποθετώντας μια κατσαρόλα γεμάτη νερό.

Κατά την έναρξη λειτουργίας

Η συσκευή δεν λειτουργεί και οι φωτεινές ενδείξεις στα πλήκτρα παραμένουν σβηστές.

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.

Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα άλλο μήνυμα. Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά. Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

Η συσκευή δεν λειτουργεί, εμφανίζεται η ένδειξη «bloc». Ξεκλειδώστε το σύστημα ασφάλειας για παιδιά.

Προεπιλεγμένος κωδικός F9: τάση μικρότερη των 170 V.

Προεπιλεγμένος κωδικός F0: θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.

Κατά τη χρήση

Η συσκευή δεν λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη— και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Υπάρχει υπερχείλιση ή ένα αντικείμενο εμποδίζει τα πλήκτρα ελέγχου. Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε

πάλι το μαγείρεμα.

Εμφανίζεται ο κωδικός F7.

Τα ηλεκτρονικά κυκλώματα έχουν υπερθερμανθεί (βλ. ενότητα «Εντοιχισμός»).

Κατά τη λειτουργία μιας ζώνης θέρμανσης, οι φωτεινές ενδείξεις των πλήκτρων αναβοσβήνουν διαρκώς.

Το σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο.

Τα σκεύη κάνουν θόρυβο και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ακούγεται ένα κροτάλισμα από τη συσκευή (βλ. συμβουλές στην ενότητα «Ασφάλειες και συστάσεις»).

Είναι φυσιολογικό. Με έναν τύπο σκεύους, οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.

Ο αερισμός συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.

Είναι φυσιολογικό. Με αυτό τον τρόπο ψυχραίνεται το ηλεκτρονικό κύκλωμα.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας που επιμένει.


Θέστε τη συσκευή σας εκτός ρεύματος για 1 λεπτό. Εάν το πρόβλημα εμμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει  ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί

με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.



ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata deste o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

Segurança e precauções importantes.....	105
Instalação	108
Remoção da embalagem	108
Encastramento	108
Ligação	108
Utilização.....	109
Léxico do teclado.....	109
Gestão da potência	110
Seleção do recipiente	110
Seleção do foco.....	110
Colocação em funcionamento / Desligar	111
Regulação da potência.....	111
Horizone / Duozone.....	112
Ajuste do temporizador.....	112
Tecla “Elapsed time”.....	112
Bloqueio dos comandos	113
Função “Clean Lock”	113
Função “ICS”	113
Função “Recall”	114
Função “Switch”	114
Função “Boil”	114
Horizone Play	115
Função Grill / Plancha	115
Segurança e recomendações.....	115
Manutenção.....	117
Avarias.....	118
Meio ambiente.....	119
Serviço de apoio ao cliente	120



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Este manual está igualmente disponível no site Internet da marca.

Deve tomar conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu aparelho. Foram redigidos para a sua segurança e para a segurança dos outros. Conserve este manual de utilização com o seu aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, certifique-se de entregar também o manual de utilização.

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.
- Para encontrar facilmente no futuro as referências do seu aparelho, aconselhamos anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam

vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Precauções devem ser tomadas para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície, pois podem ficar quentes.

A sua placa de cozinha possui um dispositivo de segurança para crianças, que bloqueia a sua utilização à paragem ou durante a cozedura (ver o capítulo: utilização da segurança crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as Diretivas e regulamentações europeias



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

às quais está sujeito.

Para que não haja interferências entre a sua placa de cozinha e um estimulador cardíaco, é preciso que este tenha sido concebido em conformidade com a regulamentação aplicável. Informe-se junto do seu fabricante ou do seu médico.

Uma cozedura com óleo ou outra matéria gorda efetuada sobre uma placa e sem supervisão pode ser perigosa e dar lugar a um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; deve cortar a alimentação do aparelho antes de cobrir a chama com, por exemplo, uma tampa ou uma cobertura anti-incêndio.

ATENÇÃO: a cozedura deve ser supervisionada. Uma cozedura curta necessita de um supervisionamento contínuo.

Risco de incêndio: não armazenar objetos sobre as zonas de cozedura.

Se a superfície estiver

fissurada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não utilize a sua placa de cozinha antes de ter substituído a parte superior em vidro.

Evite impactos com os recipientes, a superfície de vidro vitrocerâmico é muito resistente, mas não é no entanto inquebrável.

Não colocar uma tampa quente em contacto direto com a sua placa de cozinha. Um efeito de «ventosa» poderia deteriorar a superfície vitrocerâmica. Evite as fricções de recipientes que podem com o tempo provocar uma degradação da decoração da superfície vitrocerâmica.

