

FR GUIDE D'UTILISATION	
EN USER GUIDE	17
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN	32
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO	48
DE GEBRAUCHSANLEITUNG	64
DA BRUKSANVISNING	80

# *TABLE INDUCTION*

*INDUCTION HOB  
PLACA DE INDUCCIÓN  
PLACA DE INDUÇÃO  
INDUKTIONKOCHFELD  
INDUKTIONSPLADE*

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

---

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



## **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



## *SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES*

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

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus

verre.

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

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

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

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



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

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.

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

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

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

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

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son

dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

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

# • 1 INSTALLATION



## 1.1 DEBALLAGE

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

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)

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.

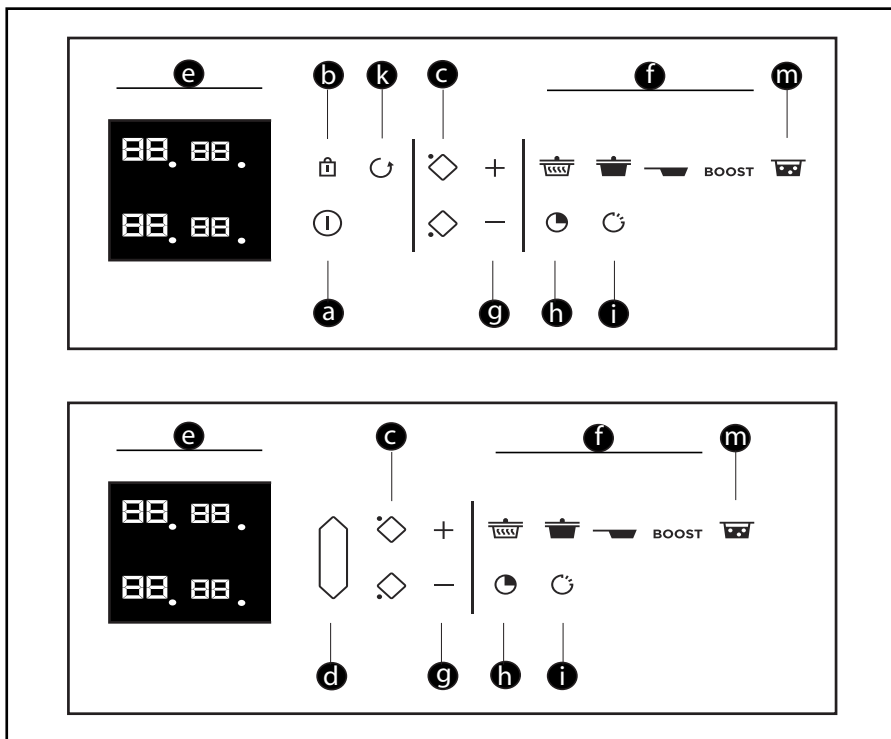
Identifiez le type de câble de votre table de cuisson (selon modèle), selon le nombre de fils et les couleurs :

- 1.3.1 / 1.3.2

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

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de 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
- k** = Fonction Recall
- m** = Fonction Boil





# • 2 UTILISATION



## 2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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


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

 Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.


## 2.2 SELECTION DU FOYER

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


Diamètre du foyer	Puissance max. du foyer (Watt)	Diamètre du fond du récipient
16 cm	2400	10 à 18 cm
18 cm	2800	11 à 22 cm
23 cm	3700	12 à 24 cm
28 cm	3700	15 à 32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovale, poissonnières
1/2 zone	2800	11 à 22 cm

 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 la configurations 2.2.1.


## 2.3 MISE EN MARCHÉ - ARRÊT

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt . Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes (2.3.1). Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer (2.3.2). 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. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour l'arrêt complet de la table.

## 2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE


Appuyez sur la touche + ou -  (2.4.1) pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche «-» de la zone .

## • 2 UTILISATION



### 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 (2.4.2)

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 

### 2.5 HORIZONE

La sélection de la zone libre se fait par la touche **d** (2.5.1). 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.

### 2.6 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 (2.6.1), puis sur les touches **+** ou **-** **g** (2.6.2).

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

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

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

### Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée (2.6.3).

- faites un appui sur la touche **h**

- Réglez le temps avec la touche **g**.

Un "t" clignote dans l'afficheur (2.6.4).

- 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.

### 2.7 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

## • 2 UTILISATION



la touche **i**. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné (2.7.1).

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.

### 2.8 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 (2.8.1).

#### 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.

#### Déverrouillage

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

#### 2.9 FONCTION RECALL

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

Pour utiliser cette fonction, la table doit être déverrouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche (2.9) **k**.

Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de


## • 2 UTILISATION




puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

### 2.10 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» (2.10.1) .

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 -  (2.10.2).

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 (2.10.3).

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.

### 2.11 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 (2.11.1). Evitez alors de toucher les zones concernées.

#### Limiteur de température

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

#### Protection en cas de débordement

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

- Débordement qui recouvre les touches de commande (2.11.2) .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande (2.11.3) .

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.

---

## • 2 UTILISATION

---



### **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.

## • 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](http://www.dedietrich-electromenager.com)**

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

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

## INTERVENTIONS FRANCE

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

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

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

EN

## *DEAR CUSTOMER*

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

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

Next, comes the irresistible urge to touch it.

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

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

We hope that you enjoy using this new appliance.

Thank you for choosing a De Dietrich product.

---

# *CONTENTS*

---



EN

<b>Safety and important precautions .....</b>	<b>19</b>
<b>Installation.....</b>	<b>22</b>
Unpacking.....	22
Building in.....	22
Connection .....	22
<b>Use.....</b>	<b>23</b>
Control panel glossary.....	23
Choice of cookware.....	24
Cooking zone selection .....	24
Switching on and off .....	24
Power setting.....	24
Horizone .....	25
Setting the timer .....	25
Elapsed time key .....	25
Locking the controls.....	26
Clean lock function .....	26
Recall function .....	26
Boil function .....	26
Safety devices and recommendations.....	27
<b>Care.....</b>	<b>28</b>
<b>Problems .....</b>	<b>29</b>
<b>Environment.....</b>	<b>30</b>
<b>Customer service .....</b>	<b>31</b>



---

## **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.

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.

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.



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

---

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.

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.

# • 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).

Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.

If you are installing the hob above a drawer (1.2.10) or above a built-in oven (1.2.11), 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 (1.2.12), before fitting.

Fit the hob into the base unit (1.2.13).



