FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI
DA BRUGSANVISNING
RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
FI KÄYTTÖOHJE
NO BRUKSANVISNING
SV BRUKSANVISNING

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB
PLACA DE INDUCCIÓN
PLACA DE INDUÇÃO
PŁYTA INDUKCYJNA
INDUKTIONSPLADE
ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА
INDUKTIOTASO
INDUKSJONSTOPP
INDUKTIONSHÄLL

De Dietrich

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

FR

Sécurité et précautions importantes 3

Installation 6
Déballage 6
Encastrement 6
Branchement 6

Utilisation 7
Lexique clavier.....7
Gestion de puissance 8
Choix du récipient 8
Sélection du foyer 8
Mise en Marche / Arrêt.....9
Réglage puissance 9
Horizone / Duozone.....10
Réglage minuterie 10
Touche Elapsed time 10
Verrouillage commande 11
Fonction Clean lock 11
Fonction ICS 11
Fonction Recall 12
Fonction Switch 12
Fonction Boil 12
Horizone Play 13
Fonction Grill / Plancha 13
Sécurités et recommandations 13

Entretien 15

Anomalies.....16

Environnement.....17

Service consommateurs 18
Relations consommateurs France.....18
Interventions France 18

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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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

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

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

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

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un

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

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

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

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits

d'entretien ou produits inflammables.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son 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)**.
Veuillez noter dans les cadres ci-dessous les références de service et de type norme figurant sur cette plaque pour un usage futur.

Service:	Type:

1. 2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées **(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 / 1.2.4)**

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (**1.2.3 / 1.2.5**)

Sauf modèles Horizone Play g i k

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 **(1.2.6)** ou au-dessus d'un four encastrable **(1.2.7),** 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 **(1.2.8)**.
Introduisez la table dans le meuble **(1.2.9)**.

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).

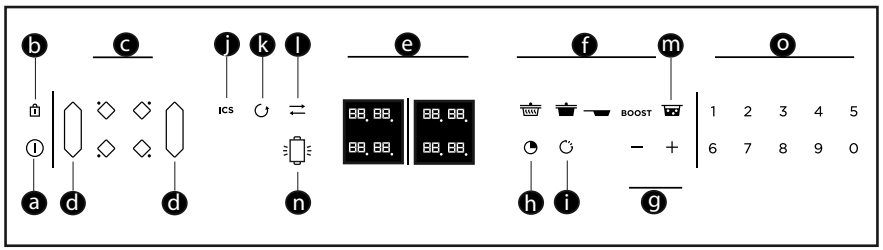
1. 3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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 déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Identifiez le type de câble de votre table de cuisson, selon le nombre de fils et les couleurs:
- Câble à 5 fils **(1.3.1** et **1.3.2) :**
a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux apparaît sur le clavier de 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 = DuoZone ou Horizone**
- **e = Afficheur**
- **f = Préselection**
- **g = Réglage puissance / temps**
- **h = Minuterie**
- **i = Fonction Elapsed time**
- **j = Fonction ICS**
- **k = Fonction Recall**
- **l = Fonction Switch**
- **m = Fonction Boil**
- **n = Fonction Grill**
- **o = Pavé numérique choix puissance / temps**

• 2 UTILISATION

2.1 GESTION DE PUISSANCE

__Power Management__

Modéle d uniquement

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

Par défaut, la puissance de votre table de cuisson est réglée à son plus haut niveau.

Pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance :

- A la première mise sous tension (dans un délai de 30 secondes) appuyez sur n'importe quelle touche, le niveau de puissance maximal est affiché **(2.1.1)**.

Pour diminuer la puissance, appuyez sur la touche **- (2.1.2)** jusqu'à la puissance souhaitée.

Pour valider, faites un appui bref simultanément sur la touche BOOST et **(2.1.3)**.

- A tout autre moment, si votre table est en veille (avec ou sans chaleur résiduelle), faire un appui long simultanément sur la touche BOOST et pour modifier la puissance.

Niveaux de puissance disponibles :

Puissance table kW	Fusibles / Disjoncteur (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Assurez vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles du tableau électrique.

En fonction du niveau de puissance totale sélectionné, la répartition des puissances entre les foyers sera impactée.

2.2 CHOIX DU RECIPIENT

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

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

Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

2.3 SELECTION DU FOYER

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

Diamètre du foyer	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, poissonières
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 à 22 cm

• 2 UTILISATION

Modéle (d) uniquement
Niveaux de puissance disponible :

Puissance table kW	Foyer 16 cm	Foyer 18 cm	Foyer 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 MISE EN MARCHE - ARRET

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

Arrêt d'une zone / table

Appuyez longuement sur la touche de la zone (c), 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.

2.5 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Appuyez sur la touche **+** ou **-** (g) **(2.5.1)** ou utilisez le pavé numérique (o) pour régler votre niveau de puissance allant de 1 à 19 ou de 1 à 14 (modéle (d)). Dans ce cas vous pouvez taper directement les chiffres correspondants à la puissance désirée **(2.5.2)**. Un appui sur la touche «0» éteindra le foyer.
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum (hors boost) en appuyant sur la touche **«-»** de la zone .

Pré-sélection de puissance :

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

= puissance 2 - Maintenir au chaud
= puissance 10 - Mijoter
= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale **(2.5.3)**
Ces valeurs de puissance sont modifiables, excepté pour le BOOST.
Procédez ainsi :
La table de cuisson doit être éteinte.
- Sélectionnez ou ou par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche **+** ou **-** .
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre
1 et 3 pour
4 et 11 pour
12 et 19 pour

Pour le modèle d les niveaux de puissance pré-établis sont les suivants :

= puissance 2 - Maintenir au chaud
= puissance 8 - Mijoter
= puissance 14 - Saisir

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Horizone[tech] / Duozone

La sélection de la zone libre se fait par la touche d **(2.6.1)**. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.
Pour arrêter la zone, appuyer longuement sur la touche d, un bip long retentit et les afficheurs s'éteignent ou le symbole "H" apparaît.
Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

2.7 REGLAGE DE LA MINUTERIE

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement.
Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche h minuterie **(2.7.1)**, puis sur les touches **+** ou **-** g **(2.7.2)** ou utilisez le pavé numérique o **(2.7.3)**.
Dans ce cas, vous pouvez taper directement les chiffres correspondants au temps désiré l'un après l'autre .
Un appui sur la touche 0 annulera la minuterie.
Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche **-**.

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants.
Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-,** ou revenir à 0 avec la touche **-**, ou tapez «0» sur le clavier numérique.

Minuteur indépendant
Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.
- Sélectionnez une zone non utilisée (2.7.4).
- Faites un appui sur la touche h .
- Réglez le temps avec la touche g . Un "**t**" clignote dans l'afficheur (2.7.5).
- A la fin de votre réglage, le "**t**" devient fixe et le décompte commence.

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

2.8 Touche ELAPSED TIME

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche i . Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné **(2.8.1)**.
Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche i puis, dans les 5 secondes, appuyez sur **+** de la minuterie pour incrémenter le temps de

cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.
Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.
Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après l'appui sur i. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.9 VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Verrouillage

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

Table verrouillée en fonctionnement
L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage. Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement :
«bloc» apparait 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage

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

Fonction CLEAN LOCK
Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.
Pour activer Clean lock :

Faites un appui court sur la touche b (cadenas). Un bip est émis et le symbole «bloc» clignote dans l'afficheur.
Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et «bloc» s'éteint. Vous avez la possibilité d'arrêter le Clean lock à tout moment par un appui long sur la touche b.

2.10 FONCTION ICS
Intelligent Cooking System
Cette fonction permet d'optimiser le choix du foyer en fonction du diamètre des récipients utilisés.
Procédez ainsi :
Posez le récipient sur le foyer (ex.: Ø28 cm).
Sélectionnez la puissance Boost et éventuellement une durée.

Appuyez sur la touche j. Le symbole «ICS» apparait dans l'afficheur **(2.10.1)**
- soit le foyer choisi est le mieux adapté au récipient et «ICS» disparaît pour laisser apparaitre les paramètres de cuisson initiaux.
- soit le foyer choisi n'est pas le mieux adapté au récipient, l'afficheur indique alors le foyer le plus adapté et les réglages sont transférés automatiquement sur celui-ci (**2.10.2**).

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

2.11 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.
Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche **(2.11)** ⓚ.
Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

2.12 FONCTION SWITCH

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

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

2.13 FONCTION BOIL

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.
Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil» **(2.13.1)** ⓜ.
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 **-** ⓖ **(2.13.2)**.
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 **(2.13.3)**.
Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».
Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.
Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.
NOTA : Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.
Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.
Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

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

• 2 UTILISATION

2.14 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modèles g i k

Votre appareil est équipé d'un guide à l'arrière de la surface de cuisson qui permet de positionner les accessoires De Dietrich de la gamme Horizone Play tels que le Billot, la Plancha ou le Grill.

Mise en place des accessoires :

Positionner la rainure (A) de votre accessoire sur le guide (B) de votre appareil **(2.14.1)**.

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

2.15 FONCTION GRILL / PLANCHA

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

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

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

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

Un appui sur les touches f, g, o fait sortir de la fonction.

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

2.16 SECURITES ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

Un "H " s'affiche durant cette période **(2.16.1)**. 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 **(2.16.2)** .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande **(2.16.3)** .

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

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

Système «Auto-Stop»

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

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par l'affichage "AS" dans la zone de commande et un signal sonore est émis pendant 2 minutes environ. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

Des sons semblables à ceux des aiguilles d'une horloge peuvent se produire.
Ces bruits interviennent que lorsque la table est en fonctionnement et disparaissent ou diminuent en fonction de la configuration de chauffe. Des sifflements peuvent également apparaitre selon le modèle et la qualité de votre récipient. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Nous ne recommandons pas de dispositif de protection de table.

• 3 ENTRETIEN



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

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

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

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

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

Entretien du Billot

Certaines précautions doivent être respectées afin de préserver la qualité et l'efficacité de votre produit. A la première utilisation, il faut huiler votre billot avec de l'huile de cuisson (1 à 2 cuillères à soupe à étaler avec un chiffon propre sur toute les surfaces). Cela lui permettra de garder un meilleur aspect et lui garantira une très grande longévité.

Entretien : Huiler votre billot une fois par mois Si la planche à découper ne sert que de décoration, il est fortement conseillé de la vernir afin d'éviter qu'elle ne subisse retrait ou dilatation.

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

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

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

• 4 ANOMALIES

A la mise en service

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

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

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

A la mise en marche

La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.
L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.

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

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

Code défaut F9 : tension inférieure à 170 V.

Code défaut F0 : température inférieure à 5°C.

En cours d'utilisation

La table ne fonctionne pas, le visuel affiche – et un signal sonore retentit.
Il y a eu débordement ou un objet encombre le clavier de commande. Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.

Le code F7 s'affiche.
Les circuits électroniques se sont échauffés (voir chapitre encastrement).

Durant le fonctionnement d'une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier clignotent toujours.
Le récipient utilisé n'est pas adapté.

Les récipients font du bruit et votre table émet un cliquetis lors de la cuisson (voir le conseil «Sécurités et recommandations»).
C'est normal. Avec un certain type de récipient, c'est le passage de l'énergie de la table vers le récipient.

La ventilation continue de fonctionner après l'arrêt de votre table.
C'est normal. Cela permet le refroidissement de l'électronique.

En cas de dysfonctionnement persistant.
Mettez votre table hors tension durant 1 minute. Si le phénomène persiste, contactez le Service Après-Vente.

• 5 *ENVIRONNEMENT*

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

• 6 SERVICE CONSOMMATEURS



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

> consulter notre site :

www.dedietrich-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

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

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

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

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

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (1.1.1).

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

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

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.

De Dietrich

CONTENTS

EN

Safety and important precautions 3

Installation 6
Unpacking 6
Building in 6
Connection.....6

Use 7
Control panel glossary.....7
Power management.....8
Choice of cookware 8
Cooking zone selection 8
Switching on and off 9
Power setting.....9
Horizone / Duozone.....10
Setting the timer.....10
Elapsed time key 10
Locking the controls.....11
Clean lock function 11
ICS function 11
Recall function 11
Switch function 12
Boil function 12
Horizone Play 12
Grill / Griddle function 12
Safety devices and recommendations.....13

Care.....15

Problems 16

Environment.....17

Customer service.....18

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

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

Do not use your hob until you have replaced the glass top.
Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable.
Do not place hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid dragging cookware across the surface, which could damage the decorative finish on the vitroceramic top in the long term.

Never use aluminium foil for cooking. Never place items wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.
Do not store cleaning products or inflammable products in the cabinet underneath the hob.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person, so as to avoid danger.
Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

Never use a steam cleaner to clean your cooking hob.
The appliance is not designed to be switched on using an

external timer or separate remote control system.

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 / 1.2.4)**

- Fitting flush with the worktop
See diagram (**1.2.3 / 1.2.5**)

Except for models Horizone Play g i k

Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.
If you are installing the hob above a drawer **(1.2.6)** or above a built-in oven **(1.2.7)**, 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 **(1.2.8)**, before fitting.
Fit the hob into the base unit **(1.2.9).**

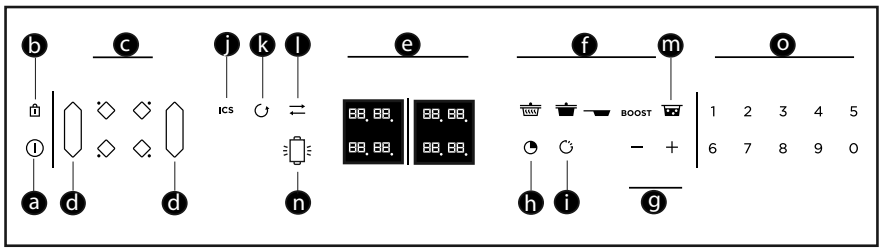
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis programme. Your hob is equipped with an overheating prevention safety system. This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven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

1. 3 ELECTRICAL CONNECTIONS

These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.
Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours:
- 5-wire cable **(1.3.1** et **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 = DuoZone or Horizone**
- **e = Display**
- **f = Pre-selection**
- **g = Power / time setting**
- **h = Timer**
- **i = Elapsed time function**
- **j = ICS function**
- **k = Recall function**
- **l = Switch function**
- **m = Boil function**
- **n = Grill function**
- **o = Choice of numeric panel power / time**

• 2 USE

2.1 POWER MANAGEMENT

__Power Management__

Model d only

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

By default, the hob's power is set to its highest level.

To increase or reduce the power level:

- When applying power for the first time (within 30 seconds) press any key and the maximum power level will be displayed **(2.1.1).**

To reduce the power, press the – key **(2.1.2)** until the desired power setting is reached.

To confirm, give a short press on the BOOST and buttons together **(2.1.3)**.

- At any other time, if your hob is in standby (with or without residual heat), press and hold the BOOST and buttons together to change the power.

Available power levels:

hob power in kW	Fuses / Circuit breaker (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

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

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

2.2 CHOICE OF COOKWARE

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

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

Avoid putting cookware on the control panel.

2.3 COOKING ZONE SELECTION

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

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

• 2 USE

Model d only
Available power levels:

Hob power in kW	Cooking zone 16 cm	Cooking zone 18 cm	Cooking zone 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.
When you use maximum power (Boost) on several cooking zones at the same time, position pans to achieve the best positioning and avoid arrangements (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 SWITCHING ON/OFF

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

Switching off a zone on the hob

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

2.5 SETTING THE POWER

Press the **+** or **–** g key **(2.5.1)** or use numeric keypad o to adjust your power level between 1 and 19 or 1 and 14 (model d). In this case you can enter the number corresponding the desired power setting directly **(2.5.2)**. Pressing the «0» key switches the hob off.
When switching on, you can go directly to maximum power (apart from boost) by pressing the **"–"** key for the zone.e .

Power presets

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

= power 2 - Keep warm
= power 10 - Simmer
= power 19 - Sear

BOOST = maximum power **(2.5.3)**
These power values can be modified, except for BOOST.
Proceed as follows:
The hob must be switched off.
- Press and hold or or to select it.
- Set the new power setting by pressing on the **+** or **-** button.
- A beep will confirm your action after a few moments.

Note: Power levels must be between
1 and 3 for
4 and 11 for
12 and 19 for

For model d the pre-set power level are as follows:

= power 2 - Keep warm
= power 8 - Simmer
= power 14 - Sear

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Horizone[tech] / Duozone

The free zone is selected with touchkey d **(2.6.1)**. The power and timer are adjusted as for a normal cooking zone. To switch the zone off, press and hold key d, a long beep sounds and the displays go off or the "H" symbol appears.
Pressing the touchkey in front of or behind the zone deactivates the function and transfers the settings to the selected zone.

2.7 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer. It can be used as soon as the cooking zone is turned on.
To switch it on or change it, press the timer touchkey h **(2.7.1)**, and then the **+** or **-** g **(2.7.2)** or use the numeric keypad o **(2.7.3)**.
In this case you can enter the figures for the desired time directly, one after the other.
Pressing the «0» key switches off the timer.
To make setting a very long time easier, you can go straight to 99 minutes by pressing the **–** touchkey.
At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.
To stop the timer during cooking, press the **+** and **-** keys at the same time or return to 0 using the **-** key or enter "0" on the numeric keypad.

Independent timer
This function allows you to time an event, without cooking.
- Select a cooking zone you are not using (2.7.4).
- Press the h.
- Set the time with touchpad g. A “t” flashes in the display (2.7.5).
- At the end of your adjustment “t” becomes becomes fixed and the count begins.

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

2.8 ELAPSED TIME key

This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking zone.To use this function, press the i. The elapsed time flashes in the selected zone's timer display **(2.8.1)**.
If you want cooking to end within a specific time, press the i key and then, within 5 seconds, press **+** on the timer to increase the desired cooking time. The elapsed time is displayed fixed for 3 seconds and then the remaining time is displayed. A beep sounds to confirm your choice.
This function is available with or without the timer function.
Note: if the timer is showing a time, it is not possible to change it within 5 seconds of pressing i. After 5 seconds, the cooking time can be changed.

2.9 LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

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

Locking

Press b key (cadenas), until the "bloc" locking symbol appears in one of the displays and a beep confirms the operation **(2.9.1)**.

Table locked in operation

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

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

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

Unlocking

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

CLEAN LOCK function

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

To activate Clean lock:

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

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

2.10 ICS FUNCTION

Intelligent Cooking System

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

Proceed as follows:

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

Select Boost power and possibly a cooking time.

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

- either the zone chosen is the best one for the pan and «ICS» disappears leaving the initial cooking parameters in the display.
- or the zone chosen is not the best one for the pan and the display then indicates which zone should be used and the settings are transferred to it automatically (**2.10.2**).

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

2.11 RECALL FUNCTION

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

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

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

2.12 SWITCH FUNCTION

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

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

2.13 FONCTION BOIL

With this function you can boil and simmer water to cook pasta, for example.

Select a zone and give a short press on the "Boil" key **(2.13.1)** m.

The default quantity of water displayed is 2 litres, but you can change it using the **+** or **-** g **(2.13.2)**.

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

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

Cooking starts.

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

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

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

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

A beep sounds out when cooking is finished.

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

Do not use a cast iron pan with this function.

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

Advice on how to save energy

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

2.14 HORIZONE PLAY

Horizone Play models g i k

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

Positioning accessories:

Position the groove (A) on your accessory on the guide (B) on your appliance **(2.14.1)**.

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

2.15 GRILL / GRIDDLE FUNCTION

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

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

The timer cannot be used with the Grill and Griddle functions.
The Elapsed time function can only be used in consultation mode.

Pressing keys f, g, o exits the function.
In there is no pan in place, "Grill" flashes (like a power setting but you remain within the function).

2.16 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

After intensive use, the cooking area you have just used will remain hot for several minutes.
An "H" is displayed during this time **(2.16.1)**. So, avoid touching the zones concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

The hob may be switched off in the following three cases:
- A spillage in the touchkey area **(2.16.2)**.
- Damp cloth placed over the touchkeys.
- A metal object placed on the touchkeys **(2.16.3)** .

Remove the object or clean and dry the touchkeys and then continue cooking.
In these cases, the – symbol is displayed accompanied by an audible signal.

«Auto-Stop» system

If you forget to switch off a pan, your hotplate has an “Auto-Stop” safety function that automatically switches off the forgotten cooking zone after a preset time (between 1 and 10 hours based on the power level setting).
If the safety system is triggered, the cooking zone is shown as cut off with "AS" displayed on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. To stop it, simply press any of the control buttons.

Sounds similar to the ticking of a clock may be heard.
These sounds occur when the hob is in operation and disappear or decrease according to the heating configuration. Low whistling or humming may also occur depending on the model and on the quality of your pan. These noises are a normal part of induction technology and do not indicate a fault.

We do not recommend using any hob protection mechanisms.

• 3 CARE



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

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

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

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

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

Care of the chopping block

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

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

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

What you must never do to your chopping board:

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

• 4 PROBLEMS



When using for the first time

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

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

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

When switching on

The hob does not operate and the lights on the panel remain off.
There is no power to the hob. The power supply or connection is faulty. Inspect the fuses and the circuit-breaker.