Para a cozedura, nunca utilize folhas de papel de alumínio. Nunca coloque produtos embalados com alumínio, ou em bandejas de alumínio, sobre a sua placa de cozedura. O alumínio fundiria e deterioraria definitivamente o seu aparelho de cozedura.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.

Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Após a utilização, parar o funcionamento da placa de cozinha através do

seu dispositivo de comando e não contar com o detetor de tachos.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

• 1 INSTALAÇÃO



1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todas as peças de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa (1.1.1).

Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

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

1.2 ENCASTRAMENTO NO MÓVEL

Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres (1.2.1). Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

- Encastramento sobre o tampo

Ver esquema (1.2.2)

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (1.2.3)

Exceto para os modelos



Verifique se o ar circula corretamente entre a parte de frente e a parte de trás da sua placa de cozinha.

Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta (1.2.4) ou acima de um forno encastrável (1.2.5), respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente. Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.6).

Introduza a placa no móvel (1.2.7).



Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem

limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. O código "F7" é então visualizado nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm).

1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

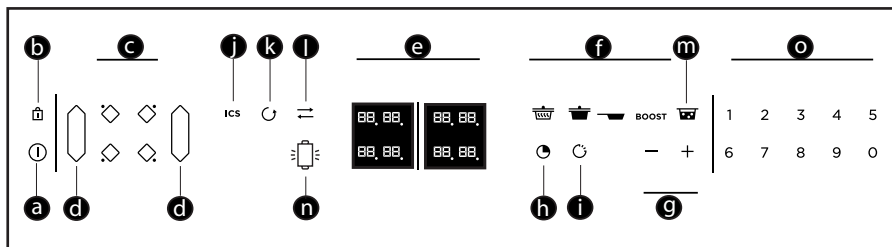
Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:

- Cabo de 5 fios (1.3.1):

a) verde-amarelo, b) azul, c) castanho, d) preto, e) cinzento.

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu Serviço Pós-Venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.

• 2 UTILIZAÇÃO



Léxico do teclado

- a** = Ligação / Desligamento
- b** = Bloqueio / “Clean Lock”
- c** = Escolha da zona de cozedura
- d** = DuoZone ou Horizone
- e** = Visor
- f** = Pré-seleção
- g** = Ajuste potência / tempo
- h** = Temporizador
- i** = Função “Elapsed time”
- j** = Função “ICS”
- k** = Função “Recall”
- l** = Função “Switch”
- m** = Função “Boil”
- n** = Função Grill
- o** = Teclado numérico de escolha
potência / tempo

• 2 UTILIZAÇÃO




2.1 GESTÃO DA POTÊNCIA

A potência total da sua mesa deve adaptar-se à potência da sua instalação elétrica.

Certifique-se de que o valor do disjuntor de instalação elétrica está bem calibrado (ver tabela abaixo).

2.2 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.


 **Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano.** Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogênea. Nunca colocar um recipiente vazio para esquentar sem vigilância.

Evite pousar recipientes sobre o painel de comando.

2.3 SELEÇÃO DO FOCO

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco cm	Potência máx. do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente cm
16	2400	10 - 18
18	2800	11 - 22
23	3700	12 - 24
28	5000	11 - 32
Horizone	5000	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 - 22

 Quando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.

Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as seguintes configurações **(2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3)**

2.4 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO

Prima longamente o botão Ligação/Desligamento **(a)**. Um "0" pisca em cada foco durante 8 segundos **(2.4.1)**. Se nenhum recipiente for detetado, selecione o seu foco **(2.4.2)**. Se um recipiente for detetado, o "0" pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligamento de uma zona / placa

Prima longamente o botão da zona **(c)**, um bip longo é emitido e o visor apaga-se, ou o símbolo "H" (calor residual) aparece.

Prima o botão Ligação / Desligamento para a paragem completa da placa.



2.5 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima o botão + ou - **g** (2.5.1) ou utilize o teclado numérico **o** para ajustar o nível de potência de 1 a 19 ou de 1 a 14 (modelo **d**). Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes à potência desejada (2.5.2). Uma pressão no botão "0" desligará o foco. Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto boost) premindo o botão "—" da zona.

Pré-seleção de potência:

Quatro botões **f** estão à sua disposição para aceder diretamente a níveis de potência pré-estabelecidos:



= potência 2 - Manter quente



= potência 10 - Cozinhar lentamente






= potência 19 - Tostar por fora

BOOST = potência máxima (2.5.3)

Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura tem de estar desligada.

- Selecione  ou  ou  por uma pressão prolongada.


- Defina a nova potência premindo o botão + ou - .

- Um bip valida a sua ação após um momento.

Nota: As potências devem estar compreendidas entre

1 e 3 para 

4 e 11 para 

12 e 19 para 

2.6 HORIZONE

d — **Horizone^{tech}** —

A seleção da zona livre faz-se utilizando o botão **d** (2.6.1). O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

Para parar a zona, prima longamente o botão **d**, um bip longo é emitido e os visores apagam-se ou o símbolo "H" aparece.

Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

2.7 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.

Para colocá-lo em funcionamento ou modificá-lo, prima o botão **h** do temporizador (2.7.1), e em seguida os botões + ou - **g** (2.7.2) ou utilize o teclado numérico **o** (2.7.3).

Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes ao tempo desejado, um depois do outro.

Uma pressão no botão "0" anulará o temporizador.

Para facilitar a regulação de tempos mais longos, pode aceder directamente a 99 min, premindo imediatamente o botão - .

O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.

• 2 UTILIZAÇÃO



Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo e longamente os botões **+** e **-**, ou volte ao 0 com o botão **=**, ou marque "0" no teclado numérico.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.

- Selecciona uma zona não utilizada (2.7.4).

- Faça uma tecla é pressionada **h**.

- Regule o tempo com os botões **g**. Aparece um "t" a piscar no mostrador (2.7.5).

- No fim da regulação, o "t" fica fixo e começa a contagem decrescente.

Nota:

Pode parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogão.

2.8 Tecla "ELAPSED TIME"

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

Para utilizar esta função, prima o botão **i**. O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado (2.8.1).

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

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Observação: se for apresentado um tempo no temporizador, não pode

mudar este tempo nos 5 segundos seguintes após a pressão no **i**. Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

2.9 BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão "desligar" e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

Bloqueio

Prima o botão **b** (cadeado) até que o símbolo de bloqueio "bloc" apareça nos visores e um bip confirme a sua manobra (2.9.1).

Placa bloqueada em funcionamento

A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.

Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:

"bloc" aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio

Prima o botão **b** até que o símbolo de bloqueio "bloc" desapareça no visor e um bip confirme a sua manobra.

Função "CLEAN LOCK"

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o Clean lock:

Prima brevemente o botão **b** (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloc" pisca no visor.

• 2 UTILIZAÇÃO



Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo “bloc” apaga-se. Pode desativar a função “Clean Lock” a qualquer momento por uma pressão prolongada no botão **b**.

2.10 FUNÇÃO “ICS”

Intelligent Cooking System

Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipientes utilizados.

Proceda da seguinte maneira:

Posicione o recipiente sobre o foco (ex. Ø28 cm).

Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.

- Prima o botão **i**. Aparece o símbolo “ICS” no visor **(2.10.1)**

- se o foco escolhido é o mais adaptado ao recipiente, “ICS” desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.

- se o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este **(2.10.2)**.

• 2 UTILIZAÇÃO



NOTA: A placa deve estar fria para utilizar esta função.

2.11 FUNÇÃO “RECALL”

Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.

Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Prima o botão Ligação / Desligamento e depois brevemente o botão **(k)**.

Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

2.12 FUNÇÃO “SWITCH”

Esta função permite o deslocamento de um tacho de um foco para outro guardando os ajustes iniciais (potência e tempo).

Efetue uma breve pressão no botão **(l)**, os símbolos ===== desfilam no visor. Selecione o foco desejado para deslocar o seu recipiente. Os ajustes são transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

2.13 FUNÇÃO “BOIL”

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo.

Selecione o seu foco, efetue uma breve pressão no botão “Boil” **(2.13.1) (m)**.

Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com os botões + ou - **(g)** **(2.13.2)**.

Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» ou

aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

A cozedura começa.

Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo “Boil” desfila no visor **(2.13.3)**.

Deite então as massas e valide tocando no botão “Boil”.

Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA: É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Para esta função, não utilize recipientes de ferro fundido.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.



Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

2.14 HORIZONE PLAY



O seu aparelho está equipado com uma guia na parte traseira da superfície de aquecimento, que permite posicionar os acessórios De Dietrich da gama Horizonte ^{Play}, como a Tábua de corte, a Plancha ou o Grelhador.

• 2 UTILIZAÇÃO



Instalação dos acessórios:

Posicionar a ranhura (A) do seu acessório sobre a guia (B) do seu aparelho ((2.14.1).



Não faça deslizar os acessórios Horizonte Play sobre a superfície de aquecimento a fim de evitar o aparecimento de riscas.

2.15 FUNÇÃO GRILL / PLANCHA

Esta função permite utilizar acessórios de tipo grelhador ou plancha na zone livre “horizonte” para grelhar alimentos.

A zona “horizonte” **d** deve estar selecionada; em seguida exerça uma breve pressão no botão Grill **n** e “GRILL” aparecerá na zona de visualização superior (2.15.1). Quando a temperatura necessária para o grelhador for atingida, um bip será emitido durante 10 segundos e “GRILL” desfilará na zona de visualização (2.15.2)

Não é possível utilizar o temporizador com as funções “Grill” e “Plancha”.