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

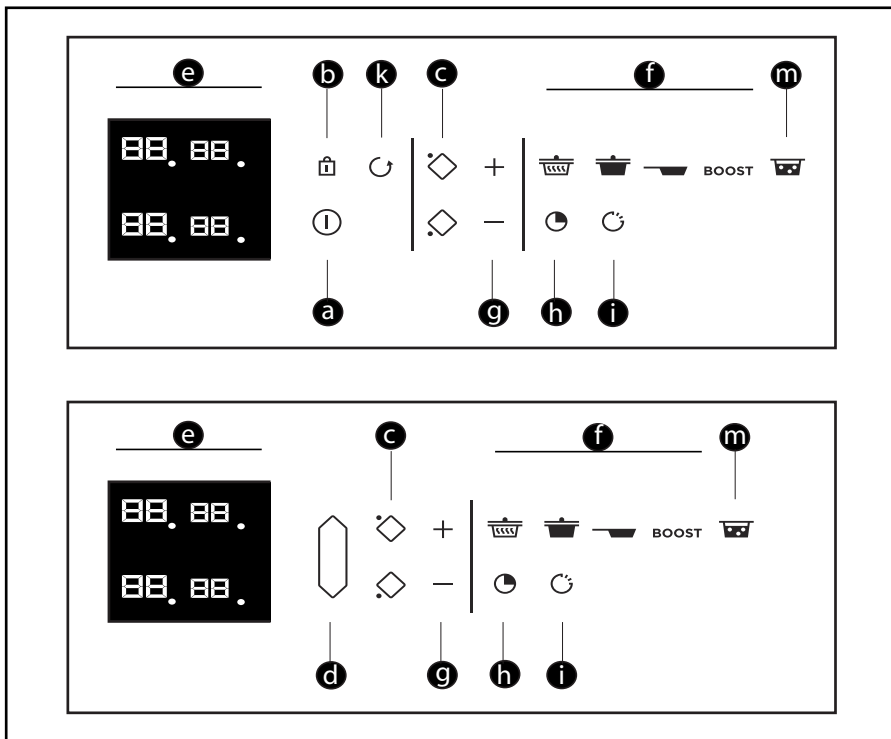
These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring. Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours :

- 1.3.1/1.3.2

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

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

# • 2 USE



## 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
- k** = Recall function
- m** = Boil function




# • 2 USE




## 2.1 CHOICE OF COOKWARE

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

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


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

 **Avoid putting cookware on the control panel.**

## 2.2 COOKING ZONE SELECTION

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

Diameter of cooking zone (cm)	Max. power of cooking zone (Watts)	Diameter of bottom of cookware (cm)
16	2400	10 to 18
18	2800	11 to 22
23	3700	12 to 24
28	3700	15 to 32
Horizone	3700	18, oval fish kettles
1/2 zone	2800	11 to 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 (2.2.1).

## 2.3 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off key **a**. «0» flashes in each zone for 8 seconds (2.3.1). If no pan is detected, select a zoner (2.3.2). 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.

## 2.4 SETTING THE POWER


Press the + or - **g** key (2.4.1) to adjust your power level between 1 and 19.

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

### Power presets **f**

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 (2.4.2)

## • 2 USE



These power values can be modified, except for BOOST.

Proceed as follows:

The hob must be switched off.

- Press and hold  or  or  to select it.

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

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

Note: Power levels must be between

1 and 3 for 

4 and 11 for 

12 and 19 for 

### 2.5 HORIZONE

The free zone is selected with touchkey **d** (2.5.1). 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.

### 2.6 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** (2.6.1) the + or - **g** (2.6.2).

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, make a long press on the timer button **h**, or 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 (2.6.3).

- Press the **h**.

- Set the time with touchpad **g**. A “t” flashes in the display (2.6.4).

- At the end of your adjustment “t” 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 or timer **h**, or return to 0 with the - key.

### 2.7 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 (2.7.1).

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

## • 2 USE



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.

### 2.8 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 (2.8.1).

#### 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** .

### 2.9 RECALL FUNCTION

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

To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off key and then give a short press on key (2.9) **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.

### 2.10 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 (2.10.1) **m** .

The default quantity of water displayed is 2 litres, but you can change it using the **+** or **-** **g** (2.10.2).

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 **(2.10.3)**.

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.

## 2.11 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 **(2.11.1)**. 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 **(2.14.2)**.
- Damp cloth placed over the touchkeys.
- A metal object placed on the touchkeys **(2.11.3)**.

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 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.

---

# • 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** 

<b>Seguridad y precauciones importantes .....</b>	<b>34</b>
<b>Instalación.....</b>	<b>37</b>
Desembalaje .....	37
Empotramiento .....	37
Conexión .....	37
<b>Utilización .....</b>	<b>38</b>
Teclado .....	38
Selección del recipiente .....	39
Selección del fuego .....	39
Encendido / Apagado .....	39
Ajuste de potencia .....	39
Horizone .....	40
Ajuste del temporizador .....	40
Tecla Elapsed time .....	40
Bloqueo de mando .....	41
Función Clean lock .....	41
Función Recall .....	41
Función Boil .....	41
Seguridad y recomendaciones .....	42
<b>Mantenimiento .....</b>	<b>44</b>
<b>Anomalías .....</b>	<b>45</b>
<b>Medio ambiente .....</b>	<b>46</b>
<b>Servicio de atención al cliente .....</b>	<b>47</b>



## *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.

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



## ***SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES***

---

desconexión en la canalización fija.

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

manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

**ADVERTENCIA:** Utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el

# • 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)

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-recalentamiento. 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

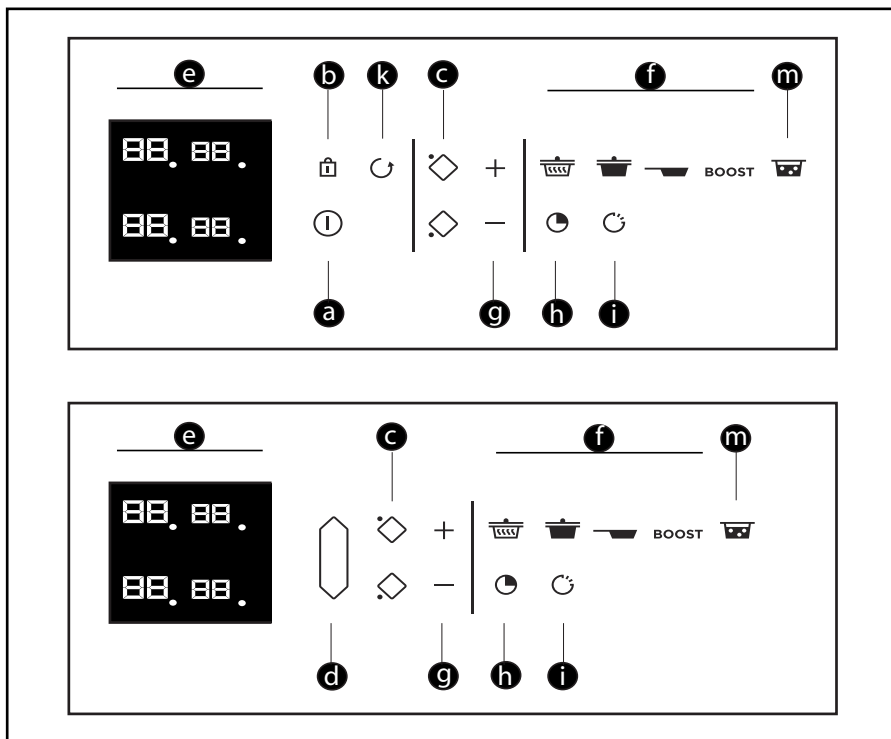
Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores :

- 1.3.1/1.3.2

- 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** = Horizone
- e** = Pantalla
- f** = Preselección
- g** = Ajuste de potencia / tiempo
- h** = Temporizador
- i** = Función Elapsed time
- k** = Función Recall
- m** = Función Boil


# 2 UTILIZACIÓN



## 2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción, salvo el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos.