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

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

Fault code F9: voltage is below 170 V.

Fault code F0: temperature is below 5°C.

During use:

The hob does not operate. The panel displays – and a beep can be heard.
There was a spillage or an object obstructing the control panel. Clean or remove the object and continue cooking.

Code F7 is displayed.
The electronic circuits have overheated (see 'building in' section).

During the operation of a cooking area, the illuminated symbols of the control panel are still flashing.
The pan being used is not suitable.

The cookware makes a noise and your hob clicks during cooking (see section on "Safety devices and recommendations").
This is normal. With certain types of pan, heat passing from the hob to the pan causes this clicking.

The ventilation continues to operate after the hob is switched off.
This is normal. It helps cool the electronics.

In the event of a persistent malfunction.
Switch off the hob for one minute. If the problem persists, contact the After-Sales Department.

• 5 ENVIRONMENT

CARE FOR THE ENVIRONMENT

This appliance's packaging can be recycled. Recycle is 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 2002/96/EC 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

ÍNDICE

ES

Seguridad y precauciones importantes 3

Instalación 6
Desembalaje 6
Empotramiento 6
Conexión 6

Utilización 7
Teclado 7
Gestión de potencia 8
Selección del recipiente 8
Selección del fuego 8
Encendido / Apagado.....9
Ajuste de potencia 9
Horizone / Duozone.....10
Ajuste del temporizador 10
Tecla Elapsed time 10
Bloqueo de mando 11
Función Clean lock 11
Función ICS 11
Función Recall 11
Función Switch 12
Función Boil 12
Horizone Play 13
Función Grill / Plancha 13
Seguridades y recomendaciones 13

Mantenimiento 15

Anomalías 16

Medio ambiente 17

Servicio de atención al cliente 18

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 último esté

diseñado y regulado de conformidad con la reglamentación que le concierne. Infórmese con el fabricante o con su médico de cabecera.
Una cocción con aceite o con materia grasa efectuada sobre la placa y sin vigilancia puede ser peligrosa y provocar un incendio. No intente nunca apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra luego la llama con una tapa o una cubierta resistente al fuego.

ATENCIÓN: la cocción debe efectuarse siempre bajo vigilancia. Una cocción corta requiere una vigilancia continua.
Peligro de incendio: no disponga objetos directamente sobre las zonas de cocción.
Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de electrocución.

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

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

Si el cable de alimentación está deteriorado, para evitar cualquier peligro deberá ser

cambiado por el fabricante, el servicio técnico del fabricante o una persona cualificada.
Compruebe que ningún cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa esté en contacto con las zonas de cocción.

No utilice limpiadores de vapor para limpiar la placa.
El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

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

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

• 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 / 1.2.4)**

- Terminación biselada Ver esquema (**1.2.3 / 1.2.5**)

Salvo modelos Horizone Play g i k

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 **(1.2.6)** o un horno empotrable **(1.2.7),** 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 **(1.2.8)**.
Introduzca la placa en el mueble **(1.2.9)**.
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).

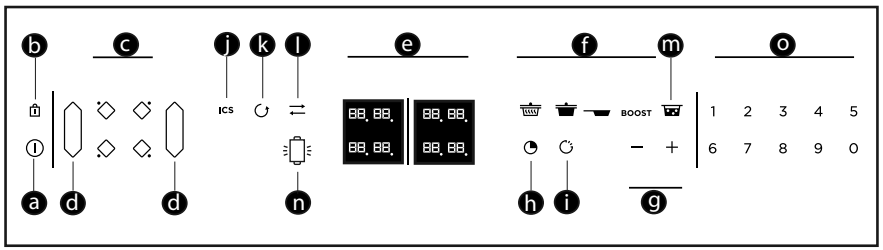
1. 3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

Identifique el tipo de cable de la placa de cocción, según el número de hilos y los colores:
- Cable de 5 hilos **(1.3.1** y **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 = DuoZone u Horizone**
- **e = Pantalla**
- **f = Preselección**
- **g = Ajuste de potencia / tiempo**
- **h = Temporizador**
- **i = Función Elapsed time**
- **j = Función ICS**
- **k = Función Recall**
- **l = Función Switch**
- **m = Función Boil**
- **n = Función Grill**
- **o = Teclado numérico selección de potencia / tiempo**

• 2 UTILIZACIÓN

2.1 GESTIÓN DE POTENCIA

__Power Management__

Solo modelo

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

Por defecto, la potencia de la placa de cocción está ajustada al nivel más alto.

Para subir o bajar el nivel de potencia:

- En la primera puesta en tensión (30 segundos), pulse una tecla y aparecerá el nivel de potencia máximo **(2.1.1)**.

Para bajar la potencia, pulse la tecla **- (2.1.2)** hasta el valor deseado.

Para validar, pulse brevemente las teclas BOOST y al mismo tiempo y **(2.1.3)**.

- Con la placa en modo «espera» (con o sin calor residual), pulse a la vez unos segundos BOOST y para modificar la potencia.

Niveles de potencia disponibles:

Potencia placa kW	Fusibles / Disyuntor (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

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

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

2.2 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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

2.3 SELECCIÓN DEL FUEGO

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

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

• 2 UTILIZACIÓN

Solo modelo d
Niveles de potencia disponibles:

Potencia placa kW	Fuego 16 cm	Fuego 18 cm	Fuego 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Si se usan varios fuegos a la vez, la placa gestiona el reparto de potencia para no superar la potencia total permitida.
Si utiliza la potencia máxima (Boost) en varios fuegos a la vez, coloque bien los recipientes según el modelo de la placa como se indica en las imágenes (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 ENCENDIDO/APAGADO

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

Parar zona / placa

Pulse unos segundos la tecla de la zona c, suena un bip largo y se apaga el visualizador o aparece el símbolo **"H"** (calor residual).
Pulse la tecla Encendido / Apagado para apagar completamente la placa.

2.5 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla **+** o **-** g **(2.5.1)** o en el teclado numérico o para regular su nivel de potencia de 1 a 19 o de 1 a 14 (modelo d). Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes a la potencia deseada **(2.5.2)**. Al pulsar la tecla «0» se apaga el fuego.
Durante el encendido puede pasar directamente a potencia máxima (salvo boost) pulsando la tecla **«-»** de la zona.

Preselección de potencias:

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

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

BOOST = potencia máxima **(2.5.3)**
Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.
Proceda del siguiente modo:
La placa de cocción debe estar apagada.
- Seleccione o o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla **+** o **-** .
- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

Nota: Las potencias deben estar entre
1 y 3 para
4 y 11 para
12 y 19 para

Para el modelo d los niveles de potencia predefinidos son:

= potencia 2 - Mantener caliente
= potencia 8 - Cocer a fuego lento
= potencia 14 - Soasar

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Horizone[tech] / Duozone

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

2.7 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción posee un temporizador dedicado que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento.
Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla h temporizador **(2.7.1)**, luego las teclas **+** o **-** g **(2.7.2)** o utilice el teclado numérico o **(2.7.3)**.
Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.
Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.
Para facilitar el ajuste de tiempos muy largos, puede acceder directamente a 99 minutos pulsando inmediatamente la tecla **-**.
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.
Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas **+** y **-,** , vuelva a 0 pulsando la tecla **-**, o pulse 0 en el teclado numérico.

Minutero independiente

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.
- Seleccione una zona que se esté utilizando (2.7.4).
- Hacer que se pulsa una tecla h.
- Regule el tiempo con los mandos g. En la pantalla quedará una “t” intermitente (2.7.5).
- Al finalizar la regulación, la “t” queda fija y comienza la cuenta atrás.

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

2.8 Tecla ELAPSED TIME

Esta función permite visualizar el tiempo transcurrido desde la última modificación de potencia en un fuego elegido.
Para utilizar esta función, pulse la tecla i. El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del hogar seleccionado **(2.8.1)**.
Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla i y luego, en los siguientes 5 segundos, pulse **+** del temporizador para incrementar el tiempo de cocción que desea obtener. La visualización del tiempo se vuelve fija durante 3 segundos y luego la visualización del tiempo restante aparece. Se emite un bip para confirmar su elección.
Esta función existe con o sin la función temporizador.
Observación Si se visualiza un tiempo en el temporizador, no se puede

cambiar este tiempo en los siguientes 5 segundos después de la pulsación en i. Pasados estos 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

2.9 BLOQUEO DE LOS MANDOS

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

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

Placa bloqueada en funcionamiento
La visualización de las zonas de cocción en funcionamiento indica en alternancia la potencia y el símbolo de bloqueo.
Al pulsar las teclas de potencia o de temporizador de las zonas encendidas: aparece «bloc» 2 segundos y luego desaparece.

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

Función CLEAN LOCK
Esta función permite el bloqueo temporal de su placa durante una limpieza.
Para activar Clean lock:
Pulse brevemente la tecla b (candado). Un bip suena cuando el símbolo «bloc» parpadea en el visualizador.
Después de un tiempo predefinido, se anulará automáticamente el bloqueo. Suena un doble bip y el indicador «bloc» se apaga. Puede apagar el Clean lock en cualquier momento pulsando unos segundos la tecla b.

2.10 FUNCIÓN ICS
Intelligent Cooking System
Esta función permite optimizar la selección de fuegos según el diámetro de los recipientes utilizados.
Proceda del siguiente modo:
Coloque el recipiente sobre el fuego (p. ej.: Ø 28 cm).
Seleccione la potencia Boost y, si lo desea, un tiempo.

Pulse la tecla j. Aparece el símbolo «ICS» en el visualizador **(2.10.1)**
- el fuego seleccionado es el mejor adaptado al recipiente y «ICS» desaparece para mostrar los parámetros de cocción iniciales
- el fuego seleccionado no es el mejor adaptado al recipiente , el visualizador indica entonces el fuego más adecuado y los ajustes son transferidos automáticamente a dicho fuego (**2.10.2**).

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

2.11 FUNCIÓN RECALL
Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.
Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego la tecla **(2.11)** k.

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

2.12 FUNCIÓN SWITCH

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

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

2.13 FUNCIÓN BOIL

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

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

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

Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0.5 a 6 litros).

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

Se inicia la cocción.

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

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

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

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

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

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

No utilice recipientes de hierro con esta función.

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

Consejo de ahorro de energía

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

2.14 HORIZONE PLAY

Horizone Play modelos g i k

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

Colocación de los accesorios:

Colocar la ranura (A) de su accesorio sobre la guía (B) de su aparato **(2.14.1)**.

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

2.15 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA

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

Seleccione la zona «Horizone» d ; pulse brevemente la tecla Grill n y



«GRILL» aparecerá en la zona de visualización superior **(2.15.1)**. Una vez alcanzada la temperatura requerida para el grill, suena un bip durante 10 segundos y desfila «GRILL» por la zona de visualización **(2.15.2)**.
El temporizador no funciona con el grill ni con la plancha.
La función Elapsed time solo está accesible en modo lectura.
Para salir de la función, pulse las teclas ⓕ, ⓖ, ⓞ.
Si no hay recipiente, parpadea «Grill» (como una potencia, pero sin salir de la función).

216 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual
Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede permanecer caliente algunos minutos.
Se visualiza una "H" durante este periodo **(2.16.1)**. Evite tocar las zonas concernidas.

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

Protección en caso de desbordamiento
Se puede disparar el apagado de la placa en los 3 casos siguientes:
- Desbordamiento que recubra las teclas de mando **(2.16.2)** .
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando **(2.16.3)** .

Quite el objeto o limpie y seque las teclas y vuelva a encender la placa.
En estos casos, aparece el símbolo – y se emite una señal sonora.

Sistema «Auto-Stop»
Si olvida apagar una preparación, gracias a la función de seguridad «Auto-Stop», se apaga automáticamente la zona de cocción al cabo de un tiempo predefinido (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).
En caso de activación de esta seguridad, el corte de la zona de cocción es indicado por la visualización «AS» en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar cualquier tecla de los mandos para apagarla.

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

No recomendamos dispositivos de protección de placa.

• 3 MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

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

Mantenimiento: Engrasar la tabla de cortar una vez al mes. Si solo es para decorar, hay que barnizarla para que no se contraiga ni se dilate.
No moje NUNCA la tabla para limpiarla, rásquela con un cuchillo o un rascador para quitar los restos de humedad de la carne cortada y conservar la madera en perfecto estado.
Evite:
- el contacto con las cacerolas o platos calientes
- estar demasiado cerca de una calefacción por aire impulsado o una climatización, pues estos sistemas secan el aire
- una exposición excesiva al sol detrás de un cristal
- cambios bruscos de temperatura
- apretarla entre 2 materiales sin junta de dilatación cuando está empotrada
- ponerla sobre una superficie sin secar en construcción (yeso, cemento...).

• 4 ANOMALÍAS

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.

• 5 *MEDIO AMBIENTE*

RESPETO 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 2002/96/CE 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

ÍNDICE

PT

Segurança e precauções importantes 5

Instalação 6
Remoção da embalagem 6
Encastramento 6
Ligação 6

Utilização 7
Léxico do teclado 7
Gestão da potência 8
Seleção do recipiente 8
Seleção do foco 8
Colocação em funcionamento / Desligar 9
Regulação da potência 9
Horizone / Duozone 10
Ajuste do temporizador 10
Tecla “Elapsed time” 10
Bloqueio dos comandos 11
Função “Clean Lock” 11
Função “ICS” 11
Função “Recall” 12
Função “Switch” 12
Função “Boil” 12
Horizone Play 13
Função Grill / Plancha 13
Segurança e recomendações 13

Manutenção 15

Avarias 16

Meio ambiente 17

Serviço de apoio ao cliente 18

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 perman entemente.

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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Diretivas e regulamentações europeias 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.
Não guarde no móvel situado sob a sua placa de cozedura os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis.

Se o cabo de alimentação elétrica estiver deteriorado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço Pós-Venda ou por pessoas de qualificação similar, para evitar um perigo.
Certifique-se de que o cabo de alimentação de qualquer aparelho elétrico, ligado à proximidade da placa de cozinha, não está em contato com as zonas de cozedura.

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.
Este aparelho não se destina a ser posto em funcionamento através de um dispositivo de temporização externo ou de um sistema de comando à distância separado.

Após a utilização, parar o funcionamento da placa de cozinha através do seu dispositivo de comando e não contar com o detetor de tachos.

ADVERTÊNCIA: Utilize unicamente proteções de placas concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura, referenciadas no aviso de utilização como tendo sido adaptadas ou incorporadas no aparelho. A utilização de proteções não apropriadas pode provocar acidentes.

• 1 INSTALAÇÃO

1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

Retire todas as peças de proteção. Verifique e respeite as características do aparelho que figuram na placa informativa **(1.1.1)**.
Queira anotar nos quadros abaixo as referências de serviço e tipo de norma que figuram nesta placa, para uma futura utilização.

Service:	Type:

1. 2 ENCASTRAMENTO NO MÓVEL

Verifique que as entradas e saídas de ar estão efetivamente livres **(1.2.1).** Tenha em conta as indicações relativas às dimensões (em milímetros) do móvel destinado a receber a placa de cozinha.

- Encastramento sobre o tampo
Ver esquema (**1.2.2 / 1.2.4)**

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (**1.2.3 / 1.2.5**)

Exceto para os modelos Horizone Play g i k

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 **(1.2.6)** ou acima de um forno encastrável **(1.2.7),** 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 **(1.2.8)**.
Introduza a placa no móvel **(1.2.9)**.

Se o seu forno estiver instalado sob a placa de cozinha, os dispositivos de segurança térmica da placa podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está equipada com um sistema de segurança anti sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser ativado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. O código “F7” é então visualizado nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efetuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm).

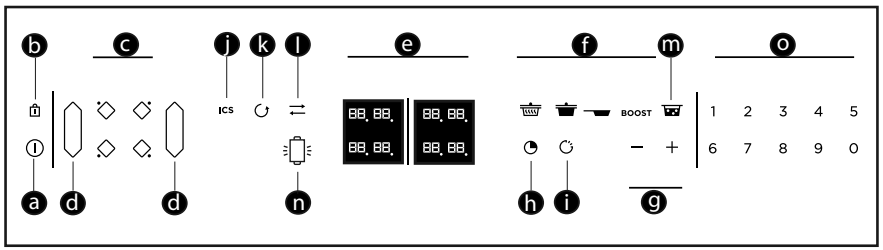
1. 3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o tipo de cabo da sua placa de cozinha, segundo o número de fios e as cores:
- Cabo de 5 fios **(1.3.1** e **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 Horizone**
- **e = Visor**
- **f = Pré-seleção**
- **g = Ajuste potência / tempo**
- **h = Temporizador**
- **i = Função "Elapsed time"**
- **j = Função "ICS"**
- **k = Função "Recall"**
- **l = Função "Switch"**
- **m = Função "Boil"**
- **n = Função Grill**
- **o = Teclado numérico de escolha potência / tempo**

• 2 UTILIZAÇÃO

2.1 GESTÃO DA POTÊNCIA

Power Management

Modelo Power Management unicamente

A potência total da sua placa deve adaptar-se à potência da sua instalação elétrica.

Por predefinição, a potência da sua placa de cozedura está ajustada ao seu nível mais elevado.

Para aumentar ou diminuir o nível de potência:

- Aquando da primeira colocação sob tensão (dentro de 30 segundos) pressione qualquer botão, o nível de potência máxima será visualizado **(2.1.1)**.

Para diminuir a potência, pressione o botão **- (2.1.2)** até obtenção da potência desejada.

Para validar, exercer simultaneamente uma breve pressão nos botões BOOST e **(2.1.3)**.

- A qualquer momento, com sua placa em modo de espera (com ou sem calor residual), exercer simultaneamente uma pressão longa nos botões BOOST e para modificar a potência.

Níveis de potência disponíveis:

Potência da placa kW	Fusíveis / Disjuntores (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Assegurar-se que a potência selecionada é adaptada aos fusíveis do quadro elétrico.

Em função do nível de potência total selecionado, a repartição das potências entre os focos será afetada.

2.2 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

A maioria dos recipientes é compatível com a indução. Só os recipientes de vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos materiais inoxidáveis não magnéticos não funcionam com o aquecimento por indução.

Sugerimos que escolha recipientes com fundo espesso e plano. Desta forma, o calor será bem repartido e a cozedura mais homogénea. Nunca colocar um recipiente vazio para esquentar sem vigilância.

Evite pousar recipientes sobre o painel de comando.

2.3 SELEÇÃO DO FOCO

Vários focos estão à sua disposição para posicionar os seus recipientes. Selecione o mais conveniente, em função do tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começa a piscar e o foco não funciona, mesmo se o material do recipiente for indicado para indução. Assegure-se de nunca utilizar recipientes de um diâmetro inferior ao diâmetro do foco (ver tabela).

Diâmetro do foco	Potência máx. do foco (Watt)	Diâmetro do fundo do recipiente
16 cm	2400	10 a 18 cm
18 cm	2800	11 a 22 cm
23 cm	3700	12 a 24 cm
28 cm	3700	15 a 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, peixeira
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 a 22 cm

• 2 UTILIZAÇÃO

Modelo d unicamente
Níveis de potência disponíveis:

Potência da placa kW	Foco 16 cm	Foco 18 cm	Foco 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Aquando da utilização simultânea de vários focos, a placa gere a repartição da potência para não ultrapassar a potência total desta.
Quando utilizar a potência máxima (Boost) em vários focos ao mesmo tempo, considere privilegiar o melhor posicionamento dos seus recipientes e evite as seguintes configurações (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5.**)

2.4 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO

Prima longamente o botão Ligação/ Desligamento a. Um “0” pisca em cada foco durante 8 segundos **(2.4.1)**. Se nenhum recipiente for detetado, selecione o seu foco **(2.4.2)**. Se um recipiente for detetado, o “0” pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não selecionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Desligamento de uma zona / placa

Prima longamente o botão da zona c, um bip longo é emitido e o visor apaga-se, ou o símbolo **“H”** (calor residual) aparece.
Prima o botão Ligação / Desligamento para a paragem completa da placa.

2.5 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima o botão **+** ou **-** g **(2.5.1)** ou utilize o teclado numérico o para ajustar o nível de potência de 1 a 19 ou de 1 a 14 (modelo d). Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes à potência desejada **(2.5.2)**. Uma pressão no botão “0” desligará o foco.
Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto boost) premindo o botão **“-”** da zona.

Pré-seleção de potência:

Quatro botões f estão à sua disposição para aceder diretamente a níveis de potência pré-estabelecidos:

= potência 2 - Manter quente
= potência 10 - Cozinhar lentamente
= potência 19 - Tostar por fora
BOOST = potência máxima **(2.5.3)**
Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.
Proceda da seguinte maneira:
A placa de cozedura tem de estar desligada.
- Selecione ou ou por uma pressão prolongada.
- Defina a nova potência premindo o botão **+** ou **-** .
- Um bip valida a sua ação após um momento.
Nota: As potências devem estar compreendidas entre
1 e 3 para
4 e 11 para
12 e 19 para

Para o modelo (d) os níveis de potência pré-estabelecidos são os seguintes:

= potência 2 - Manter quente
= potência 8 - Cozinhar lentamente
= potência 14 - Tostar por fora

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Horizone^{tech} / Duozone

A seleção da zona livre faz-se utilizando o botão (d) **(2.6.1)**. O ajuste da potência e do temporizador efetua-se como para um foco normal.
Para parar a zona, prima longamente o botão (d), um bip longo é emitido e os visores apagam-se ou o símbolo "H" aparece.
Uma pressão no botão do foco da frente ou de trás da zona desativará a função e transferirá os ajustes ao foco selecionado.