A função “Elapsed time” só pode ser utilizada em modo consulta.

Uma pressão nos botões **f**, **g**, **o** faz sair da função.

Em caso de ausência de recipiente, “Grill” pisca (como uma potência, mas continuando na função).

216 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um “H” aparece durante este período (2.16.1). Evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame

A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:

- Derrame por cima dos botões de comando (2.16.2) .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando (2.16.3) .

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.

Neste caso, o símbolo **—** é visualizado, acompanhado de um sinal sonoro.


Sistema “Auto-Stop”

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).


Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização “AS” na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

• 2 UTILIZAÇÃO



 Sons semelhantes aos do mecanismo de um relógio podem se produzir.

Estes ruídos intervem somente quando a placa está em funcionamento e desaparecem ou diminuem em função da configuração de aquecimento. Silvos também podem aparecer segundo o modelo e a qualidade do seu recipiente. Os ruídos descritos são normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

 Não recomendamos dispositivos de proteção da placa.



Para sujidade ligeira, utilize um esfregão. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar.

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Deve molhar bem a zona a limpar com água quente, utilizar um raspador especial para vidros para desbastar, acabar com um esfregão e secar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um pano macio.

Para cores metálicas brilhantes e a conservação semanal, utilizar um produto especial para vidro vitrocerâmico. Aplicar o produto especial (que contenha silicone e tenha de preferência um efeito protetor) sobre o vidro vitrocerâmico.

Nota importante: não utilizar pó nem esfregões abrasivos. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

Manutenção da Tábua de corte

Certas precauções devem ser respeitadas para preservar a qualidade e a eficácia do seu produto. Aquando da primeira utilização, é preciso lubrificar a sua tábua de corte com óleo de cozedura (1 a 2 colheres de sopa a espalhar com um pano limpo sobre todas as superfícies). Isto lhe permitirá conservar o melhor aspeto e lhe garantirá uma grande longevidade.

Manutenção: Lubrificar a sua tábua de corte uma vez por mês. Se a tábua de corte serve apenas de decoração, é fortemente aconselhado envernizá-la para evitar que fique sujeita à contração ou dilatação.

Nunca MOLHE a sua tábua de corte para limpá-la, raspe-a com a lâmina de uma faca ou um raspador, isto removerá o excesso de humidade da carne cortada e conservará a madeira em perfeito estado.

Nunca exponha a sua tábua de corte:

- ao contato com tachos ou pratos muito quentes.
- à proximidade excessiva com um aquecimento por ar pulsado ou um climatizador, pois estes sistemas secam o ar.
- à exposição prolongada ao sol atrás de uma vidraça.
- a variações excessivas de temperatura.
- à pressão entre 2 materiais sem prever junta de dilatação, quando encastrada.
- ao posicionamento sobre uma superfície não seca em curso de construção (gesso, cimento ainda húmido...).

Durante a colocação em serviço

Constata que aparece uma indicação luminosa. Isto é normal. Desaparecerá depois de 30 segundos.

A sua instalação dispara ou funciona apenas um lado da placa. A ligação da sua placa está defeituosa. Verifique a sua conformidade (ver capítulo sobre a ligação).

A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações. O aparelho é novo. Aqueça cada zona durante meia hora com um tacho cheio de água.

Quando a placa é ligada

A placa não funciona e os indicadores luminosos do teclado estão apagados.

O aparelho não tem alimentação de energia. A alimentação ou a ligação estão defeituosas. Inspeccione os fusíveis e o disjuntor elétrico.

A placa não funciona e aparece outra mensagem. O circuito eletrónico não funciona bem. Ligue para o serviço de assistência pós-venda.

A placa não funciona, a informação “bloc” aparece. Desative a segurança para crianças.

Código de avaria F9: tensão inferior a 170 V.

Código de avaria F0: temperatura inferior a 5°C.

Durante a utilização

A placa não funciona, o visor visualiza – e um sinal sonoro é emitido.

Houve um transbordo, ou um objeto tapa o painel de comando. Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.

É indicado o código F7.

Os circuitos eletrónicos aqueceram (ver capítulo encastramento).

Durante o funcionamento de uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do painel piscam sempre.

O recipiente utilizado não é adequado.

Os recipientes fazem barulho e a sua placa emite um «clique» durante a cozedura (ver capítulo “Segurança e Recomendações”).

É normal. Com certos tipos de recipientes, isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.

A ventilação continua a funcionar depois da paragem da sua placa.

É normal. Isto permite o arrefecimento da parte eletrónica.

No caso de avaria persistente.

Desligue a placa durante 1 minuto. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou

o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Obrigado pela sua colaboração na proteção do meio ambiente.

• **6** *SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE*



As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa (1.1.1).