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

 Evite poner recipientes sobre el teclado de control.

## 2.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

Dispone de varios fuegos en los cuales depositar los recipientes. Seleccione el que le convenga, en función del tamaño del recipiente. Si la base del recipiente es demasiado pequeña, el indicador de potencia se pondrá a parpadear y el fuego no funcionará, incluso si el material del recipiente es recomendado para la inducción. No utilizar recipientes de diámetro inferior al del fuego (ver cuadro).


Diámetro del fuego (cm)	Potencia máx. del fuego (vatios)	Diámetro del fondo del recipiente (cm)
16	2400	10 a 18
18	2800	11 a 22
23	3700	12 a 24
28	3700	15 a 32
Horizone	3700	18, oval, recipiente para pescado
1/2 zone	2800	11 a 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 la imagen (2.2.1)


## 2.3 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado . Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos (2.3.1). Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera (2.3.2). 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 , suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo “H” (calor residual). Pulse la tecla Encendido / Apagado para apagar completamente la placa.

## 2.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla + o -  (2.4.1) para regular su nivel de potencia de 1 a 19. 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



## • 2 UTILIZACIÓN






**BOOST = potencia máxima (2.4.2).**

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 

### 2.5 HORIZONE

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla **d** (2.5.1). 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 **d**. 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.

### 2.6 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 **h** temporizador (2.6.1), luego las teclas **+** o **-** **g** (2.6.2).

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 mantenga presionado el botón del temporizador **h**.

### Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

- Seleccione una zona que se esté utilizando (2.6.3).

- Hacer que se pulsa una tecla **h**.

- Regule el tiempo con los mandos **g**. En la pantalla quedará una "t" intermitente (2.6.4).

- 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 o temporizador **h**, o regresar a 0 con el botón **-**.

### 2.7 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 (2.7.1).

Si desea que su cocción se termine en

## • 2 UTILIZACIÓN



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.

### 2.8 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 **(2.8.1)**.

#### 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 segundos la tecla **b**.

### 2.9 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 **(2.9) 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.

### 2.10 FUNCIÓN BOIL

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

Seleccione el fuego y pulse brevemente la tecla «Boil» **(2.10.1) m**.

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero se puede mo-

## • 2 UTILIZACIÓN



dificar con las teclas + o - **g** (2.10.2). 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 (2.10.3).

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. 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.

## 2.11 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 (2.11.1). 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 (2.11.2) .
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando (2.11.3) .

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

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

### Sistema «Auto-Stop»

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

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



Se pueden oír sonidos parecidos al mecanismo de un reloj.


---

## • 2 UTILIZACIÓN

---



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.

## **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.

---

## • **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).



PT

## *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.

**De Dietrich** 

<b>Segurança e precauções importantes.....</b>	<b>50</b>
<b>Instalação .....</b>	<b>53</b>
Remoção da embalagem .....	53
Encastramento .....	53
Ligação .....	53
<b>Utilização.....</b>	<b>54</b>
Léxico do teclado.....	54
Seleção do recipiente.....	55
Seleção do foco.....	55
Colocação em funcionamento / Desligar .....	55
Regulação da potência.....	55
Horizone .....	56
Ajuste do temporizador.....	56
Tecla “Elapsed time”.....	56
Bloqueio dos comandos .....	57
Função “Clean Lock” .....	57
Função “Recall” .....	57
Função “Boil” .....	58
Segurança e recomendações.....	58
<b>Manutenção.....</b>	<b>60</b>
<b>Avárias.....</b>	<b>61</b>
<b>Meio ambiente.....</b>	<b>62</b>
<b>Serviço de apoio ao cliente .....</b>	<b>63</b>



## 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.

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.

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 cozedura, 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)

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

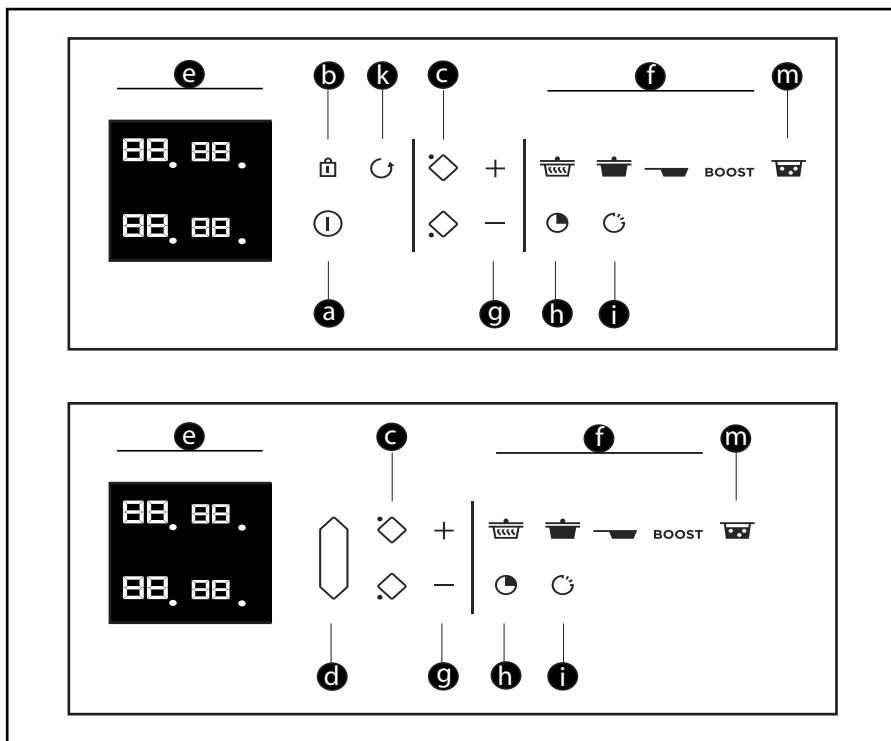
Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores :

- 1.3.1/1.3.2 :

- 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 Horizonte
- e** = Visor
- f** = Pré-seleção
- g** = Ajuste potência / tempo
- h** = Temporizador
- i** = Função “Elapsed time”
- k** = Função “Recall”
- m** = Função “Boil”


# • 2 UTILIZAÇÃO



## 2.1 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.


## 2.2 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 a 18
18	2800	11 a 22
23	3700	12 a 24
28	3700	15 a 32
Horizone	3700	18, oval, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 a 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 (2.2.1).

## 2.3 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO


Prima longamente o botão Ligação/Desligamento . Um "0" pisca em cada foco durante 8 segundos (2.3.1). Se nenhum recipiente for detetado, selecione o seu foco (2.3.2). Se um recipiente for detetado, o "0" pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

### Desligamento de uma zona / placa

Prima longamente o botão da zona , 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.