2.7 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser acionado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento.

Para colocá-lo em funcionamento ou modificá-lo, prima o botão (h) do temporizador **(2.7.1)**, e em seguida os botões **+** ou **-** (g) **(2.7.2)** ou utilize o teclado numérico (o) **(2.7.3)**.
Neste caso, é possível marcar diretamente os dígitos correspondentes ao tempo desejado, um depois do outro.
Uma pressão no botão "0" anulará o temporizador.
Para facilitar a regulação de tempos mais longos, pode aceder directamente a 99 min, premindo imediatamente o botão **-**.
O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.
Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo e longamente os botões **+** e **-,** ou volte ao 0 com o botão **-**, ou marque "0" no teclado numérico.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.

- Seleccione uma zona não utilizada (2.7.4).
- Faça uma tecla é pressionada (h).
- Regule o tempo com os botões (g). Aparece um "t" a piscar no mostrador (2.7.5).
- No fim da regulação, o "t" fica fixo e começa a contagem decrescente.

Nota:
Pode parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogão.

2.8 Tecla "ELAPSED TIME"

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.
Para utilizar esta função, prima o botão (i). O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado **(2.8.1)**.
Se desejar que o seu aquecimento termine num tempo definido, prima o botão (i) e depois, dentro de 5 segundos, prima o **+** do temporizador para aumentar o tempo de

aquecimento que deseja obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.
Esta função existe com ou sem a função do temporizador.
Observação: se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos seguintes após a pressão no i. Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

2.9 BLOQUEIO DOS COMANDOS
Segurança das crianças
A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando esta está parada ou em funcionamento (para preservar os seus ajustes). Por razões de segurança, só o botão "desligar" e os botões de seleção estão sempre ativos e autorizam a paragem da placa ou o corte de uma zona de aquecimento.

Bloqueio
Prima o botão b (cadeado) até que o símbolo de bloqueio "bloc" apareça nos visores e um bip confirme a sua manobra **(2.9.1)**.

Placa bloqueada em funcionamento
A apresentação das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio.
Ao premir os botões de potência ou do temporizador das zonas em funcionamento:
"bloc"aparece 2 segundos e desaparece em seguida.

Desbloqueio
Prima o botão b até que o símbolo de bloqueio "bloc" desapareça no visor e um bip confirme a sua manobra.

Função "CLEAN LOCK"
Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.
Para ativar o Clean lock:
Prima brevemente o botão b (cadeado). Um bip é emitido e o símbolo "bloc" pisca no visor.
Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. Soa um sinal sonoro duplo e o símbolo "bloc" apaga-se. Pode desativar a função "Clean Lock" a qualquer momento por uma pressão prolongada no botão b.

2.10 FUNÇÃO "ICS"
Intelligent Cooking System
Esta função permite otimizar a escolha do foco em função do diâmetro dos recipiente utilizados.
Proceda da seguinte maneira:
Posicione o recipiente sobre o foco (ex. Ø28 cm).
Selecione a potência Boost e eventualmente uma duração.

- Prima o botão j. Aparece o símbolo "ICS" no visor **(2.10.1)**
- se o foco escolhido é o mais adaptado ao recipiente, "ICS" desaparece para deixar aparecer os parâmetros de cozedura iniciais.
- se o foco escolhido não é o mais adaptado ao recipiente, o visor indica então o foco mais adaptado e os ajustes são transferidos automaticamente a este (**2.10.2**).

NOTA: A placa deve estar fria para utilizar esta função.

2.11 FUNÇÃO “RECALL”

Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.
Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Prima o botão Ligação / Desligamento e depois brevemente o botão **(2.11)** k.
Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

2.12 FUNÇÃO “SWITCH”

Esta função permite o deslocamento de um tacho de um foco para outro guardando os ajustes iniciais (potência e tempo).

Efetue uma breve pressão no botão l , os símbolos ==== desfilam no visor. Selecione o foco desejado para deslocar o seu recipiente. Os ajustes são transferidos ao foco selecionado, pode deslocar o recipiente para o novo foco.

2.13 FUNÇÃO “BOIL”

Esta função permite ferver água e mantê-la em ebulição para cozer massa, por exemplo.

Selecione o seu foco, efetue uma breve pressão no botão “Boil” **(2.13.1)** m.
Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com os botões **+** ou **-** g **(2.13.2)**.
Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).
Valide premindo o símbolo «Boil» ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.
A cozedura começa.
Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo “Boil” desfila no visor **(2.13.3)**.
Deite então as massas e valide tocando no botão “Boil”.
Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.
Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.
Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

NOTA: É importante que a temperatura da água esteja à temperatura ambiente no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.
Para esta função, não utilize recipientes de ferro fundido.
Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente**.**

Conselho de economia de energia

Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.

2.14 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modelos g i k

O seu aparelho está equipado com uma guia na parte traseira da superfície de aquecimento, que permite posicionar os acessórios De Dietrich da gama Horizone Play, como a Tábua de corte, a Plancha ou o Grelhador.

• 2 UTILIZAÇÃO

Instalação dos acessórios:
Posicionar a ranhura (A) do seu acessório sobre a guia (B) do seu aparelho (**(2.14.1)**.

Não faça deslizar os acessórios Horizone Play sobre a superfície de aquecimento a fim de evitar o aparecimento de riscas.

2.15 FUNÇÃO GRILL / PLANCHA
Esta função permite utilizar acessórios de tipo grelhador ou plancha na zone livre "horizone" para grelhar alimentos.

A zona "horizone" d deve estar selecionada; em seguida exerça uma breve pressão no botão Grill n e "GRILL" aparecerá na zona de visualização superior **(2.15.1)**. Quando a temperatura necessária para o grelhador for atingida, um bip será emitido durante 10 segundos e "GRILL" desfilará na zona de visualização **(2.15.2)**
Não é possível utilizar o temporizador com as funções "Grill" e "Plancha".
A função "Elapsed time" só pode ser utilizada em modo consulta.

Uma pressão nos botões f, g, o faz sair da função.
Em caso de ausência de recipiente, "Grill" pisca (como uma potência, mas continuando na função).

216 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES
Calor residual
Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.
Um "H" aparece durante este período **(2.16.1)**. Evite tocar nas zonas em questão.

Limitador de temperatura
Cada zona de aquecimento está equipada com um sensor de segurança que controla constantemente a temperatura do fundo do recipiente. Em caso de esquecimento de um recipiente vazio numa zona de aquecimento acesa, este sensor adapta automaticamente a potência da placa e limita assim qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Proteção em caso de derrame
A paragem da placa pode ser desencadeada nos 3 casos seguintes:
- Derrame por cima dos botões de comando **(2.16.2)** .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando **(2.16.3)** .

Retire o objeto ou limpe e seque os botões de comando e depois reinicie a cozedura.

Neste caso, o símbolo – é visualizado, acompanhado de um sinal sonoro.

Sistema "Auto-Stop"
No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada "Auto-Stop" que desliga automaticamente a zona de aquecimento esquecida, após um tempo predefinido (compreendido entre 1 e 10 horas, consoante a potência utilizada).
Se esta segurança for ativada, o corte da zona de aquecimento é assinalado pela visualização "AS" na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Para o

desativar, basta premir um botão qualquer dos comandos.

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.

Manutenção da Tábua de corte
Certas precauções devem ser respeitadas para preservar a qualidade e a eficácia do seu produto. Aquando da primeira utilização, é preciso lubrificar a sua tábua de corte com óleo de cozedura (1 a 2 colheres de sopa a espalhar com um pano limpo sobre todas as superfícies). Isto lhe permitirá conservar o melhor aspeto e lhe garantirá uma grande longevidade.

Manutenção: Lubrificar a sua tábua de corte uma vez por mês. Se a tábua de corte serve apenas de decoração, é fortemente aconselhado envernizá-la para evitar que fique sujeita à contração ou dilatação.
Nunca MOLHE a sua tábua de corte para limpá-la, raspe-a com a lâmina de uma faca ou um raspador, isto removerá o excesso de humidade da carne cortada e conservará a madeira em perfeito estado.
Nunca exponha a sua tábua de corte:
- ao contato com tachos ou pratos muito quentes.
- à proximidade excessiva com um aquecimento por ar pulsado ou um climatizador, pois estes sistemas secam o ar.
- à exposição prolongada ao sol atrás de uma vidraça.
- a variações excessivas de temperatura.
- à pressão entre 2 materiais sem prever junta de dilatação, quando encastrada.
- ao posicionamento sobre uma superfície não seca em curso de construção (gesso, cimento ainda húmido...).

• 4 ANOMALIAS

?

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. Inspecione 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.

• 5 *MEIO AMBIENTE*

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 2002/96/CE 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).

PL

SZANOWNI KLIENCI,

Poznanie produktów De Dietrich to przeżycie jedyne w swoim rodzaju. Wrażenie uroku jest natychmiastowe od pierwszego spojrzenia. Jakość wzornictwa
wyróżnia się poprzez ponadczasową estetykę i staranne wykończenie powodujące, że wszystkie przedmioty są eleganckie i wyrafinowane i w doskonałej harmonii
między sobą. Następnie przychodzi nieodparta ochota by dotknąć. Design De Dietrich polega na wykorzystywaniu materiałów solidnych i prestiżowych; priorytet ma zawsze autentyczność. Łącząc najnowocześniejszą technologię
ze szlachetnymi materiałami, De Dietrich zapewnia realizację produktów o wysokiej fakturze w służbie sztuki kulinarnej, pasji dzielonej przez wszystkich miłośników kuchni. Życzymy dużo zadowolenia z użytkowania Państwa nowego urządzenia.
Dziękujemy Państwu za zaufanie.

De Dietrich

SPIS TREŚCI

PL

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności.....3

Instalacja 6
Rozpakowanie 6
Zabudowa 6
Podłączenie 6

Użytkowanie.....7
Objaśnienia dotyczące klawiatury 7
Zarządzanie mocą 8
Wybór naczynia 8
Wybór palnika 8
Włączanie/wyłączanie 9
Regulacja mocy 9
Funkcje Horizone / Duozone 10
Regulacja minutnika 10
Przycisk Elapsed time 10
Blokowanie elementów sterowania 11
Funkcja Clean lock.....11
Funkcja ICS 11
Funkcja Recall 12
Funkcja Switch.....12
Funkcja Boil 12
Funkcja Horizone Play 13
Funkcja Grill / Plancha.....13
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa 13

Utrzymanie 15

Błędy.....16

Ochrona środowiska 17

Dział obsługi klienta 18

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.
Prosimy o zapoznanie się z tymi wskazówkami przed przystąpieniem do instalacji i użytkowania urządzenia. Zostały one opracowane dla zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich użytkowników urządzenia. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi wraz z urządzeniem. W razie sprzedaży lub przekazania urządzenia jakiejkolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi.
• W trosce o ciągłe ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępem technicznym.
• Aby łatwo odnaleźć w razie potrzeby numery referencyjne urządzenia, zalecamy ich zapisanie na stronie “Serwis i relacje z konsumentami”.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowied niego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli wcześniej otrzymały one instrukcje dotyczące obsługi urządzenia lub zostały w odpowiedni sposób przeszkolone i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać.
Dzieci nie mogą wykor zystywać urządzenia do zabawy.
Przeprowadzane przez użytkownika prace dotyczące czyszczenia i konserwacji nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.
Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
Urządzenie i jego elementy dostępne stają się gorące w trakcie użytkowania.
Należy zachować ostrożność, by nie dotykać elementów grzewczych.
Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie należy umieszczać na płycie grzewczej, gdyż mogą się nagrzewać.
Płyta jest wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje możliwość jej użycia kiedy jest wyłączona lub podczas gotowania (patrz rozdział

używanie zabezpieczenia przed dziećmi.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami i rozporząd zeniami europejskimi, których przepisom podlega.

Aby uniknąć interferencji między płytą a rozrusznikiem serca, musi on być zaprojektowany i ustawiony zgodnie z wszystkimi obowiązującymi przepisami. Należy uzyskać odpowiednie informacje u jego producenta lub swojego lekarza prowadzącego.

Podczas wykorzystywania na płycie indukcyjnej oleju lub tłuszczu, pozostawienie urządzenia pracującego bez nadzoru może stanowić niebezpieczeństwo pożaru. Nie wolno NIGDY próbować gasić ognia wodą, ale wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

UWAGA: nie należy pozo stawiać pracują cego urządzenia bez nadzoru. W razie krótkiego użytkowania należy przez cały czas pilnować urządzenia.

Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów w strefach gotowania.

Jeżeli powierzchnia jest popękana, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego.

Nie używać płyty grzewczej do czasu wymiany blatu szklanego.

Unikać uderzania naczyniami: powierzchnia szkłoceramiki jest bardzo wytrzymała, jednakże może ulec rozbiciu.

Nie kłaść gorących pokrywek na płasko na płycie grzewczej.

Zjawisko „przyssania się" może spowo dować uszkod zenie powierzchni płyty.

Unikać ocierania naczyniami, które w dłuższym okresie może powodować uszkodzenie elementów dekoracyjnych powierzchni szkłoceramiki.

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej.

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej produktów opakowanych w aluminium ani na aluminiowych tackach. Aluminium może się stopić i nieodwracalnie uszkodzić płytę grzewczą.
Nie wkładać do szafki pod płytą grzewczą środków czystości ani produktów łatwopalnych.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa, jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub inne wykwalifikowane osoby.
Sprawdzić, czy przewód zasilania urządzeń elektrycznych podłączonych w pobliżu płyty nie styka się ze strefami grzewczymi.

Nigdy nie stosować do konserwacji płyty urządzenia czyszczącego za pomocą pary wodnej.
Urządzenie nie jest przeznaczone do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną za pomocą elementów sterowania i nie liczyć na wykrywacz naczyń.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie elementów zabezpieczających opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

• 1 INSTALACJA

1.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych znamionowych **(1.1.1)**.
Zapisać w poniższej ramce figurujący na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

Service:	Type:

1. 2 ZABUDOWA W MEBLU

Upewnić się, że wlotowe i wylotowe otwory powietrza nie są zasłonięte **(1.2.1).** Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wymiarów (w milimetrach) mebla, w którym płyta ma być wbudowana.

- Zabudowa w blacie roboczym
Patrz schemat (**1.2.2 / 1.2.4)**

- Zabudowa na wysokości blatu roboczego Patrz schemat (**1.2.3 / 1.2.5**)

Za wyjątkiem modeli Horizone Play g i k

Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.
W razie instalacji płyty nad szufladą **(1.2.6)** lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy **(1.2.7),** należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia. Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty **(1.2.8)**.
Włożyć płytę w mebel **(1.2.9)**.

Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może zadziałać np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco zaizolowanym piekarnikiem. Na sterowniku wyświetlony zostanie wówczas kod „F7". W takim przypadku zalecamy zwiększenie wentylacji płyty, poprzez wykonanie otworu w bocznej ściance mebla (8 cm x 5 cm).

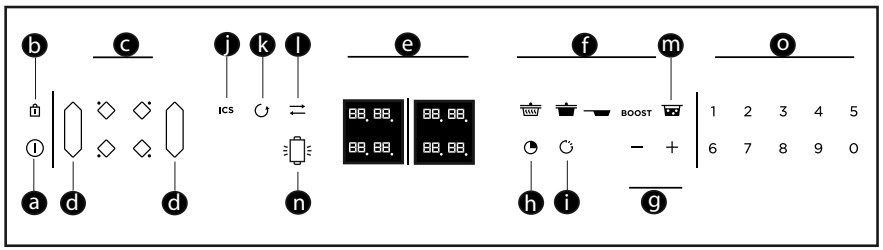
1. 3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Należy określić typ przewodu zasilającego płyty na podstawie liczby żył oraz ich kolorów:
- Przewód 5-żyłowy **(1.3.1** i **1.3.2):**
  a) zielono-żółty, b) niebieski, c) brązowy, d) czarny, e) szary.

Przy podłączaniu płyty do zasilania lub po dłuższej przerwie w dostawie prądu, na klawiaturze sterującej pojawia się kod świetlny. Aby informacje te zniknęły i używanie urządzenia stało się możliwe, należy odczekać mniej więcej 30 sekund (wyświetlanie takie jest normalne i jest przeznaczone dla serwisu). Użytkownik płyty nie powinien zwracać na nie uwagi.

• 2 UŻYTKOWANIE



Objaśnienia dotyczące klawiatury

- **a = Włączanie / Wyłączanie**
- **b = Blokowanie / funkcja Clean lock**
- **c = Wybór palnika**
- **d = DuoZone lub Horizone**
- **e = Wyświetlacz**
- **f = Preselekcja**
- **g = Ustawienie mocy / czasu**
- **h = Minutnik**
- **i = Funkcja Elapsed Time**
- **j = Funkcja ICS**
- **k = Funkcja Recall**
- **l = Funkcja Switch**
- **m = Funkcja Boil**
- **n = Funkcja Grill**
- **o = Klawiatura numeryczna ustawienia mocy / czasu**

• 2 UŻYTKOWANIE

2.1 ZARZĄDZANIE MOCĄ

__Power Management__

Dotyczy wyłącznie modelu

Całkowita moc płyty musi być zgodna z parametrami mocy wykorzystywanej instalacji elektrycznej.

Domyślnie, moc płyty jest ustawiona na wartość maksymalną.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy, należy:

- Podczas pierwszego podłączenia urządzenia do zasilania, wcisnąć (w czasie 30 sekund) dowolny przycisk - wyświetlona zostanie maksymalna wartość mocy **(2.1.1)**.

Aby zmniejszyć moc, należy wcisnąć przycisk **- (2.1.2)** aż do ustawienia odpowiedniej wartości.

Aby zatwierdzić, krótko wcisnąć równocześnie przyciski BOOST i **(2.1.3)**.

- Aby w dowolnej chwili zmodyfikować ustawienie mocy, kiedy urządzenie znajduje się w stanie gotowości (z ciepłem resztkowym lub bez), należy wcisnąć i przytrzymać równocześnie przyciski BOOST i .

Dostępne ustawienia poziomu mocy:

Moc płyty w kW	Bezpieczniki / Wyłącznik (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Należy upewnić się, że ustawiona moc jest odpowiednia dla parametrów bezpieczników zainstalowanych w skrzynce elektrycznej.

Moc poszczególnych palników będzie uzależniona od wybranego ustawienia mocy całkowitej.

2.2 WYBÓR NACZYNIA

Do gotowania na płycie indukcyjnej można używać większości naczyń. Do gotowania na płycie indukcyjnej nie nadają się jedynie szkło, glina, naczynia aluminiowe bez specjalnego dna, miedź oraz pewne odmiany stali nierdzewnej, które nie są magnetyczne.

Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i gotowanie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.

Nie należy ustawiać naczyń na klawiaturze sterującej.

2.3 WYBÓR PALNIKA

Naczynia mogą być ustawiane na różnych palnikach urządzenia. Należy wybrać odpowiedni palnik w zależności od rozmiarów naczynia. Jeżeli dno naczynia jest zbyt małe, wskaźnik mocy zacznie migać, a palnik nie będzie działać, nawet jeżeli materiał naczynia jest właściwy dla płyty indukcyjnej. Nie należy używać naczyń o średnicy mniejszej od średnicy palnika (patrz tabela).

Średnica palnika	Maksymalna moc palnika (W)	Średnica dna naczynia
16 cm	2400	10 do 18 cm
18 cm	2800	11 do 22 cm
23 cm	3700	12 do 24 cm
28 cm	3700	15 do 32 cm
Horizone	3700	18 cm, naczynia w
Duozone	3700	kształcie owalnym
1/2 zone	2800	11 do 22 cm

• 2 UŻYTKOWANIE

Dotyczy wyłącznie modelu d
Dostępne ustawienia poziomu mocy:

Moc płyty w kW	Palnik 16 cm	Palnik 18 cm	Palnik 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Kiedy równocześnie wykorzystywane jest kilka palników, płyta zapewnia odpowiedni podział mocy pomiędzy palniki, aby nie przekroczyć wartości mocy maksymalnej.
Kiedy wykorzystywana jest moc maksymalna (Boost) kilku palników, należy ustawić naczynia w najbardziej odpowiedni sposób i unikać konfiguracji (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.).

2.4 WŁĄCZANIE - WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie a. Na każdym palniku symbol „0" miga przez 8 sekund **(2.4.1)**. Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik **(2.4.2)**. Jeżeli naczynie zostanie wykryte, symbol „0" miga wraz z kropką. Można wówczas ustawić moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

Wyłączanie strefy gotowania / płyty

Wcisnąć i przytrzymać przycisk strefy c - włączy się długi sygnał dźwiękowym, a wyświetlacz zostanie wyłączony lub pojawi się symbol **„H"** (ciepło resztkowe).
Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania, aby całkowicie wyłączyć płytę.