## 2.4 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima o botão + ou -  (2.4.1). 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  estão à sua disposição para aceder diretamente a níveis de potência pré-estabelecidos:


 = potência 2 - Manter quente

 = potência 10 - Cozinhar lentamente



# • 2 UTILIZAÇÃO



 = potência 19 - Tostar por fora  
BOOST = potência máxima (2.4.3)  
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 

## 2.5 HORIZONE


A seleção da zona livre faz-se utilizando o botão  (2.5.1). O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.

Para parar a zona, prima longamente o botão , 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.

## 2.6 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  do temporizador (2.6.1), e em seguida os

botões + ou -  (2.6.2).

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.


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 pressione e mantenha pressionado o botão do temporizador .

## Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.


- Selecione uma zona não utilizada (2.6.3).

- Faça uma tecla é pressionada .

- Regule o tempo com os botões  . Aparece um "t" a piscar no mostrador (2.6.4).

- No fim da regulação, o "t" fica fixo e começa a contagem decrescente.

Nota:

Podem parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogão botão de seleção do fogão o temporizador , o retornando a 0 com - .

## 2.7 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 (2.7.1).

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.

## 2.8 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 (2.8.1).

### 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.

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**.

### 2.9 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 (2.9) **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 UTILIZAÇÃO



### 2.10 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” (2.10.1) .

Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com os botões + ou -  (2.10.2).

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 (2.10.3).

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.

### 2.11 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 (2.11.1). 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 (2.11.2).
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando (2.11.3).

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.

---

## • 2 UTILIZAÇÃO

---



### 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.



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.

---

## • 3 MANUTENÇÃO

---



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.

## 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 certo 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).



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.

<b>Sicherheit und wichtige Sicherheitsmaßnahmen.....</b>	<b>66</b>
<b>Installation .....</b>	<b>69</b>
Auspacken.....	69
Einbau .....	69
Anschluss .....	69
<b>Bedienung.....</b>	<b>70</b>
Glossar Tasten .....	70
Auswahl des Gargefäßes .....	71
Auswahl der Kochzone.....	71
Ein- und Ausschalten.....	71
Einstellung der Leistung .....	71
Horizone .....	72
Einstellung der Zeitschaltuhr .....	72
Taste «Elapsed time» - (abgelaufene Zeit) .....	73
Sperrung der Bedienelemente.....	73
Funktion Clean Lock.....	73
Funktion Recall.....	74
Funktion Boil.....	74
Sicherheitsvorrichtungen und Empfehlungen.....	74
<b>Pflege.....</b>	<b>76</b>
<b>Funktionsstörungen.....</b>	<b>77</b>
<b>Umwelt.....</b>	<b>78</b>
<b>Verbraucherservice .....</b>	<b>79</b>



## SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Sie können diese Gebrauchsanweisung auf der Internetseite der Marke herunterladen.

Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden. Diese Gebrauchsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass die Betriebsanleitung beigelegt wird.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

**ACHTUNG:** Die zugänglichen Teile dieses Gerätes können heiß werden, wenn es zusammen mit Kochapparaten betrieben wird.

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).

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen



## *SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN*

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



## SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

beschädigen.

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

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

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.

Nach der Verwendung des Kochfelds dieses mit Hilfe der Bedieneinrichtung abschalten; verlassen Sie sich nicht auf den Sensor zur Kochgefäßerkennung.

**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.



## 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)**

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 wär-

metechnischen 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

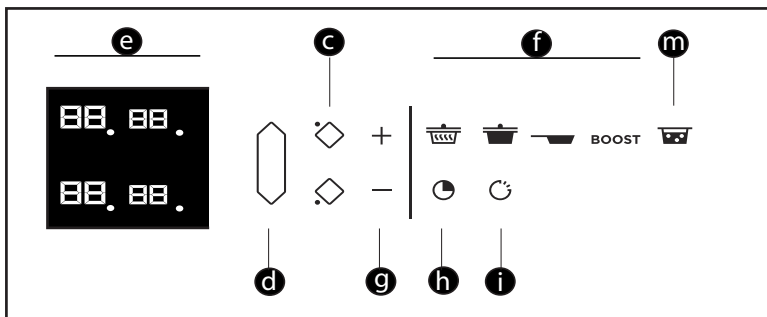
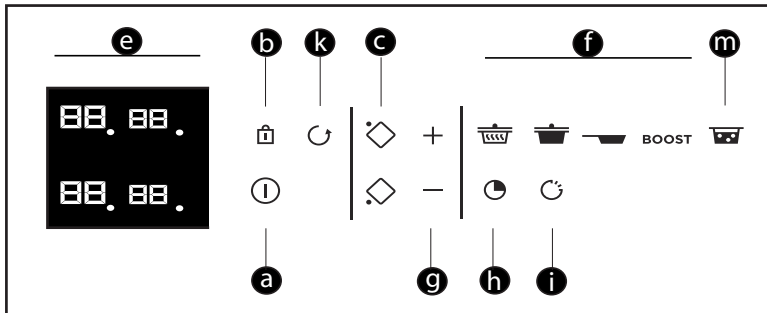
Identifizieren Sie Kabeltyp am Kochfeld (je nach Modell) gemäß der Anzahl der Leiter und ihrer Farben:

- **1.3.1 / 1.3.2**

- 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.

# • 2 BENUTZUNG



## 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
- k** = Funktion Recall
- m** = Funktion „Boil“


# • 2 BENUTZUNG



## 2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

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


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

 **Kein Gargefäß auf die Bedientastatur stellen.**


## 2.2 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(cm)	Max. Leistung der Zone (Watt)	Durchmesser des Gargefäßbodens (cm)
16	2400	10 bis 18
18	2800	11 bis 22
23	3700	12 bis 24
28	3700	15 bis 32
Horizontale	3700	18 cm, ovale, Fischpfanne
1/2 Zone	2800	11 bis 22

 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 **2.2.1**.


## 2.3 EIN- UND AUSSCHALTEN

Die Ein/Aus-Taste drücken . Es blinkt 8 Sekunden lang eine «0» an jeder Kochzone **(2.3.1)**. Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie Ihre Zone aus **(2.3.2)**. 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-/Aus-Taste für die komplette Ausschaltung des Kochfelds.

## 2.4 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

Drücken Sie die Taste + oder -  **(2.4.1)**, um die Leistung von 1 bis 19 einzustellen. Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste - der Garzone direkt in die maximale Leistung (außer Boost) schalten.






# • 2 BENUTZUNG



## Leistungs-Vorwahl:




Vier Tasten **f** ermöglichen einen direkten Zugang zu vordefinierten Leistungsstufen:

-  = Leistungsstufe 2 - Warmhalten
-  = Leistungsstufe 10 - Schmoren
-  = Leistungsstufe 19 - Anbraten
- BOOST** = maximale Leistung **(2.4.2)**

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 Bedienschnitt nach einigen Augenblicken.

Hinweis: Die Leistungen müssen betragen:

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

## 2.5 HORIZONE

Die Auswahl der freien Zone erfolgt mit der Taste **d** **(2.5.1)**. Leistung und Zeitschaltuhr werden wie für eine normale Zone eingestellt.

Um die Garzone auszuschalten, betätigen Sie die Taste **d**, 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.

## 2.6 EINSTELLUNG DER ZEITSCHALTUHR

Jede Garzone verfügt über eine eigene Zeitschaltuhr. Sie kann gestartet wer-

den, sobald die entsprechende Garzone eingeschaltet ist.

Um sie einzuschalten oder zu verändern, drücken Sie auf die Taste Zeitschaltuhr **h** **(2.6.1)**, und danach auf die Tasten **+** oder **-** **g** **(2.6.2)**.

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. Um die Zeitschaltuhr während des Garvorgangs zu stoppen, die Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken oder mit der Taste **-** auf 0 zurücksetzen oder halten Sie die Timer-Taste gedrückt **h**.

## Unabhängige Zeitschaltuhr

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

- Wählen Sie eine nicht verwendete Garzone **(2.6.3)** aus.

- drücken Sie auf die Taste **h**

- Stellen Sie eine Zeit ein mit der Taste **.**

In der Anzeige blinkt ein „t“ **g** **(2.6.4)**.

- 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 oder Timerzone **h** auszuwählen, oder mit der Taste **-** auf 0 zurückkehren.



## 2.7 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 (2.7.1).

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

## 2.8 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 (2.8.1).

### 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 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.



## 2.9 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 auf die Taste **k** (2.9) .

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.

## 2.10 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 auf die Taste „Boil“ **m** (2.10.1) .

In Standardeinstellung wird ein Wasservolumen von 2 Liter vorgeschlagen, jedoch haben Sie die Möglichkeit, die

Wassermenge mit Hilfe der Tasten **+** oder **-** **g** (2.10.2) 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 (2.10.3).

Geben Sie die Nudeln hinzu und bestä-

tigen 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.

## 2.11 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 (2.11.1). Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

### Temperaturbegrenzer

Jede Garzone ist mit einem Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Gefäßbodens ständig

## • 2 BENUTZUNG



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 (2.11.2).
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten (2.11.3)


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.

---

## • 3 PFLEGE

---



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.

# • 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 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.



## REPARATURARBEITEN FRANKREICH

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



DA

## *KÆRE KUNDE,*

Det er en enestående oplevelse at udforske og arbejde med De Dietrich produkterne.

Tiltrækningen er øjeblikkelig ved første øjekast. Designets kvalitet er kendetegnet ved en tidløs æstetik og en omhyggelig finish, som giver det enkelte produkt elegance og raffinement og skaber en perfekt harmoni med de andre produkter. Dernæst kommer den uimodståelige trang til at berøre. De Dietrich designet udtrykkes via robuste og prestigefyldte materialer; autentiske og privilegerede. Ved at benytte os af den seneste teknologi og de bedste materialer kan De Dietrich garantere produkter af høj kvalitet, så du kan dyrke din kogekunst - en passion, der deles af alle, som elsker at lave mad. Vi håber, du vil blive meget glad for at bruge dette nye apparat.

Tak for din tillid.

---

# INDHOLDSFORTEGNELSE

---

<b>Vigtig om sikkerhed og forsigtighedsregler .....</b>	<b>82</b>
<b>Installation.....</b>	<b>85</b>
Udpakning .....	85
Indbygning .....	85
Tilslutning .....	85
<b>Brug .....</b>	<b>86</b>
Tastaturforklaring.....	86
Valg af gryder .....	87
Valg af kogezone.....	87
Tænd/sluk.....	87
Indstilling af styrke .....	87
Horizone .....	88
Indstilling af minatur.....	88
Tast til Forløbet tid.....	88
Låsning af betjeningerne .....	89
Funktionen Clean lock.....	89
Funktionen Hent .....	89
Funktionen Boil.....	90
Sikkerhed og anbefalinger.....	90
<b>Vedligeholdelse .....</b>	<b>92</b>
<b>Unormal drift.....</b>	<b>93</b>
<b>Miljø .....</b>	<b>94</b>
<b>Kundeservice .....</b>	<b>95</b>



## VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

Denne vejledning kan ligeledes downloades fra mærkets hjemmeside. Læs venligst disse anvisninger, før du installerer og bruger apparatet. Vi har udarbejdet dem for din egen og andres sikkerhed. Opbevar denne brugervejledning sammen med apparatet. Hvis apparatet skal sælges eller overdrages til en anden person, skal du sørge for at brugsanvisningen medfølger.

- Da vi konstant arbejder på at gøre vores produkter endnu bedre, forbeholder vi os retten til at ændre i deres tekniske, funktionelle eller æstetiske specifikationer for deres egenskaber i forbindelse med den tekniske udvikling.
- Vi anbefaler, at du nedskriver alle referencenumre på siden "Service og forbrugerrelationer", så du let kan finde referencerne til din apparat.

Dette apparat kan bruges af børn på 8 år og derover og af personer med nedsatte fysiske, sensorielle eller mentale evner eller som er blottet for erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktioner om en sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, de udsætter sig for.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de er under konstant opsyn.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

ADVARSEL: Selve ovnen og

de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg må ikke lægges på pladen, da de kan blive meget varme.

Pladen omfatter en børnesikring, der låser den, så den ikke kan tændes eller fastlåses den på igangværende tilberedningsstyrke (se kapitlet om brug af børnesikring).

Dit apparat er i overensstemmelse med de europæiske direktiver og forordninger, som angår apparatet.

For at der ikke skal være interferens mellem kogepladen og en pacemaker, skal sidstnævnte være designet og indstillet i



## VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER

overensstemmelse med bestemmelserne angående denne. Søg oplysninger hos fabrikanten eller din behandlende læge.

Tilberedning af mad med olie eller fedtstof på en kogeplade uden overvågning kan være farligt og medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med brug af vand, men sluk for apparatet, og tildæk ilden med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

**ADVARSEL:** Tilberedningen skal overvåges. Kort tilberedningstid kræver uafbrudt overvågning.

**Brandfare:** Stil ikke genstande på kogepladen.

Hvis overfladen er revnet, skal du frakoble apparatet for at undgå risiko for at få elektrisk stød.

Brug ikke pladen igen, før glasset er blevet udskiftet.

Undgå slag med gryderne, da overfladen af glaskeramik er meget modstandsdygtig, men den kan dog godt gå i

stykker.

Læg ikke et varmt låg med den varme side nedad på kogepladen. Der kan opstå en sugekop-virkning, som kan beskadige den vitrokeramiske overflade. Undgå at gryder og pander gnider mod overfladen, hvilket med tiden kan forringe tegningerne på den vitrokeramiske flade.

Brug aldrig alu-papir til tilberedning. Anbring aldrig produkter på kogepladen, der er indpakket i aluminium eller i aluminiumsbakker. Aluminium vil smelte og beskadige kogepladen uopretteligt.