2.5 REGULACJA MOCY

Wcisnąć przycisk **+** lub **-** g **(2.5.1)** lub skorzystać z klawiatury numerycznej o, aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19 lub od 1 do 14 (w przypadku modelu d **)**. W takim przypadku można bezpośrednio wpisać cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu mocy **(2.5.2)**. Wciśnięcie przycisku „0" spowoduje wyłączenie palnika.
Podczas włączania można bezpośrednio ustawić moc maksymalną (za wyjątkiem funkcji boost), wciskając przycisk **„-"** strefy.

Preselekcja mocy:

Cztery przyciski f umożliwiają bezpośrednie ustawienie wybranych poziomów mocy:

= moc 2 - Utrzymywanie ciepła

= moc 10 - Gotowanie na wolnym ogniu

= moc 19 - Przypiekanie

BOOST = moc maksymalna **(2.5.3)**

Wymienione powyżej wartości ustawienia mocy mogą być modyfikowane, za wyjątkiem funkcji BOOST.
Należy postąpić w następujący sposób:
Płyta musi być wyłączona.
- Wybrać lub lub , przytrzymując przycisk wciśnięty.
- Wybrać nowe ustawienie mocy, wciskając przycisk **+** lub **-** .
- Po chwili sygnał dźwiękowy potwierdzi wykonanie czynności.

Uwaga: Poziom mocy musi zawierać się między:

1 i 3 dla
4 i 11 dla
12 i 19 dla

W przypadku modelu d dostępne poziomy mocy to:

• 2 UŻYTKOWANIE

= moc 2 - Utrzymywanie ciepła

= moc 8 - Gotowanie na wolnym ogniu

= moc 14 - Przypiekanie

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Horizone^{tech} / Duozone

Wolna strefa gotowania może zostać wybrana za pomocą przycisku d **(2.6.1)**. Ustawienie mocy i minutnika jest przeprowadzane w taki sam sposób, jak dla normalnego palnika.
Aby wyłączyć strefę, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk d, - włączy się długi sygnał dźwiękowy i wyświetlacze zostaną wyłączone lub pojawi się symbol „H".
Wciśnięcie przycisku przedniego lub tylnego palnika strefy spowoduje wyłączenie funkcji i przeniesienie ustawień dla wybranego palnika.

2.7 REGULACJA MINUTNIKA

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go ustawić natychmiast po włączeniu danej strefy.
Aby włączyć minutnik lub zmodyfikować jego ustawienie, należy wcisnąć przycisk h minutnika **(2.7.1)**,

a następnie przyciski **+** lub **-** g **(2.7.2)** , bądź skorzystać z klawiatury numerycznej o **(2.7.3)**.
W takim przypadku można bezpośrednio wpisać po kolei cyfry odpowiadające pożądanemu ustawieniu czasu.
Wciśnięcie przycisku 0 spowoduje wyłączenie minutnika.
Aby ułatwić ustawienie bardzo długiego czasu, można przejść bezpośrednio do wartości 99 minut, wciskając natychmiast przycisk **-**.
Po zakończeniu gotowania minutnik pokazuje 0 i włącza się sygnał dźwiękowy. Aby usunąć te informacje wystarczy wcisnąć dowolny przycisk sterowania daną strefą gotowania. Jeżeli żaden przycisk nie będzie wciśnięty, strefy zostaną wyłączone po kilku chwilach.
Aby wyłączyć minutnik podczas gotowania, należy wcisnąć równocześnie przyciski **+** et **-,** lub powrócić do ustawienia 0 za pomocą przycisku **-**, bądź wpisać „0" za pomocą klawiatury cyfrowej.

Niezależny minutnik
Funkcja ta pozwala na odmierzanie czasu bez gotowania.
- Wybrać strefę, która nie jest użytkowana (2.7.4).
- Zrób naciśnięciu klawisza h .
- Ustawić czas za pomocą przycisków g. Litera "**t**" zacznie migać na wyświetlaczu (2.7.5).
- Na zakończenie ustawiania litera "**t**" będzie wyświetlać się stale i rozpocznie się odliczanie.

Uwaga!
Możliwe jest zatrzymanie trwającego już odliczania, poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku wyboru strefy gotowania.

2.8 Przycisk ELAPSED TIME

Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.
Aby skorzystać z tej funkcji, należy nacisnąć przycisk i. Czas, jaki upłynął, miga na wyświetlaczu minutnika wybranej strefy gotowania **(2.8.1)**.
Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy wcisnąć przycisk i, a następnie w przeciągu 5 sekund nacisnąć na **+** minutnika, aby

ustawić żądany czas gotowania. Wyświetlanie czasu przestaje migać na 3 sekundy, a następnie wyświetla się czas, jaki pozostał. Sygnał dźwiękowy potwierdza dokonanie wyboru.
Funkcja ta działa z użyciem funkcji minutnika lub bez niej.
Uwaga: jeśli na minutniku wyświetla się czas, nie da się go zmienić w ciągu 5 sekund następujących po wciśnięciu przycisku i. Po upływie 5 sekund możliwa będzie zmiana czasu gotowania.

2.9 BLOKADA POLECEŃ STEROWANIA

Zabezpieczenie przed dziećmi
Blat jest wyposażony w funkcję zabezpieczenia przed dziećmi, która umożliwia zablokowanie elementów sterowania, kiedy urządzenie nie pracuje lub podczas gotowania (aby zachować wybrane ustawienia). Ze względów bezpieczeństwa, jedynie przyciski wyłączania oraz wyboru stref są zawsze aktywne, umożliwiając wyłączenie blatu lub odcięcie strefy gotowania.

Blokowanie
Wcisnąć przycisk b (kłódka) aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok." pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności **(2.9.1)**.

Płyta zablokowana podczas działania
Podczas działania urządzenia, na wyświetlaczach stref gotowania pokazywana jest naprzemiennie moc oraz symbol blokowania.
Po wciśnięciu przycisków ustawienia mocy lub minutnika działających stref gotowania:
komunikat „blok." jest wyświetlany przez 2 sekundy, po czym znika.

Odblokowanie
Wcisnąć przycisk b aż do chwili, kiedy symbol zablokowania „blok." pojawi się na wyświetlaczu i włączy się sygnał dźwiękowy potwierdzający wykonanie czynności.

Funkcja CLEAN LOCK
Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.
Aby aktywować Clean lock:
Przycisnąć przez krótki czas przycisk b (kłódka). Włączy się sygnał dźwiękowy i symbol „blok." będzie migać na wyświetlaczu.
Po upłynięciu wcześniej określonego czasu, nastąpi automatyczne odblokowanie się urządzenia. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol „blok." gaśnie. Aby w dowolnej chwili wyłączyć funkcję Clean lock, wystarczy wcisnąć i przytrzymać przycisk b.

2.10 FUNKCJA ICS

Intelligent Cooking System
Funkcja zapewnia optymalizację wyboru palnika w zależności od średnicy wykorzystywanych naczyń.
Należy postąpić w następujący sposób:
Ustawić naczynie na palniku (np.: Ø28 cm).
Wybrać moc Boost i ewentualnie także ustawić czas.

Nacisnąć przycisk j. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „ICS" **(2.10.1).**
- jeżeli wybrany palnik jest najlepszy dla naczynia, symbol „ICS" zgaśnie i wyświetlone zostaną początkowe parametry gotowania.
- jeżeli wybrany palnik nie jest najlepszy dla naczynia, wyświetlacz wskazuje

optymalny palnik, a ustawienia są automatycznie przenoszone na ten palnik (**2.10.2**).

UWAGA: Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być zimna.

2.11 FUNKCJA RECALL

Funkcja umożliwia wyświetlenie ostatnich ustawień „mocy i minutnika" dla wszystkich palników zgaszonych w czasie krótszym, niż 3 minuty.
Aby możliwe było skorzystanie z tej funkcji, płyta musi być odblokowana. Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie, a następnie krótko wcisnąć przycisk **(2.11)** k.

Kiedy płyta pracuje, funkcja umożliwia wyświetlenie ustawień mocy i minutnika palnika(ów) zgaszonego(ych) w czasie krótszym, niż 30 sekund.

2.12 FUNKCJA SWITCH

Funkcja ta pozwala na przemieszczenie garnka z jednej strefy gotowania do innej z zachowaniem pierwotnych ustawień (moc i czas).

Wcisnąć krótko przycisk l, , symbole ==== będą przesuwać się na wyświetlaczu. Wybrać palnik, na który naczynie ma zostać przeniesione. Ustawienia zostaną przeniesione na wybrany palnik, można wówczas przenieść naczynie.

2.13 FUNKCJA BOIL

Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu.

Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil" **(2.13.1)** m.

Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków **+** lub **-** g **(2.13.2)**.

Wybrać odpowiednią ilość wody (w zakresie od 0,5 do 6 litrów).
Zatwierdzić wybór, wciskając symbol „Boil" lub zaczekać kilka sekund - ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.
Gotowanie rozpoczyna się.
Kiedy woda zacznie wrzeć, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol „Boil" będzie widoczny na wyświetlaczu **(2.13.3)**.
Należy wówczas włożyć makaron, a następnie zatwierdzić, wciskając przycisk „Boil".
Domyślnie wyświetlacz proponuje określone ustawienie mocy oraz czas gotowania wynoszący 8 minut.
Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.
Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.

UWAGA: Ważne jest, aby temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.
W przypadku tej funkcji nie należy używać naczyń żeliwnych.
Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

Porada dotycząca oszczędności energii

Użycie pokrywki podczas gotowania zapewnia oszczędność energii. Użycie pokrywki szklanej umożliwia doskonałe kontrolowanie gotowania.

• 2 UŻYTKOWANIE

2.14 Funkcja HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modele g i k

Urządzenie jest wyposażone w znajdującą się z tyłu powierzchni grzewczej prowadnicę umożliwiającą prawidłowe ustawienie akcesoriów firmy De Dietrich należących do gamy Horizone Play, takich jak deska do krojenia, plancha lub grill.

Ustawianie akcesoriów:
Umieścić wyżłobienie (A) akcesorium w prowadnicy (B) urządzenia **(2.14.1)**.

Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy umieszczać akcesoriów Horizone play na powierzchni grzewczej urządzenia.

2.15 FUNKCJA GRILL / PLANCHA

Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha w wolnej strefie „horizone" do grillowania produktów.
Należy najpierw wybrać strefę „horizone" d a następnie krótko wcisnąć przycisk Grill n - komunikat „GRILL" zostanie wyświetlony w górnej części wyświetlacza **(2.15.1)**. Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura funkcji Grill, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sek. i komunikat „GRILL" będzie przesuwał się na wyświetlaczu **(2.15.2)**.
Minutnik nie może zostać ustawiony w przypadku funkcji Grill i Plancha.
Funkcja Elapsed time umożliwia jedynie wyświetlenie czasu.

Wciśnięcie przycisków f, g, o umożliwia zakończenie działania funkcji.

W razie braku naczynia, miga komunikat „Grill" (podobnie, jak w przypadku mocy, ale dotyczy funkcji).

2.16 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe
Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas może pozostawać gorąca przez kilka minut.
Przez ten czas wyświetlany jest symbol „H" **(2.16.1)**. Należy unikać dotykania tych stref.

Ogranicznik temperatury
Każda strefa gotowania wyposażona jest w czujnik bezpieczeństwa kontrolujący w sposób ciągły temperaturę dna naczynia. W przypadku pozostawienia pustego naczynia w strefie gotowania, czujnik automatycznie dostosowuje moc generowaną przez płytę i zapobiega w ten sposób uszkodzeniu naczynia lub płyty.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu
Płyta może zostać wyłączona w następujących 3 przypadkach:
- Rozlanie płynu zalewające przyciski sterowania **(2.16.2)** .
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach **(2.16.3)** .

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.
W takim przypadku symbol – jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

• 2 UŻYTKOWANIE

System „Auto-Stop”
Dla ochrony przed zapomnieniem wyłączenia, płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję zabezpieczającą „Auto-Stop system”, która automatycznie wyłącza zapomnianą strefę gotowania po określonym czasie (od 1 do 10 godzin w zależności od używanej mocy).
W razie zadziałania tego zabezpieczenia, wyłączenie strefy gotowania jest sygnalizowane wyświetleniem komunikatu „AS” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy wystarczy nacisnąć dowolny przycisk sterowania.

Mogą pojawić się również dźwięki przypominające wskazówki zegara. Występują one jedynie, kiedy płyta jest włączona i znikają lub zmniejszają się w zależności od konfiguracji nagrzewania. W zależności od modelu i jakości wykorzystywanego naczynia mogą pojawić się także dźwięki przypominające gwizdanie. Opisane powyżej dźwięki są całkowicie normalne, ponieważ są one związane z technologią indukcji i nie oznaczają awarii urządzenia.

Nie zalecamy używania żadnego systemu zabezpieczającego w tym zakresie.

• 3 *KONSERWACJA*



Niewielkie zabrudzenia mogą być usuwane przy użyciu gąbki kuchennej. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, a następnie wytrzeć.

W przypadku uporczywych, zastygniętych zabrudzeń, a także pozostałości cukru lub roztopionego plastiku, należy usunąć je używając gąbki kuchennej i/lub specjalnego skrobaka do szkła. Zwilżyć ciepłą wodą strefę, która ma być wyczyszczona, użyć specjalnego skrobaka do szkła, aby zedrzeć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą szorstkiej strony gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem, pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

W przypadku błyszczących przebarwień metalowych oraz utrzymania cotygodniowego, należy używać specjalnego produktu do czyszczenia płyt witroceramicznych. Nałożyć specjalny produkt (zawierający silikon i posiadający właściwości zabezpieczające) na płytę witroceramiczną.

Ważna uwaga: nie należy używać jakichkolwiek proszków lub gąbek ściernych. Należy używać kremów lub specjalnych gąbek do naczyń delikatnych.

Utrzymanie deski do krojenia
Należy przestrzegać określonych wskazówek bezpieczeństwa, aby zachować jakość i skuteczność działania produktu. Przed pierwszym użyciem deska powinna zostać posmarowana olejem do pieczenia(1 do 2 łyżek stołowych, które należy rozprowadzić czystą szmatką na całej powierzchni). Zapewnia to utrzymanie lepszego wyglądu oraz przedłużenie trwałości urządzenia.

Utrzymanie: Należy smarować deskę olejem co najmniej raz na miesiąc. Jeżeli deska do krojenia ma być wykorzystywana wyłącznie w celach dekoracyjnych, zdecydowanie zalecane jest pomalowanie jej lakierem, aby zapobiec możliwości jej kurczenia lub dylatacji.
Nie wolno NIGDY nawilżać deski, aby ją wyczyścić, ale jedynie zeskrobać zabrudzenia używając noża bądź skrobaka - umożliwi to usunięcie nadmiaru wilgoci pochodzącej z krojonego mięsa i zapewni utrzymanie drewna w doskonałym stanie.
Okoliczności, których należy unikać w przypadku deski do krojenia:
- kontakt z gorącymi garnkami lub talerzami.
- ustawienie w zbyt małej odległości od grzejnika wydmuchowego lub klimatyzacji, ponieważ instalacje te powodują osuszenie powietrza.
- narażenie na działanie promieni słonecznych przez szybę.
- narażenie na zbyt duże wahania temperatury.
- zamontowanie deski pomiędzy 2 materiałami bez założenia złącza dylatacyjnego.
- instalacja deski na powierzchni (gipsowej, wylewki cementowej, która jest jeszcze wilgotna...), która nie jest jeszcze całkowicie sucha.

• 4 BŁĘDY

Podczas podłączania

Na wyświetlaczu pojawiają się symbole. Jest to normalne, znikną one po upływie 30 sekund.

Instalacja wyłącza się automatycznie lub działa tylko jedna strona. Płyta jest nieprawidłowo podłączona. Należy sprawdzić prawidłowość podłączeń (patrz rozdział dotyczący wykonania podłączeń).

Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań. Urządzenie jest nowe. Podgrzać w każdej strefie przez pół godziny garnek napełniony wodą.

Podczas włączania

Płyta nie działa i wyświetlacze na przyciskach nie świecą.
Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe. Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.

Płyta nie działa i wyświetla się inny komunikat. Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo. Wezwać serwis.

Płyta nie działa, wyświetla się komunikat „blok.”. Odblokować zabezpieczenie przed dziećmi.

Kod błędu F9: napięcie poniżej 170 V.

Kod błędu F0: temperatura poniżej 5°C.

Podczas używania

Płyta nie działa, wyświetlacz zawiera symbol – i włącza się sygnał dźwiękowy.
Rozlał się płyn lub jakiś przedmiot blokuje klawisze. Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.

Wyświetlany jest kod F7.
Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu (patrz rozdział dotyczący zabudowy).

Podczas funkcjonowania strefy gotowania, lampki kontrolne klawiatury zawsze migają.
Wykorzystywane naczynie nie jest odpowiednie.

Podczas gotowania naczynia hałasują, a płyta emituje dźwięk przypominający klikanie (patrz porada „Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa”).
Jest to normalne. W przypadku niektórych rodzajów naczyń ma miejsce przekazywanie energii z płyty do naczynia.

Wentylacja działa nadal po zatrzymaniu się płyty.
Jest to normalne. Zapewnia to schłodzenie elementów elektronicznych.

Jeżeli problem występuje nadal.
Wyłączyć płytę na 1 minutę. Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem.

• 5 ŚRODOWISKO

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

• 6 DZIAŁ OBSŁUGI KLIENTA

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej (1.1.1).

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 priviligerede. 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.

De Dietrich

INDHOLDSFORTEGNELSE

DA

Vigtig om sikkerhed og forsigtighedsregler 3

Installation 6
Udpakning 6
Indbygning 6
Tilslutning.....6

Brug 7
Forklaring til tastatur 7
Styring af styrken.....8
Valg af gryder.....8
Valg af kogepladen 8
Tænd/sluk 9
Indstilling af styrken 9
Horizone / Duozone.....10
Indstilling af minutur.....10
Tast for Forløbet tid 10
Låsning af betjeningerne 11
Funktionen ”Clean lock” 11
Funktion for automatisk tilberedning ICS.....11
Funktion for genbrug 12
Funktion for skift 12
Funktion for Boil.....12
Horizone Play 13
Funktion for grill/plancha 13
Sikkerhed og anbefalinger.....13

Vedligeholdelse 15

Fejl.....16

Miljø.....17

Kundeservice 18

VIGTIGE SIKKERHEDS- 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 anvendes af børn på mindst 8 år og opefter og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de har fået forudgående instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de risici, som de udsætter sig for.
Børn må ikke lege med apparatet.
Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
Børn på under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under konstant opsyn.
Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
Der skal udvises påpasselighed for ikke at berøre de varme elementer.
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 fastlåser 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 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 gryder og pander: Den vitrokeramiske overflade er meget modstandsdygtig, men det er ikke umuligt at slå den 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.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OG FORSIGTIGHEDSREGLER

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

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.

ADVARSEL: 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 - 1.2.4)**

- Indbygning så pladen flugter med køkkenbordet
Se skemaet (**1.2.3 / 1.2.5**)

Undtagen modellerne — Horizone Play — g i k

Kontroller, at luften cirkulerer korrekt mellem for- og bagende af kogepladen.
Hvis kogepladen skal installeres over en skuffe **(1.2.6)** eller over en indbygget ovn **(1.2.7)**, skal de mål, der er angivet på illustrationerne, overholdes for at sikre tilstrækkelig udluftning fortil. Lim tætningslisten hele vejen rundt om kogepladen **(1.2.8)**.
Indsæt kogepladen i møblet **(1.2.9)**.

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).

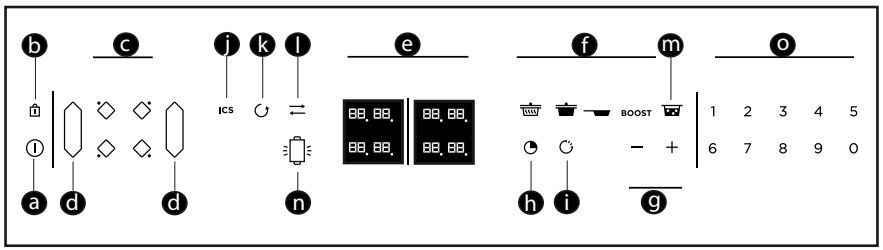
1. 3 ELEKTRISK TILSLUTNING

Disse kogeplader skal tilsluttes elnettet ved brug af en omnipolær afbryderanordning i overensstemmelse med de gældende regler for installationer. Der skal integreres en frakobling i den faste kanalisering.

Kabeltypen på din kogeplade identificeres ved hjælp af antallet af ledninger og farverne:
- Kabel med 5 ledninger
(1.3.1 og **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.