Du må ikke opbevare vedligeholdelsesprodukter eller brandbare produkter i møblet under kogepladen.

Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.

Sørg for, at elforsyningskablet



## **VIGTIG OM SIKKERHED OG FORSIGTIGHEDSREGLER**

---

til et tilsluttet elektrisk apparat i nærheden af kogepladen, ikke kommer i kontakt med kogezoneerne.

Brug aldrig damprensning til rengøring af kogepladen.

Apparatet er ikke beregnet til at sætte i gang ved brug af et eksternt ur eller et særskilt fjernbetjeningssystem.

Efter brug standses funktionen af kogepladen med brug af betjeningen hertil, lad ikke på grydedektoren slukke for pladen.

PAS PÅ: Brug kun zonebeskyttelser, der er fremstillet af fabrikanten af kogepladen, og som nævnes i brugsanvisningen som værende passende, eller som er integreret i apparatet. Brug af ikke passende beskyttelser kan være årsag til ulykker.

# • 1 INSTALLATION



## 1.1 UDPAKNING

Tag alle de beskyttende elementer af. Kontrollér og overhold apparatets egenskaber anført på typeskiltet (**1.1.1**) For fremtidig brug skal du notere servicereferencerne og standard-typerne, der vises på typeskiltet, i rammerne nedenfor.

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

## 1.2 INDBYGNING I MØBEL

Kontrollér, at luft ind- og udgange ikke er blokerede (**1.2.1**). Overhold angivelserne for indbygningsmål (i millimeter) på det møbel der skal modtage kogepladen.

- Indbygning i køkkenbordplade

Se skemaet (**1.2.2**)

- Indbygning der flugter med køkkenbordet Se skema (**1.2.3**)

Undtagen modellerne

Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen. Hvis kogepladen skal installeres over en skuffe (**1.2.4**) eller over en indbygget ovn (**1.2.5**), skal de mål, der er angivet på illustrationerne, overholdes for at sikre tilstrækkelig udluftning fortil. Lim tætningslisten hele vejen rundt om kogepladen (**1.2.6**).

Indsæt kogepladen i møblet (**1.2.7**).



Hvis ovnen er placeret under kogepladen, kan kogepladens termiske sikkerhed begrænse samtidig brug af kogeplade og ovn i pyrolysefunktion. Kogepladen er udstyret med et system mod overophedning. Denne sikkerhed kan f.eks. blive aktiveret, hvis kogepladen er installeret over en ovn, der ikke er

tilstrækkeligt isoleret. Koden "F7" vises i så tilfælde i betjeningsområdet. Hvis denne situation opstår, skal du øge udluftningen for kogepladen ved at lave en åbning på siden af møblet (8 cm x 5 cm).

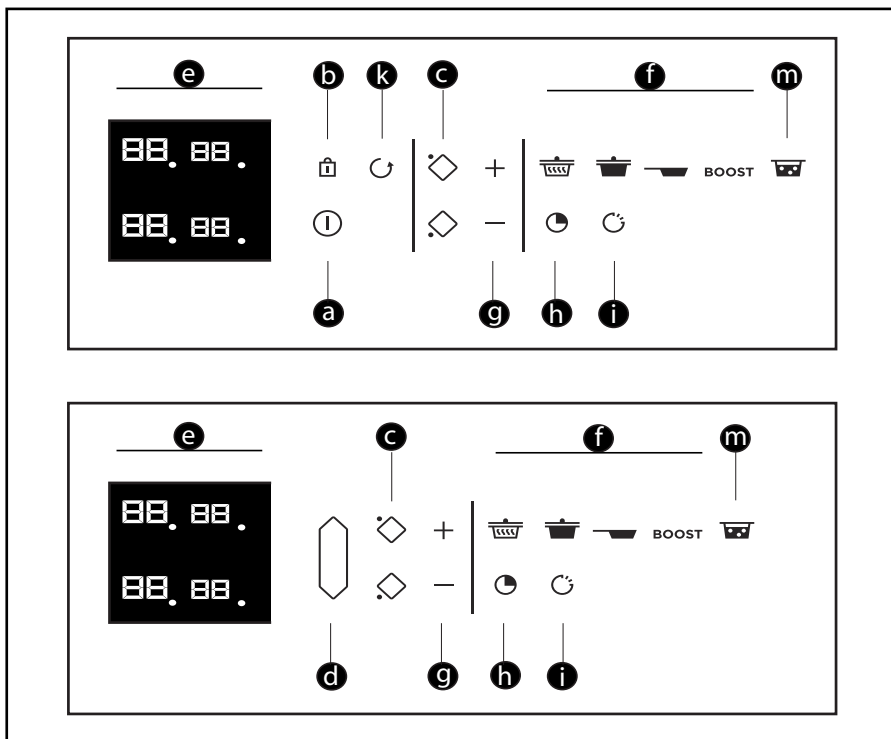
## 1.3 ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omni-polær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering. Kabeltypen på din kogeplade (ifølge modellen) identificeres ved hjælp af antallet af ledninger og farverne:

- **1.3.1 / 1.3.2**

- a) grøn-gul, b) blå, c) brun, d) sort, e) grå.

Der lyser en kode på betjeningspanelet, når apparatet tilsluttes strøm eller efter en længere strømafbrydelse. Vent i ca. 30 sekunder, eller tryk på et af tasterne for at disse oplysninger forsvinder, før kogepladen anvendes (denne visning er helt normal og er forbeholdt brug for eftersalgsservicen). Den har ingen betydning for brugen af kogepladen.



## Leksikon tastatur

- a** = Tænd/sluk
- b** = Låsning/"Clean lock"
- c** = Valg af kogezone
- d** = Horizone
- e** = Display
- f** = Forvalg
- g** = Indstilling af styrke/tid
- h** = Minutur
- i** = Funktionen Forløbet tid
- k** = Funktionen Hent
- m** = Funktionen Kog

## • 2 BRUG



### 2.1 VALG AF GRYDE/PANDE

De fleste gryder er kompatible med induktion. Det er kun glas, ler, aluminium uden speciel bund, kobber og visse rustfrie, ikke magnetiske beholdere, der ikke fungerer med induktionskogepladen.

#### Vi anbefaler, at der bruges tykbundede gryder med flad bund.


Varmen bliver bedre fordelt og tilberedningen er mere ensartet. Sæt aldrig en tom gryde/pande over varmen uden overvågning.

 Undgå at sætte gryder/pander på betjeningstastaturet.

### 2.2 VALG AF ZONE

Der er flere zoner, hvor du kan sætte gryden/panden. Vælg den, som passer efter grydens/pandens størrelse. Hvis grydens/pandens bund er for lille, begynder styrkeviseren at blinke, og kogezone aktiveres ikke, heller ikke hvis gryden/panden er beregnet til induktion. Brug ikke en gryde/pande med en diameter, der er mindre end kogezonens (se tabellen).