• 2 BRUG



Forklaring til tastatur

- a = Tænd/sluk
- b = Låsning/Clean Lock
- c = Valg af kogezone
- d = DuoZone eller Horizone
- e = Display
- f = Forvalg
- g = Indstilling af styrke/tid
- h = Minutur
- i = Funktion for Forløbet tid
- j Funktion for automatisk tilberedning ICS
- k Funktion for genbrug
- l Funktion for skift
- m Funktion for Boil
- n = Funktion for grill
- o = Numerisk tastatur til valg af styrke /tid

• 2 BRUG

2.1 STYRING AF STYRKE

__Power Management__

Kun model d

Kogepladens samlede styrke skal afpasses efter effekten af din el-installation.

Styrken på kogepladen er som standard indstillet på sit højeste niveau.

Sådan øges eller sænkes styrkeniveauet:

- Første gang der tændes, skal du (inden for 30 sekunder) trykke på en vilkårlig tast, og det maksimale styrkeniveau vil blive vist **(2.1.1)**.

For at mindske styrken, skal du trykke på tasten **- (2.1.2)** , indtil du opnår den ønskede styrke.

For at godkende skal du udføre et kort tryk samtidigt på tasterne BOOST og **(2.1.3)**.

- For at ændre styrken kan du når som helst, når kogepladen er i standby (med eller uden restvarme), udføre et langt tryk samtidigt på tasterne BOOST og .

Disponible styrkeniveauer:

Kogepladens styrke i kW	Sikringer/ Hovedafbryder (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Sørg for, at den valgte styrke er afpasset efter sikringerne i din el-tavle.

Fordelingen af styrken mellem kogezonerne bliver fordelt i forhold til det valgte samlede styrkeniveau.

2.2 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 induktions-kogepladen.

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 betjeningsdisplayet.

2.3 VALG AF ZONE

Du råder over flere kogezoner, hvor på der kan sættes gryder/pander. Vælg den der passer bedst til grydens/pandens størrelse. Hvis grydens/pandens bund er for lille, begynder styrkeviseren at blinke, og kogezonen aktiveres ikke, heller ikke hvis gryden/panden er beregnet til induktion. Pas på ikke at anvende gryder/pander med en diameter, der er mindre en kogepladens (se oversigten).

Kogezonens diameter	Zonens maksimale styrke (Watt)	Grydens/ pandens bunddiameter
16 cm	2400	10 til 18 cm
18 cm	2800	11 til 22 cm
23 cm	3700	12 til 24 cm
28 cm	3700	15 til 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, til fiskegryder
Duozone	3700	
1/2 zone	2800	11 til 22 cm

• 2 BRUG

Kun model d
Disponible styrkeniveauer:

Kogepladens styrke i kW	Kogezone 16 cm	Kogezone 18 cm	Kogezone 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Ved samtidig brug af flere kogezoner, styrer kogepladen fordelingen af styrken således, at dens totale styrke ikke overskrides.
Når du bruger maksimal styrke på flere zoner samtidigt, skal du sørge for at gryden/panden har den bedste placering, og du skal undgå konfigurationerne (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 TÆND - SLUK

Tryk på tasten Tænd/sluk a. Et ”0” blinker på hver kogezone i 8 sekunder **(2.4.1)**. Hvis der ikke detekteres en gryde/pande, skal du vælge en kogezone **(2.4.2)**. Hvis en gryde/pande er detekteret, blinker ”0” med et punktum. Du kan nu indstille den ønskede styrke Hvis du ikke gør dette, vil kogezonen automatisk slukke.

Sådan slukker du en kogezone/kogepladen:

Udfør et langt tryk på kogezonen 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.

2.5 INDSTILLING AF STYRKE

Tryk på tasten **+** eller **-** g **(2.5.1)** eller brug taltastaturet o til at indstille styrkeniveauet, der går fra 1 til 19 eller fra 1 til 14 (model d). I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, der svarer til den ønskede styrke **(2.5.2)**. Et tryk på ”0” vil slukke kogezonen.
Når der tændes, kan du gå direkte til maksimal styrke (bortset fra boost) ved at trykke på tasten **”-”** for zonen.

Forvalg af styrke:

Der er fire taster f til rådighed for at komme direkte til de forvalgte styrkeniveauer:
= styrke 2 - Holde varm
= styrke 10 - Simre
= styrke 19 - Brune/riste.
BOOST = maksimal styrke **(2.5.3)**
Disse styrkeværdier kan ændres, bortset fra BOOST.
Gå frem på følgende måde:
Kogezonen skal være slukket.
- Vælg eller eller ved at udføre et langt tryk på den.
- Indstil den nye styrke ved et tryk på tasten **+** eller **-** .
- Efter få øjeblikke bekræfter et bip din handling.
Bemærk: Styrkerne skal være mellem
1 og 3 for
4 og 11 for
12 og 19 for
For modellen d er de forudindstillede styrkeniveauer følgende:
= styrke 2 - Holde varm
= styrke 8 - Simre
= styrke 14 - Brune/riste.

2.6 HORIZONE/DUOZONE

Horizone[tech] / Duozone

Den frie zone vælges med tasten d **(2.6.1)**. Indstillingen af styrken og minuturet gøres som ved en normal kogezone.

Udfør et langt tryk på tasten d for at slukke zonen, der udsendes et langt bip, og displayene slukker, eller symbolet «H» vises.
Et tryk på tasten til zonen foran eller bagved zonen vil deaktivere funktionen og overføre indstillingerne til den valgte zone.

2.7 INDSTILLING AF MINUTUR

Hver kogezone har sit eget minutur. Det kan startes, så snart den pågældende kogezone er tændt.
Hvis du vil starte eller ændre minuturets indstilling, skal du trykke på minuturstasten h **(2.7.1)**, derefter på tasterne + eller - g **(2.7.2)** eller bruge taltastaturet o **(2.7.3)**.
I dette tilfælde kan du trykke direkte på de tal, et ad gangen, der svarer til den ønskede tid.
Et tryk på tasten ”0” vil annullere minuturet.
For at gøre det lettere at indstille et meget langt tidsrum er det muligt at gå direkte til 99 minutter ved straks at trykke på tasten -.
Ved slutningen af tilberedningen viser displayet 0, og et bip oplyser dig om, at tiden er gået. For at slette disse informationer skal du trykke på en vilkårlig betjeningstast til den pågældende kogezone. De vil som standard slukke efter få øjeblikke.

For at standse minuturet, der er aktiveret, skal du udføre et tryk samtidigt på tasterne + og - eller vende tilbage til 0 med tasten -, eller taste ”0” på taltastaturet.

Uafhængigt minutur
Med denne funktion kan du tage tid uden at udføre en tilberedning.
- Vælg en kogezone, der ikke anvendes (2.7.4).
- Tryk på tasten h.
- Indstil tiden med tasten g. Et ”**t**” blinker i displayet (2.7.5).
- Ved slutningen af din indstilling, lyser “**t**” konstant, og nedtællingen begynder.

Du kan standse den igangværende nedtælling ved at udføre et langt tryk på tasten til valg af kogezonen.

2.8 Tasten FORLØBET TID

Denne funktion anvendes til at vise den tid, der er forløbet siden den sidste styrkeændring på den valgte kogeplade.
Hvis du ønsker at bruge denne funktion, skal du trykke på tasten i. Den forløbne tid blinker i displayet for minuturet til den valgte kogezone **(2.8.1)**.
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 minuturets tast + for opnå den tilberedningstid, som du ønsker. Displayet for forløbet tid lyser konstant i 3 sekunder, og derefter vises den resterende tid. Der udsendes et bip for at bekræfte dit valg.
Denne funktion findes med eller uden funktionen for minutur.

Bemærk: Hvis der vises en tid på minuturet, er det ikke muligt at ændre denne tid i de første 5 sekunder efter tryk på ⓘ. Når de 5 sekunder er gået, kan tilberedningstiden ændres.

2.9 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 tasten for sluk og tasterne til valg af zone altid aktive og giver mulighed for at slukke kogepladen eller afbryde en kogezone, der varmer.

Låsning

Tryk på tasten ⓑ (hængelås), indtil låsesymbolet ”bloc” vises på displayene, og et bip bekræfter din handling **(2.9.1)**.

Kogeplade låst i drift
Visningen for kogezoner i drift angiver skiftevis styrken og låsesymbolet.
Når du trykker på tasterne for styrke og minutur for kogezonerne i drift:
”bloc” vises i 2 sekunder, og forsvinder derefter.

Oplåsning

Tryk på tasten ⓑ, indtil låsesymbolet ”bloc” forsvinder på 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 ⓑ (hængelås). Der lyder et bip, og symbolet «bloc» blinker i displayet.
Efter en forudbestemt tid bliver låsningen automatisk deaktiveret. Et dobbelt bip udsendes, og ”bloc” slukker.
Du kan standse funktionen Clean Lock når som helst ved at udføre et langt tryk på tasten ⓑ.

2.10 Funktion for automatisk tilberedning ICS
Intelligent Cooking System
Med denne funktion optimeres valget af kogezonen i forhold til den anvendte grydens/pandens diameter.
Gå frem på følgende måde:
Sæt gryden/panden på kogezonen (f.eks.: Ø 28 cm).
Vælg styrken Boost og eventuelt en varighed.

Tryk på tasten ⓙ. Symbolet ”ICS” vises på displayet **(2.10.1)**
- Enten er den valgte kogezone den bedste til gryden/panden, og ”ICS” forsvinder og giver plads til de indledende indstillinger for tilberedning.
- Eller den valgte kogezone er ikke den bedst egnede til gryden, displayet angiver så den bedst egnede kogezone, og indstillingerne overføres automatisk til denne kogezone (**2.10.2**).

BEMÆRKNING: Kogepladen skal være kold for at denne funktion kan bruges.

2.11 FUNKTION GENBRUG
Med denne funktion kan de sidste indstillinger for ”styrke og minutur” blive vist for alle kogezoner, der har været slukket i maks. 3 minutter.

Denne funktion kan ikke bruges, hvis kogepladen er låst. Tryk på tasten Tænd/sluk, udfør derefter et kort tryk på tasten **(2.11)** k.
Når kogepladen er i drift, kan du med denne funktion genbruge indstillinger for styrke og minutur for kogezoner (eller kogezone), der har været slukket i maks. 30 sekunder.

2.12 FUNKTION SKIFT

Med denne funktion kan du flytte en gryde/pande fra en konezone til en anden og bevare de oprindelige indstillinger (styrke og tid).

Tryk kort på tasten l, symbolerne ==== ruller i displayet. Vælg den kogezone, som du ønsker at sætte din gryde/pande hen på. Indstillingerne bliver overført til den valgte kogezone, og du kan flytte gryden/panden til den nye kogezone.

2.13 FUNKTIONEN BOIL

Denne funktion anvendes til at bringe vand til kogepunktet og holde det dér for f.eks. at koge pasta.
Vælg en kogezone, tryk kort på tasten "Boil" **(2.13.1)** m.
Som standard foreslås en vandmængde på 2 liter, men du har mulighed for at ændre dette ved brug af tasterne + eller - g **(2.13.2)**.
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" ruller i displayet **(2.13.3)**.
Hæld pastaen i vandet, og godkend ved at trykke på tasten "Boil".
Som standard foreslår displayet en styrke og en tilberedningstid på 8 minutter.
Det er dog muligt at indstille styrken og tilberedningstiden.
Et lydsignal udsendes, når tilberedningstiden er forløbet.
BEMÆRKNING: Det er vigtigt, at vandet har omgivende temperatur ved begyndelsen af tilberedningen, da det vil påvirke det endelige resultat.
Brug ikke en støbejernsgryde.
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 glaslåg, kan du bedre kontrollere kogningen.

2.14 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modeller g i k
Dit apparat er udstyret med en monteringsstyring bag på kogepladen, som giver mulighed for at placere De Dietrich udstyr fra udvalget Horizone Play, som f.eks. Blok, Plancha eller Grill.
Montering af tilbehør:
Placer rillen (A) på dit tilbehør på monteringsstyringen (B) på dit apparat **(2.14.1)**.

Lad ikke Horizone play udstyret glide på overfladen af kogepladen, for at undgå risiko for at ridse denne.

2.15 FUNKTION FOR GRILL/PLANCHA

Med denne funktion kan du anvende tilbehør af typen grill eller plancha på den frie zone ”horizone” til at grillstege madvarer.

Zonen ”horizone” d skal være valgt, derefter trykkes kort på tasten Grill n og ”GRILL” vises øverst i zonens display **(2.15.1)**. Når den krævede temperatur for Grill er nået, lyder et bip i 10 sekunder, og ”GRILL” ruller hen over zonens display **(2.15.2)**.
Minuturet kan ikke bruges til funktionerne Grill og Plancha.
Funktionen Forløbet tid kan kun bruges i opslagstilstand.

Tryk på tasterne f, g, o for at gå ud af funktionen.
Hvis der ikke er nogen gryde/pande på zonen, blinker ”Grill” (som en styrke, men man forbliver i funktionen).

2.16 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 **(2.16.1)**. Undgå derfor at røre de pågældende kogezoner.

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 føler automatisk temperaturen, og du begrænser således risikoen for beskadigelse af gryden eller kogepladen.

Beskyttelse mod at maden koger over

Slukning af kogepladen kan finde sted i følgende 3 tilfælde:

- Noget ’koger over’, og dækker betjeningstasterne **(2.16.2)** .
- En fugtig klud, der ligger på tasterne.
- En metalgenstand, der ligger på betjeningstasterne **(2.16.3)** .

Fjern genstanden, eller rengør og aftør betjeningstasterne, og start tilberedningen igen.
I dette tilfælde vises symbolet – fulgt af et lydsignal.

Systemet ”Auto-Stop”

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 kogezonen med ”AS” på betjeningspanelet, og et lydsignal høres i ca. 2 min. Du skal blot trykke på en vilkårlig betjeningstast for at slukke lydsignalet.

Der kan forekomme lyde, der minder om et urværks tikken.
Disse lyde opstår, når kogepladen er i drift og forsvinder eller formindskes i forhold til opvarmningskonfigurationen. Der kan også forekomme fløjtelyde alt efter modellen og kvaliteten af gryden eller panden. De beskrevne lyde er normale, de opstår i forbindelse med induktionsteknologien og er ikke tegn på fejl.

Vi anbefaler ikke anordninger til beskyttelse af pladen.

• 3 VEDLIGEHOLDELSE



For lettere tilsmudsning bruges en køkkensvamp. Sæt området, der skal rengøres, i blød 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.

Vedligeholdelse af blokken
Visse regler skal overholdes for at bevare kvaliteten og ydelsen af dit produkt. Ved første brug, skal blokken påføres madolie (1 til 2 spiseskeer, der fordeles med en ren klud over alle flader). Dette medvirker til, at den bevarer sit udseende og får lang levetid.

Vedligeholdelse: Hvis blokken kun tjener som dekoration, anbefales det på det kraftigste at lakere den for at undgå, at den trækker sig sammen eller udvider sig.
Gør ALDRIG blokken fugtig for at rengøre den, men skrab den med en kniv eller en skraber, det vil fjerne fugtigheden fra det skårne kød og bevare træet i perfekt stand.
Hvad du aldrig må udsætte din blok for:
- kontakt med gryder og meget varm service og mad.
- for stor tæthed til luftopvarmning eller klimaanlæg, da disse systemer tørrer luften.
- for stor udsættelse for direkte sol bag en rude.
- for store temperatursvingninger.
- klemme den mellem to materialer uden at anvende ekspansionssamlingen, når den er indelukket.
- Sætte den på en ikke tør overflade under konstruktion (gips, stadig fugtig cement etc.).

• 4 FEJL



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 af kogepladen, 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, informationen "bloc" vises. Oplås børnesikringen.

Fejlkode F9 : Spændingen 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).

Under drift af en kogezone blinker kontrollamperne hele tiden under opvarmning.
Gryden/panden er ikke passende til kogezonen.

Gryderne/panderne frembringer lyde under tilberedningen, og kogepladen udsender klik under tilberedningen (se gode råd under Sikkerhed og anbefalinger).
Det er normalt. Med en bestemt type gryde/pande, skyldes det, at der passerer energi fra kogeplade 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.

• 5 MILJØ

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 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Kontakt 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.

• 6 KUNDESERVICE



REPARATIONER

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, serie-nummer). Disse oplysninger står på typeskiltet.

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.
Она привлекает к себе внимание с первого взгляда.
Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими.
К этой плите так и хочется прикоснуться.
Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы.
Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.
Благодарим вас за доверие.

De Dietrich

СОДЕРЖАНИЕ

RU

Безопасность и важные меры предосторожности 3

Установка.....6
Распаковывание 6
Встраивание в мебельную стенку 6
Подключение 6

Эксплуатация 7
Условные обозначения на панели управления 7
Управление мощностью 8
Выбор посуды.....8
Выбор конфорки.....8
Включение / выключение 9
Настройка мощности 9
Зона Horizone / Duozone 10
Настройка таймера 10
Кнопка Истекшее время (Elapsed time) 10
Блокировка панели управления 11
Функция Блокировка для очистки (Clean lock) 11
Функция Программа ICS 11
Функция Вызов из памяти (Recall) 11
Функция Переключение (Switch).....12
Функция Кипячение (Boil) 12
Принадлежности Horizone Play.....12
Функция Гриль / Планча (Grill / Plancha).....13
Безопасность и рекомендации 13

Уход 15

Отклонения от нормы 16

Окружающая среда 17

Отдел по работе с потребителями 18

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Это руководство также доступно для скачивания на сайте производителя. Мы просим вас ознакомиться с настоящими рекомендациями до начала установки и эксплуатации вашей плиты. Эти рекомендации даны для вашей собственной безопасности и безопасности других людей. Храните эту инструкцию вместе с вашей плитой. В случае продажи или дарения плиты другому лицу не забудьте передать ему также инструкцию по эксплуатации.

• С целью постоянного улучшения качества нашей продукции мы оставляем за собой право вносить в ее технические, функциональные или эстетические характеристики любые изменения, направленные на ее техническое усовершенствование.

• Чтобы легко найти в будущем информацию о вашей плите, мы рекомендуем записать ее на странице «Обслуживание и работа с покупателями».

Эта плита может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, людьми с сенсорными, умственными или физическими отклонениями, а также людьми без достаточного опыта и знаний, если они были обучены правилам безопасного использования плиты и понимают все риски, связанные с ее использованием.

Дети не должны играть с плитой.

Не разрешайте детям выполнять очистку и обслуживание плиты без присмотра старших.

Нахождение детей младше 8 лет возле плиты допускается только под постоянным наблюдением.

Плита и ее доступные части могут сильно нагреваться во время использования.

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы, например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

Ваша плита оборудована блокировкой для обеспечения безопасности детей, которая блокирует ее использование в отключенном состоянии или во время приготовления пищи (см главу «Безопасность детей»).

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Плита соответствует требованием европейских директив и правил, которые на нее распространяются.
Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.
Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может быть опасно и может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

ВНИМАНИЕ: следите за процессом приготовления пищи. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно.
Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках. Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы. Избегайте соударения с посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.
Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.
Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал Службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.
Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается зоны для приготовления пищи.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.
Данный прибор не предназначен для включения при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для защиты плиты используйте только встроенные производителем защитные устройства или защитные устройства, разработанные ее производителем или рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации как пригодные для данной плиты. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к выходу плиты из строя.

• 1 УСТАНОВКА

1.1 РАСПАКОВЫВАНИЕ

Извлеките все защитные приспособления для транспортировки. Ознакомьтесь с характеристиками плиты, указанными на заводской табличке, и учитывайте их **(1.1.1)**.
В полях ниже отметьте эксплуатационные данные и данные о типе стандарта, указанные на табличке. Они пригодятся вам в будущем.

Service:	Type:

1.2 ВСТРАИВАНИЕ В МЕБЕЛЬНУЮ СТЕНКУ

Убедитесь, что воздухозаборные и вытяжные отверстия не заблокированы **(1.2.1).** Учитывайте размеры шкафа (в миллиметрах), в который будет встроена плита.

- Установка на рабочей поверхности
См. схемы (**1.2.2 / 1.2.4)**

- Встраивание на одном уровне с рабочей поверхностью См. схемы (**1.2.3 / 1.2.5**)

Кроме моделей — Horizone Play — g i k

Проверьте, чтобы воздух правильно циркулировал между передней и задней частями вашей плиты.
При установке плиты над ящиком **(1.2.6)** или над вмонтированным духовым шкафом **(1.2.7)** соблюдайте размеры, указанные на схематических иллюстрациях, чтобы обеспечить достаточную вытяжку воздуха спереди. Наклейте уплотнительную прокладку по периметру плиты **(1.2.8)**.
Вмонтируйте плиту в мебельную стенку **(1.2.9)**.

Если духовой шкаф находится под плитой, термозащита плиты может ограничить одновременное использование ее и духовки в режиме пиролиза. Ваша плита оснащена системой защиты от перегрева. Эта система, например, может быть активирована при установке плиты над недостаточно изолированным духовым шкафом. На панели управления отображается код «F7». В этом случае мы рекомендуем вам увеличить вентиляцию плиты путем вырезания отверстия на боковой стороне кухонной мебели (8 см x 5 см).