Koge-pladens diameter(cm)	Kogepladens maks. styrke (Watt)	Diameter på grydens/pandens bund (cm)
16	2400	10 til 18
18	2800	11 til 22
23	3700	12 til 24
28	3700	15 til 32
Horizone	3700	18 cm, ovale, Fischpfanne
1/2 Zone	2800	11 til 22

 Ved samtidig brug af flere kogezone fordeler kogepladen automatisk styrken således, at kogepladens samlede styrke ikke overskrides.

Når du bruger maksimal styrke (Boost) på flere zoner samtidigt, skal du sørge for, at gryden/panden har den bedste placering, og du skal undgå konfigurationerne (2.2.1).

### 2.3 TÆND - SLUK

Tryk på tasten **a** Tænd/Sluk . Et "0" blinker på hver kogezone i 8 sekunder (2.3.1). Hvis ingen gryde/pande er registreret, skal du vælge kogezone (2.3.2). Hvis en gryde/pande er registreret, blinker "0" med en prik. Du kan så indstille den ønskede styrke. Hvis du ikke indstiller nogen styrke, slukker kogezone automatisk.

#### Sådan slukker du en kogezone/kogepladen

Udfør et langt tryk på kogezonens tast **c** , der udsendes et langt bip, og displayet slukker eller symbolet "H" (restvarme) vises.

Tryk på tasten Tænd/Sluk for at slukke helt for kogepladen.

### 2.4 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten + eller - **g** (2.4.1) for at indstille styrken fra 1 til 19. Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke (ikke boost) ved at trykke på zonen tast "=-".

#### Forvalg af styrke:

Der er fire taster **f** hvormed du kan



## • 2 BRUG



komme direkte til de forudindstillede styrkeniveauer:

= styrke 2 - Holde varm

= styrke 10 - Simre

= styrke 19 - Brune/riste

**BOOST = maksimal styrke (2.4.2)**

Du kan justere disse styrkeværdier, undtagen BOOST.

Gå frem på følgende måde:

- Kogepladen skal være slukket.

- Vælg eller eller ved et langt tryk på den pågældende.

- Indstil den nye styrke ved at trykke på tasten **+** eller **-**.

- Efter et par sekunder udsendes et bip for at godkende din handling.

Bemærkning: Styrkerne skal ligge mellem

1 og 3 for

4 og 11 for

12 og 19 for

### 2.5 HORIZONE

Valg af den frie zone gøres ved tryk på tasten **d** (2.5.1). Indstilling af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone.

Zonen slukkes ved at udføre et langt tryk på tasten **d**, der udsendes et langt bip, og displayene slukker eller symbolet "H" vises.

Et tryk på zonen foran eller bagved zonen, vil deaktivere funktionen og overføre indstillingerne til den valgte kogezone.

### 2.6 INDSTILLING AF MINUTUR

Hver kogezone har sit eget minutur. Minuturet kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt.

Minuturet startes eller ændres ved at trykke på tasten **h** minutur (2.6.1), tryk

derefter på tasterne **+** eller **-** **g** (2.6.2).

Ved indstilling af en meget lang tid, kan dette gøres nemmere ved straks at trykke på tasten **-** og dermed gå til 99 minutter.

Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip vil advare dig herom. Disse informationer slettes ved at trykke på en hvilken som helst betjeningstast til den pågældende kogezone. De slukker som standard efter nogle sekunder.

For at standse minuturet under tilberedningen, skal du udføre et tryk samtidigt på tasterne **+** og **-**, eller vende tilbage til 0 med tasten **-**, eller trykke på timer-tasten **h** og hold den nede.

### Uafhængigt minutur

Med denne funktion kan du tage tid uden at have en kogezone tændt.

- Vælg en kogezone, der ikke anvendes (2.6.3).

- udfør et tryk på tasten **h**

- Indstil tiden med tasten **g**. Et "t" blinker på displayet (2.6.4).

- Ved slutningen af din indstilling vises "t" konstant (blinker ikke mere) og nedtællingen begynder.

Du kan standse en igangværende nedtælling via et langt tryk på tasten til valg af kogezone, eller timer **h**, eller vende tilbage til 0 med en **-** tast.

### 2.7 Tasten FORLØBET TID

Denne funktion anvendes til at vise den tid, der er forløbet siden den sidste styrkeændring på den valgte kogeplade.

Tryk på tasten **i** for at bruge denne funktion. Den forløbne tid blinker i minuturets display for den valgte kogezone (2.7.1).



Hvis du ønsker, at din tilberedningstid skal afsluttes på et bestemt tidspunkt, skal du trykke på tasten **i**, og derefter inden for de næste 5 sekunder trykke på tasten **+** på minuturet for at øge tilberedningstiden, som du ønsker at opnå. Visningen af den forløbne tid bliver fast i 3 sekunder, derefter vises den resterende tid. Der udsendes et bip for at bekræfte dit valg.

Denne funktion findes med eller uden minutrets funktion.

**Bemærkning:** Hvis en tid vises på minuturet, er det ikke muligt at ændre denne tid inden for de 5 sekunder efter tryk på **i**. Når de 5 sekunder er gået, kan kogetiden ændres.

## 2.8 LÅSNING AF BETJENINGERNE

### Børnesikring

Kogepladen har en børnesikring, som låser betjeningen af kogepladen eller fastlåser den på den igangværende styrke (for at bevare dine indstillinger). Af sikkerhedsgrunde er det kun tasten for sluk og tasterne for valg af kogezone, der altid er aktive, og de giver mulighed for at slukke for pladen eller afbryde en kogezone.

### Låsning

Tryk på tasten **b** (hængelås), indtil låsesymbolet "bloc" vises på displayene, og et bip bekræfter din handling (2.8.1).

### Plade låst i drift

Visningen for kogezone i drift angiver skiftevis styrken og låsesymbolet.

Når du trykker på styrketasterne eller minuturet for kogezone i drift:

"bloc" vises i 2 sekunder, og forsvinder derefter.

### Oplåsning

Tryk på tasten **b**, indtil låsesymbolet "bloc" forsvinder fra displayet, og et bip bekræfter din handling.

### Funktionen CLEAN LOCK:

Denne funktion anvendes til midlertidig låsning af kogepladen under rengøring af denne.

Sådan aktiveres Clean Lock:

Udfør et kort tryk på tasten **b** (hængelås). Der lyder et bip, og symbolet "bloc" blinker på displayet.

Efter en forudindstillet tid, bliver låsningen automatisk annulleret. Et dobbelt bip udsendes, og "bloc" slukker. Du kan deaktivere funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten **b**.

## 2.9 FUNKTIONEN RECALL

Med denne funktion kan du få vist de sidste indstillinger for "styrke og minutur" for alle kogezone, der har været slukket i mindst 3 minutter.

For at bruge denne funktion skal pladen være oplåst. Tryk på tasten Tænd/Sluk, og udfør derefter et kort tryk på tasten

**k** (2.9).

Når pladen er i drift, bruges denne funktion til at huske indstillingerne for styrke og minutur for den eller de kogezone, der er blevet slukket for mindre end 30 sekunder siden.

## 2.10 FUNKTIONEN BOIL

Denne funktion anvendes til at bringe vand til kogepunktet og holde det der for f.eks. at koge pasta.