1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

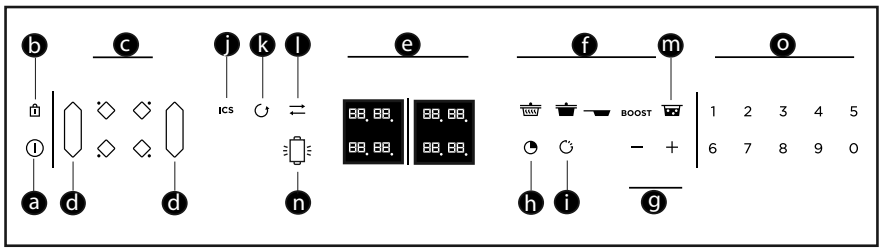
Эту плиту следует подключить к сети через однополюсный автоматический выключатель, соответствующий действующим правилам подключения электроприборов. Выключатель должен быть стационарно установлен в системе электропроводки.

Определите тип кабеля вашей плиты по количеству жил и цвету:
Пятижильный кабель **(1.3.1** и **1.3.2):**

a) зеленый/желтый, b) синий, c) коричневый, d) черный, e) серый.

После подачи напряжения на плиту или после длительного отключения электроэнергии, на панели управления появляется соответствующая световая индикация. Приблизительно через 30 секунд или после нажатия на кнопку эта информация исчезнет, и плита будет готова к использованию (это нормальная индикация и она зарезервирована на случай, если это необходимо вашей Службе послепродажного обслуживания). В любом случае, пользователь плиты не должен принимать ее во внимание.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Условные обозначения на панели управления

- **a = Включение / выключение**
- **b = Блокировка / Блокировка для очистки (Clean Lock)**
- **c = Выбор варочной зоны**
- **d = Зона DuoZone или Horizone**
- **e = Дисплей**
- **f = Предварительный выбор**
- **g = Настройка мощности / времени**
- **h = Таймер**
- **i = Функция Истекшее время (Elapsed time)**
- **j = Функция Программа ICS**
- **k = Функция Вызов из памяти (Recall)**
- **l = Функция Переключение (Switch)**
- **m = Функция Кипячение (Boil)**
- **n = Функция Гриль (Grill)**
- **o = Цифровая панель для выбора мощности / времени**

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.1 УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

Power Management

Только d модель

Общая мощность вашей плиты должна соответствовать мощности вашей электросети.

По умолчанию мощность вашей плиты отрегулирована на самый высокий уровень.

Для увеличения или уменьшения уровня мощности :

- При первом включении (через 30 секунд) нажмите на любую кнопку, отобразится максимальный уровень мощности **(2.1.1)**.

Для уменьшения мощности удерживайте кнопку **- (2.1.2)** до получения желаемой мощности.

Для подтверждения выбора выполните краткое одновременное нажатие на кнопку BOOST и **(2.1.3)**.

- В любое другое время, если ваша плита в спящем режиме (с наличием остаточного нагрева или без него), выполните одновременное долгое нажатие на кнопку BOOST и для изменения мощности.

Доступные уровни мощности:

Мощность плиты, кВт	Предохранители/ Выключатель (А)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Убедитесь в том, что выбранная мощность соответствует предохранителям распределительного щита.

Выбранный уровень общей мощности будет влиять на распределение мощности между конфорками.

2.2 ВЫБОР ПОСУДЫ

Большая часть посуды совместима с индукцией. Только стекло, глина, алюминий без специальной основы, медь и некоторые немагнитные нержавеющие стали несовместимы с индукцией.

Мы предлагаем вам выбрать посуду с толстым и плоским дном. Это обеспечивает оптимальное однородное распределение тепла. Никогда не нагревайте пустую посуду без присмотра.

Старайтесь не ставить посуду на панель управления.

2.3 ВЫБОР КОНФОРКИ

В вашем распоряжении несколько конфорок, на которые вы можете ставить посуду. В зависимости от размера посуды выберите ту, которая вам подходит. Если дно посуды слишком маленькое, индикатор мощности начнет мигать, и конфорка не будет работать, даже если материал, из которого сделана посуда, подходит для приготовлению пищи на индукционной плите. Следите за тем, чтобы не использовать посуду с диаметром дна меньше диаметра конфорки (см.таблицу).

Диаметр конфорки	Макс. мощность конфорки (ватт)	Диаметр дна посуды
16 см	2400	10 - 18 см
18 см	2800	11 - 22 см
23 см	3700	12 - 24 см
28 см	3700	15 - 32 см
Зона Horizone	3700	18 см, овальная, для приготовления рыбы
Зона Duozone	3700	
1/2 зоны	2800	11 - 22 см

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Только (d) модель
Доступные уровни мощности:

Мощность плиты, кВт	Конфорка 16 см	Конфорка 18 см	Конфорка 23 см
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Во время одновременного использования нескольких конфорок плита управляет распределением мощности, чтобы не превысить значение своей общей мощности.
Если вы используете максимальную мощность (Boost) одновременно на нескольких конфорках, старайтесь наилучшим способом расставить вашу посуду и избегайте конфигураций (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 ВКЛЮЧЕНИЕ - ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Нажмите на кнопку Включение / Выключение (a). На каждой конфорке в течение 8 секунд мигает «0» **(2.4.1)**. Если посуда не обнаружена, выберите вашу конфорку **(2.4.2)**. Если посуда обнаружена, мигает«0» с точкой. Вы также можете настроить желаемую мощность. Если мощность не будет выбрана, варочная зона выключится автоматически.

Отключение зоны / плиты

Выполните длительное нажатие на кнопку зоны (c), появится долгий звуковой сигнал , и дисплей погаснет или появится символ **"H"** (остаточный нагрев).
Для полного отключения плиты нажмите на кнопку Включение / Выключение.

2.5 НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ

Нажмите на кнопку **+** или **-** (g) **(2.5.1)** или используйте цифровую панель (o) для настройки вашего уровня мощности от 1 до 19 или от 1 до 14 (модель (d)). В этом случае вы можете непосредственно ввести числа, соответствующие желаемой мощности **(2.5.2)**. Нажатие на клавишу «0» отменит работу конфорки.
При включении вы должны сразу перейти к максимальной мощности (кроме boost), нажимая на кнопки **«-»** зоны.

Предварительный выбор мощности:

В вашем распоряжении четыре кнопки (f) для прямого доступа к предварительно установленным уровням мощности:
= мощность 2 - подогрев
= мощность 10 - приготовление «на медленном огне»
= мощность 19 - обжаривание
BOOST = максимальная мощность **(2.5.3)**
Данные значения мощности можно изменять, за исключением BOOST.
Поступайте следующим образом:
Плита должна быть выключена.
- Выберите или или долгим нажатием на кнопку.
- Настройте новую мощность, нажав на кнопку **+** или **-** .
- Через некоторое время звуковой сигнал подтвердит ваше действие.
ПРИМЕЧАНИЕ: Мощность должна находиться в таких пределах:
от 1 до 3 для
от 4 до 11 для
от 12 до 19 для

Для модели d предварительно установленные уровни мощности следующие:
= мощность 2 - подогрев
= мощность 8 - приготовление «на медленном огне»
= мощность 14 - обжаривание

2.6 ЗОНА HORIZONE / DUOZONE

Horizone[tech] / Duozone

Выбор свободной зоны осуществляется с помощью кнопки d **(2.6.1)**. Настройка мощности и таймера выполняется как для обычной конфорки.
Для отключения зоны долго удерживайте кнопку d, раздастся длительный звуковой сигнал, значения на дисплее погаснут или появится символ «H».
Нажатием на кнопку конфорки впереди или сзади зоны функция отключается и настройки переносятся на выбранную конфорку.

2.7 НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Каждая варочная зона имеет специальный таймер. Он может начать работать, когда соответствующая варочная зона включена.
Чтобы его запустить или изменить, нажмите на кнопку h таймера **(2.7.1)**, затем на кнопки **+** или **-** g **(2.7.2)** или используйте цифровую панель o **(2.7.3)**.
В этом случае вы можете непосредственно ввести одну за другой соответствующие цифры для нужного времени.
Нажатие на кнопку 0 отменит работу таймера.
Для облегчения программирования очень большого времени вы можете напрямую перейти к 99 минутам, нажав сразу на кнопку **-**.

В конце приготовления на дисплее отображается 0, и звуковой сигнал предупреждает вас об окончании. Для удаления этой информации нажмите на любую кнопку управления соответствующей варочной зоны. По умолчанию информация отключается через несколько секунд.
Для отключения таймера во время приготовления нажмите одновременно на кнопки **+** и **-,** или вернитесь на 0 с помощью кнопки **-**, или введите «0» на цифровой панели.

2.8 Кнопка ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке.
Для применения данной функции нажмите на кнопку i. Истекшее время мигает на дисплее таймера выбранной конфорки **(2.8.1)**.
Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время, нажмите на кнопку i, затем через 5 секунд нажмите на **+** таймера для увеличения времени приготовления, которое вы хотите получить. Отображение истекшего времени замирает на 3 секунды, а затем появляется отображение остающегося времени. Для подтверждения вашего выбора раздастся звуковой сигнал.
Данная функция существует с функцией таймера или без нее.
Замечание: если на таймере отображается время, это время невозможно изменить в течение 5 секунд после нажатия на i. По истечении 5 секунд время приготовления можно изменять.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

2.9 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность детей
В вашей плите установлена система безопасности детей, блокирующая панель управления при отключении или во время приготовления (для сохранения ваших настроек). По причинам безопасности только кнопка выключения и кнопки выбора зоны всегда активны и позволяют отключать плиту или зону нагрева.

Блокировка
Удерживайте кнопку b (замок) до появления символа блокировки «bloc» на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом **(2.9.1)**.

Функционирующая заблокированная плита
На работающих варочных зонах по очереди отображается мощность и символ блокировки.
При нажатии на кнопки мощности или таймера работающих зон:
«bloc» появляется на 2 секунды, затем исчезает.

Разблокирование
Удерживайте кнопку b до исчезновения символа блокировки «bloc» на дисплее и подтверждения вашего действия звуковым сигналом.

Функция БЛОКИРОВКА ДЛЯ ОЧИСТКИ
Данная функция позволяет временно заблокировать плиту на время очистки.
Для включения функции Блокировка для очистки:
Выполните короткое нажатие на кнопку b (замок). Раздается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ «bloc».
- После заданного времени блокировка снимется автоматически. Раздается двойной звуковой сигнал, и символ «bloc» гаснет. У вас имеется возможность остановить функцию Блокировка для очистки в любое время долгим нажатием на кнопку b.

2.10 ФУНКЦИЯ ПРОГРАММА ICS

Умная система приготовления пищи
Эта функция позволяет оптимизировать выбор конфорки в зависимости от диаметра дна используемой посуды.
Поступайте следующим образом:
Поставьте посуду на конфорку (напр. Ø28 см).
Выберите мощность Boost, а в случае необходимости и продолжительность.
Нажмите на кнопку j. На дисплее появляется символ «ICS» **(2.10.1)**
- либо выбранная конфорка великолепно соответствует посуде и «ICS» исчезает, чтобы уступить место появляющимся начальным параметрам приготовления пищи;
- либо выбранная конфорка не соответствует посуде и тогда дисплей указывает на самую подходящую для этой посуды конфорку и настройки автоматически переносятся на нее (**2.10.2**).

ПРИМЕЧАНИЕ: Для использования этой функции плита должна быть холодной.

2.11 ФУНКЦИЯ ВЫЗОВ ИЗ ПАМЯТИ

Эта функция позволяет отображать последние настройки мощности и таймера всех конфорок, отключенных менее 3 минут назад.
Для использования этой функции плита должна быть разблокирована. Нажмите на кнопку Вкл. / Выкл., затем выполните короткое нажатие на кнопку **(2.11)** k.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Если плита работает, функция позволяет вызвать из памяти настройки мощности и таймера конфорки или конфорок, отключенных менее 30 секунд назад.

2.12 ФУНКЦИЯ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ

Эта функция позволяет переставлять кастрюли с одной конфорки на другую с сохранением начальных настроек (мощности и времени).

Выполните короткое нажатие на кнопку **l**, символы ==== отображаются на дисплее. Выберите конфорку, на которую вы желаете переставить вашу посуду. Настройки будут перенесены на выбранную конфорку, вы можете переставлять посуду на новую конфорку.

2.13 ФУНКЦИЯ КИПЯЧЕНИЕ

Эта функция позволяет довести до кипения и поддерживать кипение воды, чтобы приготовить, например макароны.

Выберите вашу конфорку, выполните короткое нажатие на кнопку «Кипячение» **(2.13.1)** **m**.
По умолчанию предлагаемое количество воды 2 литра, но у вас есть возможность изменить его с помощью кнопок **+** или **-** **g** **(2.13.2)**.
Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).
Подтвердите, нажимая на символ «Кипячение» или подождите несколько секунд, подтверждение осуществится автоматически.
Начинается приготовление.
Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ «Кипячение» отображается на дисплее **(2.13.3)**.
Положите в кастрюлю макароны, затем подтвердите, нажав на кнопку «Кипячение».
По умолчанию на дисплее предлагается мощность и время приготовления 8 минут.
Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления.
По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ: Важно, чтобы перед приготовлением пищи температура воды была комнатной, так как в противном случае может исказиться конечный результат.
Для этой функции не используйте чугунную посуду.
Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой требуется кипящая вода.

Рекомендации в отношении экономии энергии

Процесс приготовления с хорошо подобранной крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете отлично контролировать процесс приготовления.

2.14 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ HORIZONE PLAY

Horizone Play модели **g** **i** **k**

Позади варочной поверхности вашей плиты имеется направляющее устройство, позволяющее размещать на плите принадлежности De Dietrich линейки Horizone Play : разделочная доска, планча или решетка для гриля.

Размещение принадлежностей :
Установите выемку (A) кухонной принадлежности на направляющее устройство (B) вашего прибора **(2.14.1)**.

• 2 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы предотвратить появление царапин, не сдвигайте принадлежности линейки Horizone play на варочные поверхности.

2.15 ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ/ПЛАНЧА

Эта функция позволяет использовать такие кухонные принадлежности, как решетка для гриля или планча, на свободной зоне «horizone» для обжаривания продуктов.

Должна быть выбрана зона «horizone» d , затем выполните короткое нажатие на кнопку Гриль n и «ГРИЛЬ» появляется в верхней зоне отображения **(2.15.1)**. Когда требуемая для гриля температура достигнута, в течении 10 секунд звучит звуковой сигнал и отображается надпись «ГРИЛЬ» **(2.15.2)**.

Для функций Гриль и Планча таймер не используется.

Функция Темпо (Tempo) используется в режиме консультации.

Нажатие на кнопки f , g , o приводит к выходу из функции.

При отсутствии посуды «Гриль» мигает (как мощность, но мы не выходим из функции).

2.16 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев

После интенсивного использования варочная зона, которой вы только что пользовались, остается горячей в течение нескольких минут.

В течение этого периода на дисплее отображается «H» **(2.16.1)**. Не прикасайтесь к неостывшим зонам.

Ограничитель температуры

Каждая варочная зона оснащена датчиком безопасности, который непрерывно контролирует температуру дна посуды. Если вы забыли пустую посуду на включенной конфорке, этот датчик автоматически адаптирует режим мощности плиты и таким образом позволит избежать риска повреждения посуды или плиты.

Защита от проливания на плиту

Отключение плиты может произойти в следующих 3 случаях:

- пролившаяся жидкость, которая попала на кнопки панели управления **(2.16.2)** ;
- влажная тряпка, которую положили на кнопки;
- металлический предмет, поставленный на кнопки панели управления **(2.16.3)** .

Удалите предмет или очистите и высушите кнопки панели управления, затем возобновите приготовление пищи.

В этих случаях отображается символ – , сопровождаемый звуковым сигналом.

Система «Авто-стоп» (Auto-Stop)

Если вы забыли выключить ваше блюдо, ваша плита оснащена функцией защиты системой «Авто-стоп», которая автоматически отключает забытую конфорку по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности).

В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки отображается на дисплее символом “AS” в окне команд, и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Вам достаточно нажать на любую кнопку панели управления, чтобы остановить его.

Могут звучать звуки, похожие на производимые стрелками часов.

Эти звуки раздаются, когда плита находится в рабочем режиме, и прекращают звучать или становятся тише в зависимости от конфигурации нагрева. Также могут раздаваться посвистывания в зависимости от модели и качества вашей посуды. Описанные звуки нормальны, они являются частью технологии индукции и не свидетельствуют о неисправности.

Мы не рекомендуем защитное устройство для плиты.

• 3 УХОД



Для очистки легких загрязнений используйте губку. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите.

При накоплении запекшихся загрязнений, расплескавшихся сладких напитков, расплавленного пластика используйте для чистки губку и/или специальный скребок для стекла. Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, с помощью специального скребка для стекла очистите большие накопления загрязнений, протрите губкой для очистки, затем вытрите насухо.

Для очистки разводов и накипи смочите загрязнение теплым спиртовым уксусом, через некоторое время вытрите насухо мягкой тканью.

Для чистки блестящих металлических покрытий и еженедельного ухода используйте специальное средство для стекло-керамики. Нанесите специальное средство (которое содержит силикон и, желательно, имеет защитные свойства) на стекло-керамическую поверхность.

Важное замечание: не используйте абразивный порошок или губку. Предпочтительны кремы и специальные губки для деликатных вещей.

Уход за разделочной доской

Чтобы сохранить разделочную доску в хорошем состоянии, необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности. При первом использовании смажьте разделочную доску кулинарным жиром (с помощью чистой салфетки распределите 1-2 столовые ложки жира по всей поверхности). Таким образом вы сохраните хороший внешний вид доски и обеспечите длительный срок службы.

Уход : Смазывайте вашу разделочную доску один раз в месяц. Если разделочная доска служит только для украшения интерьера, настоятельно рекомендуется покрыть ее лаком для предотвращения усадки или увеличения в объеме.

Никогда НЕ СМАЧИВАЙТЕ разделочную доску в целях ее очистки. Чистите ее при помощи лезвия ножа или скребка. Так вы удалите излишки влаги после разделки мяса и сохраните деревянную поверхность доски в идеальном состоянии.

Запрещается:

- устанавливать разделочную доску таким образом, чтобы она соприкасалась с кастрюлями или горячими блюдами;
- располагать слишком близко к устройству воздушного отопления или кондиционеру, поскольку эти устройства пересушивают воздух;
- подвергать чрезмерному воздействию солнечных лучей за окном;
- использовать в условиях чрезмерных колебаний температуры;
- зажимать между двумя предметами, не предусмотрев компенсационный шов, если доска вмонтирована в мебельную стенку;
- помещать на влажную поверхность, на которой используются строительные материалы (гипс, еще не затвердевший бетон и т.д.).

• 4 ОТКЛОНЕНИЯ ОТ НОРМЫ

?

Во время ввода в эксплуатацию

Вы констатируете появление световой индикации. Это нормально, она исчезнет через 30 секунд.

Ваше оборудование выключается или работает только одна сторона. Подключение вашей плиты неисправно. Проверьте на соответствие (см. главу «Подключения»).

От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления пищи. Плита новая. Прогрейте каждую конфорку в течение получаса с кастрюлей полной воды.

Во время включения

Плита не работает, и световая индикация на панели не загорается.
На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны. Проверьте предохранители и автоматический выключатель.

Плита не работает , и появляется другое сообщение на дисплее. Электронная плата не работает. Вызовите Службу послепродажного обслуживания.

Плита не работает, появляется сообщение «bloc» на дисплее. Разблокируйте защиту от детей.

Код неисправности F9: напряжение ниже 170 В.

Код неисправности F0: температура ниже 5°C.

Во время работы

Плита не работает, отображается – , и звучит звуковой сигнал.
Произошел пролив жидкости или предмет находится на панели управления. Очистите или удалите предметы, а затем снова включите плиту.

Отображается код F7.
Электронные платы перегрелись.(см.главу «Встраивание в мебельную стенку»).

Во время работы одной конфорки световые индикаторы панели всегда мигают.
Используемая посуда не подходит.

Посуда производит звуки, и ваша плита дребезжит во время приготовления пищи (см. рекомендации в главе «Безопасность и рекомендации»).
Это нормально. В случае некоторых типов посуды это переход энергии от плиты к посуде.

Вентиляция продолжает работать после выключения плиты.
Это нормально. Это обеспечивает охлаждение электронных устройств.

В случае повторяющихся нарушений работы.
Отключите вашу плиту от электропитания на 1 минуту. Если неисправность не исчезает, обратитесь в Службу послепродажного обслуживания.

• 5 ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы упаковки аппарата пригодны для вторичной переработки. Примите участие в этом, заботясь тем самым об окружающей среде, помещайте упаковку в соответствующие муниципальные контейнеры.



Аппарат содержит также многочисленные материалы, пригодные для вторичной переработки. На него нанесен [redacted] логотип, говорящий, что использованные аппараты не следует смешивать с прочими отходами.

Таким образом, возвращение в цикл вашего аппарата его изготовителем будет производиться в наилучших условиях в соответствии с Евродирективой 2002/96/CE об утилизации электрического и электронного оборудования.

Обращайтесь в свою мэрию или к продавцу, чтобы узнать ближайшие к вашему дому точки сбора аппаратов для их утилизации.

Благодарим вас за содействие охране окружающей среды.

• 6 ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С ПОТРЕБИТЕЛЯМИ



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможное техническое обслуживание вашей плиты должно осуществляться квалифицированными специалистами, получившими на это разрешение для данной торговой марки. Чтобы ускорить обслуживание вашей плиты, во время звонка сообщите ее идентификационные данные (технические и эксплуатационные данные, серийный номер). Эти данные указаны на заводской табличке.

FI

HYVÄ ASIAKAS!

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia.
Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa
ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät
näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita.
Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.
De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaista
materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa
kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin
materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista.
Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!
Kiitämme luottamuksestanne!

De Dietrich

SISÄLLYSLUETTELO

FI

Turvallisuusohjeet ja varoitukset 3

Asennus 6
Pakkauksen purkaminen 6
Upotus laitteeseen 6
Kytkentä 6

Käyttö 7
Näppäimistön selitykset 7
Tehon hallinta 8
Astian valinta 8
Lieden valinta 8
Käynnistys/Sammutus 9
Tehon asetukset 9
Horizone / Duozone 10
Ajastimen asetukset 10
Elapsed time -painike 10
Ohjausten lukitus 11
Clean lock -toiminto 11
ICS-toiminto 11
Recall-toiminto 12
Switch-toiminto 12
Boil-toiminto 12
Horizone Play 13
Grilli/Plancha-toiminto 13
Turvallisuus ja suositukset 13

Huolto ja kunnossapito 15

Vianmääritys 16

Ympäristö 17

Asiakaspalvelu 18
Korjaustoimet 18

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Nämä ohjeet ovat myös ladattavissa valmistajan internetsivuilta.
Tutustu näihin ohjeisiin ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Ohjeet on tarkoitettu sinun ja muiden turvallisuuden parantamiseksi. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten. Jos laite myydään tai luovutetaan jollekin toiselle henkilölle, varmista, että käyttöohjeet seuraavat mukana.

- Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.
- Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä sivulle “Asiakaspalvelu”.

Vähintään 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat puutteellisia, tai joilta puuttuu käyttökokemusta ja -taitoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä on opastettu laitteen käyttämisessä siten, että he osaavat käyttää laitetta turvallisesti ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.

Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.

Varmista sopivin varotoimin, ettei kukaan pääse koskettamaan kuumia osia.

Älä laita sellaisia metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai astioiden kansia keittotasolle, sillä ne voivat kuumentua.

Keittotaso on varustettu lapsilukolla, jolla laitteen käyttö voidaan estää käytön päätyttyä tai käytön aikana (katso kappale: lapsilukon käyttö).

Tämä laite täyttää niiden eurooppalaisten direktiivien ja säännösten vaatimukset, joiden alainen se on.

Jotta keittotaso ja sydämen tahdistimet eivät häiritsisi toistensa toimintaa, on myös tahdistimen oltava vastaavien määräysten mukainen. Pyydä lisätietoja tuotteen valmistajalta tai lääkäriltäsi.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

Kypsentäminen keittotasolla öljyllä tai rasvalla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ennen kuin peität liekin esimerkiksi kannella tai palosuojakankaalla.

HUOMIO: kypsentämistä on valvottava. Lyhyt kypsennys vaatii jatkuvaa valvontaa.
Tulipalon vaara: Älä jätä mitään ylimääräisiä tavaroita keittoalueille.
Mikäli pintaan tulee murtumia, kytke laite pois käytöstä sähköiskujen välttämiseksi.
Älä käytä liesitasoa ennen keraamisen tason vaihtoa.
Vältä iskemästä tasoa astioilla: vitrokeraaminen
lasipinta on erittäin kestävä, mutta se voi silti mennä rikki.
Älä aseta kuumaa kantta tasalleen keittotasolle. Imukuppiefekti voi vahingoittaa alla olevaa keraamista liesitasoa.
Varo astioiden aiheuttamaa hankausta, sillä tämä voi pitemmän päälle aiheuttaa keraamisen tason pinnassa olevien kuvioiden vaurioitumista.
Älä koskaan käytä alumiinifoliota kuumentamiseen. Älä aseta alumiinifolioon käärittyjä tai alumiinivuokaan laitettuja tuotteita keittotasolle. Alumiini voi sulaa ja vahingoittaa keittotasoa.
Älä säilytä liesitason alla olevassa tilassa puhdistusaineita tai tulenarkoja aineita.

Jos virtajohto vioittuu, sen vaihtaminen on turvallisuussyistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön toimesta.
Varmista, ettei mikään liesitason läheisyyteen kiinnitetty virtajohto pääse koskettamaan mitään liesitason osaa.

Älä koskaan käytä höyryä liesitason puhdistamiseen.
Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäkäyttöjärjestelmän avulla.

Käytön jälkeen sammuta keittotaso ohjaimilla äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

VAROITUS: Käytä vain valmistajan kypsennyslaitteelle valmistamia liesisuojia, joihin on viitattu tässä ohjekirjassa tai jotka tulevat laitteen mukana. Sopimattomien suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

• 1 ASENNUS

1.1 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Poista kaikki suojaavat osat. Tarkista ja noudata kaikkia laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja ominaisuuksia **(1.1.1)**.
Lue alla olevista kentistä tyyppikilven huolto- ja normityyppiviitteet tulevaa käyttöä varten.

Service:	Type:

1. 2 UPOTUS KALUSTEESEEN

Tarkista, että ilman tulo- ja lähtöaukot ovat esteettömiä **(1.2.1).** Ota huomioon keittotason upotukseen tarkoitetun kalusteen mitat (miilimetreissä).

- Upotus työtasoon
Katso kaavio (**1.2.2 / 1.2.4)**

- Asennus työtason pintaan Katso kaavio (**1.2.3 / 1.2.5**)

Paitsi mallit 



Tarkista, että ilma kulkee kunnolla keittotason edessä ja takana.
Jos asennat keittotason laatikon päälle **(1.2.6)** tai upotettavan uunin yläpuolelle **(1.2.7),**, noudata kuvissa mainittuja mittoja varmistaaksesi, että ilma kulkee asianmukaisesti tason etupuolella. Liimaa tiiviste koko tason ympärille **(1.2.8)**.
Asenna taso kalusteeseen **(1.2.9)**.

Jos uuni sijaitsee keittotason alapuolella, tason lämpöturvallisuus-järjestelmä voi rajoittaa keittotason ja uunin pyrolyysitilan samanaikaista käyttöä. Keittotaso on varustettu ylikuumenemista estävällä turvallisuus-järjestelmällä. Tämä järjestelmä voidaan esimerkiksi ottaa käyttöön kun taso asennetaan riittämättömästi eristetyn uunin yläpuolelle. Siinä tapauksessa «F7»-koodi näkyy ohjausalueella. Jos näin on, suosittelemme lisäämään keittotasosi tuuletusta tekemällä aukon kalusteen sivuun (8 cm x 5 cm).

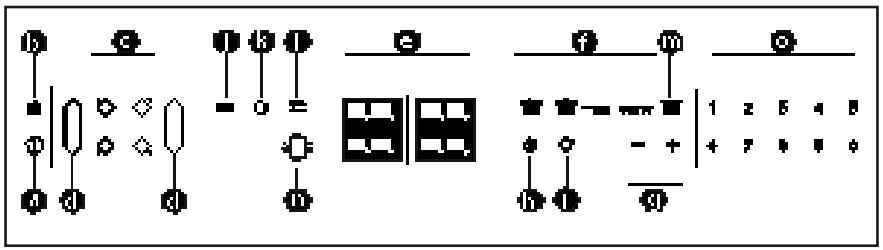
1. 3 SÄHKÖKYTKENTÄ

Tasot on kytkettävä sähköverkkoon moninapaisella katkaisijalla voimassa olevien asennusmääräysten mukaan. Virrankatkaisu on asennettava kiinteään johtojärjestelmään.

Tunnista keittotasosi kaapelityyppi säikeiden määrien ja värin mukaan:
- 5-säikeinen kaapeli **(1.3.1** ja **1.3.2):**
  a) vihreä-keltainen, b) sininen,
  c) ruskea, d) musta, e) harmaa.

Kun kytket keittotason päälle tai pitkään jatkuneen sähkökatkoksen jälkeen ohjausnäppäimistöön ilmestyy valokoodi. Odota noin 30 sekuntia tai paina painiketta poistaaksesi nämä tiedot keittotasosta (tietojen näyttö on normaalia, ja se on tarkoitettu huoltopalvelun tiedoksi). Keittotason käyttäjän ei tarvitse missään tapauksessa ottaa tietoja huomioon.

• 2 KÄYTTÖ



Näppäimistön selitykset

- a = Käynnistys/Sammutus
- b = Lukitus / Clean Lock
- c = Keittoalueen valinta
- d = DuoZone tai Horizone
- e = Näyttö
- f = Esivalinta
- g = Teho- ja aika-asetukset
- h = Ajastin
- i = Elapsed time -toiminto
- j = ICS-toiminto
- k = Recall-toiminto
- l = Switch-toiminto
- m = Boil-toiminto
- n = Grilli-toiminto
- o = Numeronäppäimistö tehon/ajan valinnalle

• 2 KÄYTTÖ

2.1 TEHON HALLINTA

Vain malli

Keittotason kokonaistehon on mukauduttava sähköasennuksesi tehoon.

Keittotasosi teho on automaattisesti säädetty korkeimmalle tasolle.

Tehotason lisääminen tai pienentäminen:

- Kun kytket tason ensimmäisen kerran päälle (30 sekunnin sisällä), paina mitä tahansa painiketta ja maksimaalinen tehotaso ilmestyy näyttöön **(2.1.1)**.

Pienennä tehoa painamalla painiketta **- (2.1.2)**, kunnes olet saavuttanut haluamasi tehon.

Vahvista valinta painamalla lyhyesti samaan aikaan painiketta ja **(2.1.3)**.

- Jos keittotasosi on valmiustilassa (jälkilämmöllä tai ilman), paina pitkään samaan aikaan painiketta ja tehotason muuttamiseksi.

Käytettävissä olevat tehotasot:

Tason teho kW	Sulakkeet / Katkaisin (A)
7,4	32
4,6	20
3,6	13
3	13

Varmista, että valittu tehotaso on sähkötaulun sulakkeiden mukainen.

Valitun kokonaistehotason mukaan sillä voi olla vaikutusta tehojen jakautumiseen kodin laitteiden välillä.

2.2 ASTIAN VALINTA

Suurin osa astioista ovat yhteensopivia induktiolieden kanssa. Vain lasi, alumiini ilman erityispohjaa, kupari ja tietyt ei-magneettiset ruostumattomat teräkset eivät toimi induktiolieden kanssa.

Suosittelemme, että valitset astiat, joissa on paksu ja tasainen pohja. Kuumuus jakautuu paremmin ja kypsennys on yhtenäisempää. Älä koskaan lämmitä tyhjää astiaa ilman valvontaa.

Vältä asettamasta astioita ohjausnäppäimistön päälle.

2.3 LIEDEN VALINTA

Keittotasollasi on useita liesiä, joihin voit asettaa astiasi. Valitse liesi astian koon mukaan. Jos astian pohja on liian pieni, tehon merkkivalo vilkkuu ja liesi ei toimi, vaikka astian materiaali sopisi induktioliedelle. Älä käytä astioita, joiden halkaisija on liettä pienempi (katso taulukko).

Lieden halkaisija	Lieden maksimiteho (W)	Astian pohjan halkaisija
16 cm	2400	10–18 cm
18 cm	2800	11–22 cm
23 cm	3700	12–24 cm
28 cm	3700	15–32 cm
Horizone	3700	18 cm, ovaali, kala-astiat
Duozone	3700	
1/2 alue	2800	11–22 cm

• 2 KÄYTTÖ

Vain malli
Käytettävissä olevat tehotasot:

Tason teho kW	Liesi 16 cm	Liesi 18 cm	Liesi 23 cm
7,4	2000 W	2800 W	3100 W
4,6	2000 W	2550 W	2800 W
3,6	2000 W	2400 W	2600 W
3	2000 W	2100 W	2200 W

Kun käytät useampaa liettä samaan aikaan, keittotaso hallinnoi tehon jakautumista, jotta käytetty teho ei ylitä kokonaistehoa.
Kun käytät maksimaalista tehoa (Boost) useammalla liedellä samaan aikaan, aseta astiat mahdollisimman hyvin lieden päälle ja vältä konfiguraatioita (**2.3.1 - 2.3.2 - 2.3.3 - 2.3.4 - 2.3.5**.)

2.4 KÄYNNISTYS-SAMMUTUS

Paina virtakatkaisinpainiketta . «0» vilkkuu kullakin liedellä 8 sekunnin ajan **(2.4.1)**. Jos yhtään astiaa ei tunnisteta, valitse liesi **(2.4.2)**. Jos astia tunnistetaan, «0» vilkkuu pisteen kanssa. Nyt voit säätää haluamasi tehon Jos et valitse tehoa, keittotaso sammuu automaattisesti.

Alueen/tason sammutus

Paina pitkään alueen painiketta , kuulet pitkän äänimerkin ja näyttö sammuu tai symboli **"H"** (jälkilämpö) näkyy näytössä.
Paina virtakatkaisinpainiketta sammuttaaksesi tason kokonaan.

2.5 TEHON ASETUKSET

Paina painiketta **+** tai **-** **(2.5.1)** tai käytä numeronäppäimistöä säätääksesi tehotason välillä 1–19 tai 1–14 (malli). Tässä tapauksessa voit syöttää haluamaasi tehoa vastaavat numerot suoraan **(2.5.2)**. Kun painat painiketta «0», liesi sammuu.
Käynnistyksen aikana voit siirtyä suoraan maksimaaliseen tehoon (lukuun ottamatta tehoa (Boost)) painamalla alueen painiketta **«-»** .

Tehon esivalinta:

Käytössäsi on neljä painiketta , joiden avulla pääset suoraan esiasennettuihin tehotasoihin:

= teho 2 - Lämpimänä pito
= teho 10 - Haudutus
= teho 19 - Ruskistus

BOOST = maksimaalinen teho **(2.5.3)**
Näitä tehotasoja voi muokata, lukuun ottamatta BOOST-toimintoa.
Tehojen muokkaus:
Keittotason on oltava sammutettu.
- Valitse tai tai painamalla painiketta pitkään.
- Säädä uusi teho painamalla painiketta **+** tai **-** .
- Äänimerkki vahvistaa muokkauksen hetken päästä.

Huomautus: Tehojen tulee seuraavien lukujen välillä:

1–3 toiminnolle
4–11 toiminnolle
12–19 toiminnolle

Mallin  esiasennetut tehotasot ovat seuraavat:

 = teho 2 - Lämpimänä pito
 = teho 8 - Haudutus
 = teho 14 - Ruskistus

2.6 HORIZONE / DUOZONE

Vapaan alueen valinta tehdään painikkeella  **(2.6.1)**. Tehon ja ajastimen säätö tehdään kuten normaalissa liedessä.

Sammuta alue painamalla pitkään painiketta , kuulet pitkän äänimerkin ja näytöt sammuvat tai symboli «H» ilmestyy näyttöön.

Kun painat alueen etu- tai takaliettä, toiminto poistuu käytöstä ja asetukset siirtyvät valitulle liedelle.

2.7 AJASTIMEN ASETUKSET

Kussakin keittoalueessa on oma ajastin. Se voidaan ottaa käyttöön heti, kun kyseinen keittoalue on käytössä.

Käynnistä tai muokkaa ajastinta painamalla ajastinpainiketta ] **(2.7.1)**, ja sitten painikkeita **+** tai **-** ] **(2.7.2)** tai käytä numeronäppäimistöä ] **(2.7.3)**.

Tässä tapauksessa voit syöttää haluamasi ajan suoraan:

Kun painat painiketta «0», ajastin poistuu käytöstä.

Erittäin pitkän ajan säädön helpottamiseksi voit mennä suoraan 99 minuuttiin painamalla heti alussa pitkään painiketta **-**.

Kypsennyksen jälkeen näytössä näkyy 0 ja kuulet äänimerkin. Poista nämä tiedot painamalla mitä tahansa kyseisen keittoalueen ohjauspainiketta. Muussa tapauksessa ne sammuvat hetken päästä.

Sammuttaaksesi ajastimen kypsennyksen aikana paina samanaikaisesti painikkeita **+** ja **-,** tai palaa arvoon 0 painikkeella **-**, tai paina numeronäppäimistössä «0».

Itsenäinen ajastin

Tällä toiminnolla voit valita tarkan ajan ilman kypsennystä.

- Valitse käyttämätön keittoalue (2.7.4).
- Paina painiketta ].
- Säädä aika painikkeella ]. «**t**» vilkkuu näytössä (2.7.5).
- Säädön lopussa «**t**» lakkaa vilkkumasta ja ajastin lähtee käyntiin.

Voit sammuttaa ajastimen painamalla keittoalueen valintapainiketta pitkään.

2.8 ELAPSED TIME -PAINIKE

Tällä toiminnolla näet valitun keittolieden tehon viimeisestä muokkauksesta kuluneen ajan.

Käytä toimintoa painamalla painiketta ]. Kulunut aika vilkkuu valitun lieden ajastinnäytössä **(2.8.1)**.

Jos haluat, että kypsennys päättyy määritetyn ajan sisällä, paina painiketta ], jonka jälkeen paina 5 sekunnin sisällä ajastimen **+** lisätäksesi haluamasi kypsennysajan. Kuluneen ajan näyttö muuttuu vilkkumattomaksi 3 sekunnin ajan, jonka jälkeen jäljellä oleva aika näkyy näytössä. Äänimerkki varmistaa valintasi.

Toimintoa voi käyttää ajastimella tai ilman.
Huomautus: jos aika näkyy ajastimessa, tätä aikaa ei voi muuttaa 5 sekuntia painikkeen painamisen jälkeen. Viiden sekunnin kuluttua kypsennysajan voi muuttaa.

2.9 OHJAUSTEN LUKITUS

Lapsilukko
Keittotasossasi on lapsilukko, joka lukitsee ohjaukset kypsennyksen aikana (asetusten säilyttämiseksi) ja tason ollessa sammutettuna. Turvallisuussyistä vain alueen valinta- ja sammutusainikkeet ovat käytettävissä mahdollistaen keittotason tai keittoalueen sammuttamisen.

Lukitus

Paina painiketta (lukko), kunnes lukitussymboli «bloc» näkyy näytöissä ja äänimerkki vahvistaa valintasi **(2.9.1)**.

Käytön aikana lukittu keittotaso
Käytössä olevien keittoalueiden näytössä näkyy vuorotellen teho ja lukitussymboli.
Kun painat käytössä olevien alueiden teho- tai ajastinpainikkeita: «bloc» näkyy 2 sekunnin ajan ja häviää sitten.

Lukituksen poistaminen

Paina painiketta , kunnes lukitussymboli «bloc» katoaa näytöstä ja äänimerkki vahvistaa valintasi.

CLEAN LOCK -toiminto
Tällä toiminnolla voit lukita keittotasosi väliaikaisesti puhdistuksen ajaksi.
Clean Lock -toiminnon aktivointi:

Paina lyhyesti painiketta (lukko). Kuulet äänimerkin ja «bloc»-symboli vilkkuu näytössä.
Ennalta määritellyn ajan jälkeen lukitus poistuu automaattisesti käytöstä. Kuulet kaksi äänimerkkiä ja «bloc»-symboli sammuu. Voit sammuttaa Clean lock -toiminnon milloin tahansa painamalla pitkään painiketta .

2.10 ICS-TOIMINTO

Intelligent Cooking System
Tällä toiminnolla voit optimoida lieden valintaa käytettyjen astioiden halkaisijan koon mukaan.
Käyttöohjeet:
Aseta astia liedelle (esim. Ø28 cm).
Valitse Boost-teho ja halutessasi aika.

Paina painiketta . Symboli «ICS» näkyy näytössä **(2.10.1)**
- joko valittu liesi sopii parhaiten astialle ja «ICS» katoaa näytöltä jättäen näkyviin alkuperäiset kypsennysparametrit.
- tai valittu liesi ei ole sopivin mahdollinen astialle, jolloin näytössä näkyy parhaiten sopiva liesi ja asetukset siirretään automaattisesti tälle liedelle (**2.10.2**).
HUOMAUTUS: Keittotason on oltava kylmä tämän toiminnon käyttämiseksi.

2.11 RECALL-TOIMINTO

Tämä toiminto näyttää kaikkien alle kolme minuuttia sammuksissa olleiden liesien viimeisimmät teho- ja ajastinasetukset.
Käyttääksesi toimintoa keittotason lukituksen on oltava vapautettu. Paina virtakatkaisinpainiketta ja paina lyhyesti painiketta **(2.11)** 13.
Kun keittotaso on käytössä, toiminto muistuttaa alle 30 sekuntia sammuksissa olleiden liesien teho- ja ajastinasetukset.