Vælg kogezone, udfør et kort tryk på tasten "Boil" **m** (2.10.1).



Som standard foreslås en vandmængde på 2 liter, men du har mulighed for at ændre dette ved brug af tasterne **+** eller **-** **9** (2.10.2).

Indstil den ønskede vandmængde (fra 0,5 til 6 liter).

Godkend ved at trykke på symbolet «Boil», eller vent nogle sekunder, og godkendelse udføres automatisk.

Opvarmningen starter.

Der lyder et bip, når vandet koger, og symbolet «Boil» blinker på displayet (2.10.3).

Kom nu pastaen i gryden, og godkend ved at trykke på tasten "Boil".

Som standard foreslår displayet en styrke og en tilberedningsvarighed på 8 minutter.

Det er dog muligt at indstille styrken og tilberedningstiden.

Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.

**BEMÆRKNING:** Det er vigtigt, at vandtemperaturen ved begyndelsen af tilberedningen har stuetemperatur, da det ellers vil påvirke det endelige resultat.

Brug ikke en støbejernsgryde til denne funktion.

Du kan også bruge denne funktion til at tilberede andre retter, der kræver kogning i vand.



### Gode råd til energibesparelse

Brug et låg, der passer godt for at spare på energien. Hvis du bruger et glaslæg, kan du bedre kontrollere kogningen.

## 2.11 SIKKERHED OG ANBEFALINGER

### Restvarme

Efter intensiv brug kan den kogeplade, du lige har brugt, være varm i nogle minutter.

Et «H» vises på dette tidspunkt (2.11.1). Undgå derfor at røre de pågældende kogezone.

### Temperaturbegrænser

Hver kogezone er udstyret med en sikkerhedsføler, som konstant overvåger temperaturen i bunden af gryden. Hvis du har glemt en tom gryde på en tændt kogezone, tilpasser denne kogezone automatisk temperaturen, og du begrænser således enhver risiko for beskadigelse af gryden eller kogepladen.

**Beskyttelse mod at maden koger over** Kogepladen kan slukke i følgende 3 tilfælde:

- Maden koger over og dækker betjeningsstasterne (2.11.2) .
- En fugtig klud er lagt på tasterne.
- En metalgenstand er lagt på tasterne (2.11.3) .

Fjern genstanden, eller rengør, og aftør betjeningsstasterne, og start tilberedningen igen.

I dette tilfælde vises symbolet , og der udsendes et lydsignal.

### "Auto-Stop" systemet

Kogepladen er udstyret med en sikkerhedsfunktion, «Auto-Stop», der, hvis du glemmer at slukke for en ret, automatisk slukker den glemte kogezone efter en foruddefineret varighed (mellem 1 og 10 timer alt efter den anvendte styrke).

Hvis sikkerhedsfunktionen aktiveres, vises afbrydelsen af kogezone med

---

## • 2 BRUG

---



“AS” på betjeningspanelet, og et lyd-signal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en betjeningstast for at slukke lydsignalet.

Der kan forekomme lyde, der minder om et urværk.

Disse lyde opstår, når pladen er i drift og forsvinder eller formindskes i forhold til opvarmningen. Der kan også forekomme fløjtelyde alt efter modellen og kvaliteten af gryden eller panden. Disse lyde er normale, de er en del af induktionsteknologien, og er ikke tegn på, at der er noget galt.

Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

---

## • 3 VEDLIGEHOELSE

---



For lettere tilsmudsning bruges en køkkensvamp. Gennemblød området med varmt vand, og aftør derefter.

For større ansamlinger af fastbrændte madrester, overkogt sukkerholdigt mad og smeltet plast bruges en køkkensvamp eller en specialspartel til glas. Sæt området, der skal rengøres, i blød i varmt vand, brug en specialspartel til glas til at fjerne det grove, og afslut med køkkensvampen, og aftør derefter.

For skjolder og kalkrester skal du påføre varm eddike på stedet, lad det virke et stykke tid, og aftør med en blød klud.

Til blankt, farvet metal og ugentlig vedligeholdelse anvendes et specialprodukt til glaskeramikplader. Påfør specialproduktet (som indeholder silikone, og som gerne har en beskyttende virkning) på glaskeramikpladen.

**Vigtig bemærkning:** Brug aldrig skurepulver eller slibende svamp. Brug rengøringscreme og specialsvampe til sart service.

# • 4 UNORMAL DRIFT



## Ved første ibrugtagning:

Du konstaterer, at der fremkommer en lysende visning. Det er normalt. Den forsvinder efter 30 sekunder.

**Din installation afbryder strømmen, eller det er kun den ene side, der fungerer.** Tilkoblingen af kogepladen har fejl. Kontroller overensstemmelsen (se kapitlet om tilslutning).

**Kogepladen udsender en lugt, under brug de første gange.** Apparatet er nyt. Lad hver kogezone blive varm i en halv time med en kasserolle fuld af vand.

## Ved tænding

**Kogepladen fungerer ikke, og lysvisningerne på tastaturet forbliver slukkede.**

Apparatet får ikke tilført strøm. Strømtilførslen eller tilslutningen er defekt. Efterse sikringer og el-propper.

**Kogepladen fungerer ikke**, og der vises en meddelelse. Det elektriske kredsløb fungerer dårligt. Ring til kundeservice.

**Kogepladen fungerer ikke, og oplysningen "bloc vises.** Ophæv børnesikringen.

**Fejlkode F9** : Spænding er under 170 V

**Fejlkode F0** : Temperatur er under 5°C

## Under brug

**Kogepladen fungerer ikke, vises, og der udsendes et lydsignal. –**

Der har været overkogning eller en genstand dækker betjeningerne. Rengør, eller fjern genstanden, og fortsæt tilberedningen.

## **Kode F7 vises.**

De elektroniske kredsløb er blevet varme (se kapitlet om indbygning).

**Kontrollamper på tastaturet blinker hele tiden under opvarmning af en kogezone.**

Den anvendte gryde/panden er ikke velegnet.

**Gryderne/panderne frembringer lyde, og kogepladen udsender klik under tilberedningen** (se kapitlet Sikkerhed og anbefalinger).

Det er normalt. For visse gryder/pander angiver dette energiens overførsel fra pladen til gryden/panden.

**Ventilationen fortsætter med at køre, efter at kogepladen er slukket.**

Det er normalt. Dette afkøler elektronikken.

**I tilfælde af vedvarende fejlfunktion.**

Afbryd strømmen til kogepladen i 1 time. Hvis fænomenet vedvarer, kontaktes eftersalgsservicen.



## PAS PÅ MILJØET

Emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for, at det bliver genbrugt og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.



Apparatet indeholder ligeledes flere genanvendelige materialer. Dette angives med den illustrerede tegning for at

■ vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Kontakt rådhuset/ kommunen eller

forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.



## REPARATIONER FRANKRIG

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Når du ringer til os, skal du, for at vi bedre kan hjælpe dig, have alle oplysningerne om dit apparat klar (varenummer, servicereference, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.