2.12 SWITCH-TOIMINTO

Toiminnon avulla voit siirtää kattilan liedestä toiselle säilyttämällä alkuperäiset asetukset (teho ja aika).

Paina lyhyesti painiketta 1, symbolit ==== vierivät näytössä. Valitse liesi, johon haluat siirtää astian. Asetukset siirretään valitulle liedelle, ja voit siirtää astian uudelle liedelle.

2.13 BOIL-TOIMINTO

Tällä toiminnolla voit kiehauttaa ja pitää veden kiehumispisteessä valmistaessasi esimerkiksi pastaa.
Valitse liesi, paina lyhyesti painiketta «Boil» **(2.13.1)** 10.
Ehdotetun vesimäärän oletusarvo on 2 litraa, mutta voit muokata veden määrää painikkeilla **+** tai **-** 3 **(2.13.2)**.
Säädä haluttu veden määrä (0,5–6 litraa).
Vahvista painamalla symbolia «Boil» tai odota muutama sekunti, niin vahvistus tehdään automaattisesti.
Kypsennys alkaa.
Kuulet äänimerkin, kun vesi kiehuu ja symboli «Boil» näkyy näytössä **(2.13.3)**.
Kaada pasta kattilaan ja vahvista painamalla painiketta «Boil».
Näyttö ehdottaa automaattisesti tehon ja 8 minuutin kypsennysajan.
Voit muokata ehdotettua kypsennysaikaa ja -tehoa.
Kuulet äänimerkin kypsennyksen lopussa.
HUOMAUTUS: On tärkeää, että veden lämpötila on ympäröivän lämpötilan lämpöistä kypsennyksen alussa, sillä muuten lopullinen tulos vääristyy.
Älä käytä tämän toiminnon aikana valurautapohjaista astiaa.
Voit myös käyttää toimintoa kaikkien kiehuvassa vedessä kypsennettävien ruoka-aineiden kypsentämiseen.

Energiansäästöohje
Ruoanvalmistus hyvin istuvan kannen kanssa säästää energiaa. Jos käytät lasikantta, voit täydellisesti valvoa kypsennystä.

2.14 HORIZONE PLAY

— — mallit g i k

Laitteesi on varustettu kypsennyspinnan takana olevalla ohjaimella, jonka avulla voit asettaa De Dietrichin Horizone Play -malliston lisätarvikkeet, kuten lauta, plancha tai grilli.

Lisätarvikkeiden asettaminen:

Aseta lisätarvikkeen ura (A) laitteen ohjaimeen (B) **(2.14.1)**.

Älä liu'uta Horizone play -lisätarvikkeita keittopinnan päällä, jotta pinta ei naarmuunnu.

2.15 GRILLI/PLANCHA-TOIMINTO

Tällä toiminnolla voit käyttää grilli- ja planchatyyppisiä lisätarvikkeita vapaalla «horizone»-alueella ruoka-aineiden grillaamiseen.

Valitse ensin «Horizone»-alue q; paina sen jälkeen lyhyesti Grilli-painiketta n ja «GRILLI» näkyy ylemmällä näyttöalueella **(2.15.1)**. Kun grillitoiminnon vaatima lämpötila on saavutettu, kuulet äänimerkin 10 sekunnin ajan, ja «GRILLI» liikkuu näyttöalueella **(2.15.2)**.

Ajastinta ei voi käyttää grilli- ja planchatoimintojen aikana.

Elapsed time -toimintoa voi käyttää vain neuvoa antavassa tilassa.

Poistu toiminnosta painamalla painikkeita f, q, o.

Jos keittotasolla ei ole astiaa, «Grilli» vilkkuu näytössä (kuten teho mutta taso pysyy toiminnossa).

2.16 TURVALLISUUS JA SUOSITUKSET

Jälkilämpö

Intensiivisen käytön jälkeen käyttämäsi keittoalue voi olla kuuma muutaman minuutin ajan.

Näytössä näkyy tällöin symboli "H " **(2.16.1)**. Vältä symbolia vastaavien alueiden koskettamista.

Lämpötilan rajoitin

Kullakin keittoalueella on turva-anturi, joka valvoo jatkuvasti astian pohjan lämpötilaa. Jos päällä olevalle keittoalueelle unohtuu tyhjä astia, anturi mukauttaa automaattisesti keittotason jakaman tehon ja rajoittaa näin astian tai tason vaurioitumisriskiä.

Suojaus ylivuotamisen aikana

Tason sammutus käynnistyy seuraavassa kolmessa tapauksessa:

- Yli valuva vesi, joka peittää ohjauspainikkeet **(2.16.2)** .
- painikkeiden päälle jätetty kostea liina.
- ohjauspainikkeiden päälle asetettu metallinen esine **(2.16.3)** .

Poista esine tai puhdista ja kuivaa ohjauspainikkeet ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Näissä tapauksissa symboli – näkyy näytössä ja äänimerkki kuuluu.

«Auto-Stop»-järjestelmä

Jos unohdat sammuttaa kypsennyksen, keittotaso on varustettu «Auto-Stop»-turvatoiminnolla, joka sammuttaa automaattisesti unohdetun keittoalueen ennalta määritetyn ajan jälkeen (1–10 tuntia käytetystä tehosta riippuen).

Jos tämä turvatoiminto käynnistyy, keittoalueen sammutus näkyy ohjausalueessa symbolina “AS” ja äänimerkki kuuluu noin kahden minuutin ajan. Paina mitä tahansa ohjauspainikkeista sammuttaaksesi toiminnon.

Saatat kuulla kellon tikitystä muistuttavan äänen.
Tämä ääni kuuluu, kun keittotaso on käytössä ja se häviää tai hiljenee lämmityskonfiguraation mukaan. Voit kuulla myös vihellystä muistuttavaa ääntä mallista ja astian laadusta riippuen. Kuvatut äänet ovat normaaleja, ja ne kuuluvat induktiotekniikan toimintaan. Ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

Emme suosittele keittotason suoja-laitteiston käyttämistä.

• 3 HUOLTO



Puhdista kevyet liat pesusienellä. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä ja pyyhi kuivaksi.

Keitetyn lian, sokeripitoisten yli tulleiden ruokien ja sulaneen muovin puhdistamiseen käytä pesusientä ja/tai erityisesti lasille tarkoitettua kaavinta. Kostuta puhdistettava alue hyvin kuumalla vedellä, hio erityisesti lasille tarkoitetulla kaapimella ja viimeistele pesusienellä ja pyyhi.

Poista tahrat ja kalkkijäljet levittämällä kuumaa valkoviinietikkaa lian päälle, anna vaikuttaa ja pyyhi pehmeällä liinalla.

Käytä kiiltäviin metallisiin värjäytymisiin ja viikoittaiseen huoltoon erityistä vitrokeramiikkalasille tarkoitettua tuotetta. Levitä erityistuotetta (joka sisältää silikonia ja joka tarjoaa suojaavan vaikutuksen) vitrokeramiikka-lasipinnalle.

Tärkeä huomautus: älä käytä puhdistukseen jauhemaisia tuotteita tai hankaavaa pesusientä. Käytä mieluummin hienovaraisia astioille tarkoitettuja nesteitä ja pesusieniä.

Laudan huolto

Noudata tiettyjä suosituksia säilyttääksesi tuotteesi laadun ja tehon. Ensimmäisen käyttökerran aikana rasvaa lauta kypsennysöljyllä (levitä 1–2 ruokalusikallista puhtaalla liinalla kaikille pinnoille). Näin pinta säilyttää optimaalisen ulkomuotonsa ja sen elinikä pitenee.

Huolto: Rasvaa lauta kerran kuussa. Jos käytät leikkuulautaa vain koristeena, suosittelemme että lakkaat sen pinnan jotta se ei kutistu tai paisu.
Älä KOSKAAN kostuta lautaa puhdistaaksesi sitä, vaan kaavi sitä veitsen terällä tai kaapimella. Se poistaa leikatun lihan liiallisen kosteuden ja säilyttää puupinnan täydellisessä kunnossa.

Mitä laudalle ei saa koskaan tehdä:
- se ei saa koskaan olla kosketuksissa kattiloiden tai kuumien ruokien kanssa.
- se ei saa olla liian lähellä kiertoilmalämmitystä tai ilmastointia, sillä nämä järjestelmät kuivattavat ilmaa.
- se ei saa olla liian lähellä ikkunan takaa tulevaa auringonlämpöä.
- se ei saa kärsiä liian suurista lämpöeroista.
- sitä ei saa kiristää kahden materiaalin välissä käyttämättä laajentumistiivistettä, kun taso on upotettu.
- sitä ei saa asettaa kostealla pinnalle, jonka valmistus on kesken (kipsi, kostea sementti...).

• 4 VIANMÄÄRITYS

Käyttöönoton yhteydessä

Huomaat valaistun näytön. Se on normaalia. Näyttö katoaa 30 sekunnin jälkeen.

Sähkövirta katkeaa tai vain yksi puoli toimii. Keittotason kytkentä on viallinen. Tarkista sen yhteensopivuus (katso kytkentää koskeva kappale).

Keittotasosta tulee hajua ensimmäisten kypsennysten aikana. Laite on uusi. Lämmitä jokaista aluetta puolen tunnin ajan kattilalla, joka on täynnä vettä.

Käynnistyksen yhteydessä

Keittotaso ei toimi ja näppäimistön valonäytöt pysyvät sammuneina.
Laite ei saa virtaa. Virransyöttö tai kytkentä on viallinen. Tarkista sulakkeet ja sähkökatkaisin.

Keittotaso ei toimi ja näytössä näkyy toinen viesti. Sähköpiiri toimii huonosti. Ota yhteys huoltopalveluun.

Keittotaso ei toimi ja näytössä näkyy tieto «bloc». Vapauta lapsilukko.

F9-oletuskoodi: jännite on alle 170 V.

F0-oletuskoodi: lämpötila on alle 5 °C.

Käytön aikana

Keittotaso ei toimi, näytössä näkyy – ja äänimerkki kuuluu.
Ohjauspainikkeille on valunut jotain tai niiden päälle on asetettu esine. Puhdista tai poista esine ja käynnistä kypsennys uudelleen.

Koodi F7 näkyy näytöllä.
Sähköpiirit ovat kuumentuneet (katso upotusta koskeva kappale).

Keittoalueen käytön aikana näppäimistön merkkivalot vilkkuvat jatkuvasti.
Käytetty astia ei ole yhteensopiva.

Astioista kuuluu ääntä ja keittotaso kalisee kypsennyksen aikana (katso ohjeita kappaleesta «Turvallisuus ja suositukset»).
Tämä on siis normaalia toimintaa. Tietyntyyppisten astioiden kanssa kyseessä on keittotason energian siirtyminen astiaan.

Tuuletus on päällä vaikka keittotaso on sammutettu.
Tämä on normaalia toimintaa. Se jäähdyttää tason elektronisia osia.

Jos vika jatkuu.
Katkaise virta keittotasosta 1 minuutin ajaksi. Jos ongelma jatkuu, ota yhteys huoltopalveluun.

• 5 YMPÄRISTÖ

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Tämän laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Suojele ympäristöä viemällä pakkausmateriaalit niille tarkoitettuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.



Laite sisältää monia kierrätyskelpoisia materiaaleja. Laite on merkitty logolla, joka osoittaa, että käytettyä laitetta ei saa laittaa sekajätteisiin.

Laitteen kierrätys suoritetaan oikein lajiteltuna eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY (sähkö- ja elektroniikkaromut) mukaisesti.

Ota yhteys kuntasi jätehuoltoon tai jälleenmyyjääsi ja pyydä tietoa asuinpaikkasi lähellä olevista keräyspisteistä.

Kiitämme sinua ympäristön suojelemiseksi tekemästäsi yhteistyöstä.

• 6 ASIAKASPALVELU



KORJAUSTOIMET

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Helpottaaksenne kyselyitänne koskien laitettanne paremmin varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot, sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä (1.1.1).

NO

KJÆRE KUNDE,

Du vil garantert bli fornøyd med produktene fra De Dietrich.
Du legger straks merke til hvor attraktive de er. Kvaliteten på designen ligger i den tidløse utførelsen og de nøye bearbeidede detaljene som gjør hvert objekt elegant og i perfekt harmoni med hverandre. Det er en reell glede å bruke produktene.
Robuste og prestisjetunge materialer inngår i designen til De Dietrich. Autentisitet er en viktig del av utførelsen. De Dietrich benytter den nyeste teknologien og edle materialer for å lage produkter av topp kvalitet som brukes til kulinariske opplevelser for alle som er opptatt av det gode kjøkken. Vi håper at du vil være fornøyd med dette nye apparatet i lang tid fremover.
Takk for tilliten til oss.

De Dietrich

INNHOLDSFORTEGNELSE

NO

Viktige sikkerhets- og forholdsregler 3

Installering 6
Utpakking.....6
Innfelling 6
Tilkobling 6

Bruk.....7
Forklaring på symbolene 7
Velge kokeutstyr 8
Velge kokeplate 8
Start/Stopp.....8
Innstille styrke 8
Horizone 9
Innstille tidsuret 9
Tast Elapsed time 10
Tastelås 10
Funksjon Clean lock 10
Funksjon Recall 11
Funksjon Boil 11
Horizone Play.....11
Funksjon Grill/Plancha.....12
Funksjon Piano 12
Sikkerhet og anbefalinger 12

Vedlikehold.....14

Funksjonsfeil 15

Miljø.....16

Kundeservice 17
Inngrep.....17

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

Denne brukerveiledningen finnes også på merkets nettsted.
Gjør deg kjent med disse anvisningene før du monterer og begynner å bruke apparatet. De har blitt skrevet for din og andres sikkerhet. Oppbevar denne brukerveiledningen sammen med apparatet. Dersom apparatet skal selges eller gis bort til en annen person, sørg for at brukerveiledningen følger apparatet.

- Vi ønsker stadig å forbedre våre produkter. Derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktenes tekniske, funksjonelle og/eller estetiske egenskaper basert på tekniske fremskritt.
- For å enkelt finne igjen apparatets referanser, anbefaler vi at du skriver dem ned på siden «Brukerservice».

Dette apparatet kan brukes av barn på minst 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller personer uten erfaring eller kunnskaper, så lenge de har fått tilfredsstillende informasjon og opplæring i å bruke dette apparatet på en sikker måte og de forstår risikoen det innebærer.

Barn må ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Barn under 8 år må holdes på avstand med mindre de holdes under tilsyn hele tiden.

Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk.

Det er viktig å unngå å berøre kokeplatene.

Metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler og lokk må ikke settes på platetoppen fordi de kan bli varme.

Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når den er avslått eller mens den brukes (se kapittelet: bruke barnesikringen).

Apparatet er i overensstemmelse med europeiske direktiver og forskrifter som gjelder for det.

For at det ikke skal oppstå interferens mellom platetoppen og en hjertestimulator, må stimulatoren være utformet og innstilt i samsvar med regelverket som gjelder for den. Henvend deg til produsenten eller din fastlege.

VIKTIGE SIKKERHETS- OG FORHOLDSREGLER

Det kan være farlig å steke med olje uten å holde tilsyn med induksjonstoppen, og det kan forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.

VIKTIG: Du må holde tilsyn med komfyren når du lager mat. Du må holde kokekarene under konstant tilsyn når tilberedningen tar kort tid.
Brannfare: gjenstander må ikke oppbevares på kokeplatene.
Hvis overflaten er sprukket, må apparatet frakobles for å unngå risiko for elektrisk støt.
Platetoppen må ikke brukes igjen før glassplaten er skiftet ut.
Unngå å støte borti platetoppen med kasse-rollene: overflaten
i glasskeramikk er svært holdbar, men den er allikevel ikke uknuselig.
Ikke sett et varmt lokk flatt ned på platetoppen. Det vil oppstå en sugeeffekt som vil kunne skade glasskeramikkplaten. Unngå å gni kasserollene mot platetoppen ettersom dette kan skade glasskeramikkens overflate.

Når du bruker kokeplatene, må du aldri bruke aluminiumsfolie. Aldri sett produkter innpakket i aluminium eller en aluminiumsform på plate-toppen. Aluminiumet vil da smelte og skade platetoppen for alltid.
Rengjøringsmidler eller brennbare produkter må ikke settes inn i skapet under platetoppen.

Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetshensyn erstattes av produsenten, dens kunde-service eller av en person med lignende kvalifikasjoner.
Sjekk at strømledningen til andre elektriske apparater koblet til veggkontakten i nærheten av platetoppen, ikke er i kontakt med kokeplatene.

Bruk aldri en damprenser til å rense platetoppen.
Dette apparatet er ikke laget for å fungere med et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.

Etter bruk må platetoppen slås av med av/på-tasten. Du må ikke regne med at kjelesensoren slår av platen.

ADVARSEL: Det må kun brukes beskyttelser til toppen som er produsert av toppens produsent, og som bruks-anvisningen omtaler som egnede beskyttelser, eller som er innfelt i toppen. Bruk av uegnede beskyttelser kan fremkalle ulykker.

• 1 INSTALLERING

1.1 UTPAKKING

Fjern all emballasje og beskyttelse. Kontroller og ta hensyn til apparatets karakteristikker som står på merkeskiltet **(1.1.1)**.
Skriv servicereferansene og standarden som står på dette merkeskiltet, i rutene nedenfor for fremtidig bruk.

Service:	Type:

1. 2 INNFELLING I SKAP ELLER SKUFFESEKSJON

Sjekk at luftinntak og -avtrekk er uhindret **(1.2.1).** Ta hensyn til målene (i millimeter) til skapet som platetoppen skal felles inn i.

- Innfelling i en arbeidsbenk
Se skjema (**1.2.2 / 1.2.4 / 1.2.6 /1.2.8)**

- Innfelling på samme høyde som arbeidsbenken Se skjema (**1.2.3 / 1.2.5 / 1.2.7 / 1.2.9**)

Unntatt modellene 

Sjekk at luften sirkulerer godt mellom for- og baksiden av induksjonstoppen.
Hvis toppen installeres over en skuffeseksjon **(1.2.10)** eller over en innfelt stekeovn **(1.2.11),** må det tas hensyn til målene som står på illustrasjonene for å sikre tilstrekkelig luftutløp foran. Lim tetningspakningen langs hele kanten av toppen **(1.2.12)**.
Sett toppen på skapet **(1.2.13)**.
Hvis stekeovnen er installert under platetoppen, kan de termiske sikkerhetsinnretningene som er innebygd i toppen, begrense bruken av induksjonstoppen når ovnen samtidig kjører et pyrolyseprogram. Platetoppen er utstyrt med et sikkerhetssystem mot overoppheting. Denne sikkerheten kan for eksempel aktiveres hvis toppen installeres over en stekeovn som ikke er tilstrekkelig isolert. Koden «F7» vil da vises i betjeningpanelet. Hvis det skjer, anbefaler vi å øke luftsirkulasjonen rundt platetoppen ved å lage et hull på siden av skapet (8cm x 5cm).

1. 3 ELEKTRISK TILKOBLING

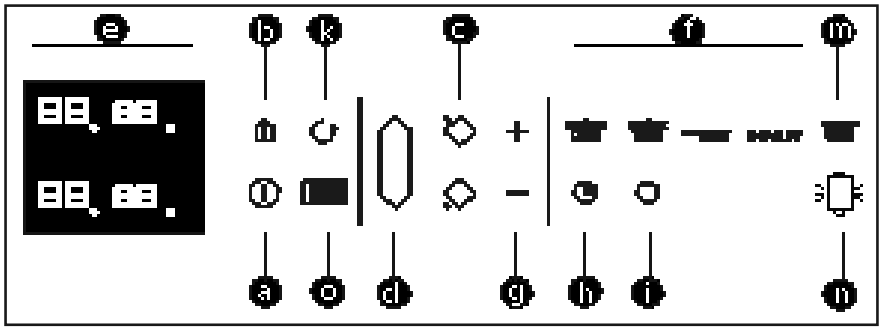
Disse platetoppene skal kobles til strømnettet via en sikring/effektbryter i samsvar med gjeldende installasjonsregler. En frakobling må være installert i det faststående ledningsrøret.

Sjekk hvilken type kabel platetoppen (avhengig av modell) har avhengig av antall ledere og fargene:

- **1.3.1 / 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.4 / 1.3.5 / 1.3.6**
- a) grønn-gul, b) blå, c) brun, d) svart, e) grå.

Når platetoppen kobles til strømnettet eller etter en lengre strømstans, vises en lyskode på kontrollpanelet. Vent i ca. 30 sekunder eller trykk på en tast inntil denne informasjonen forsvinner før du bruker platetoppen (denne visningen er normal og er ment for kundeservice). Brukeren av platetoppen skal ikke ta hensyn til dette.

• 2 BRUK



Forklaring på symbolene

- a = Av/På
- b = Låsing / Clean Lock
- c = Velge kokeplate
- d = Horizone
- e = Display
- f = Forhåndsvalg
- g = Innstilling av styrke/tid
- h = Tidsur
- i = Funksjon Elapsed time
- k = Funksjon Recall
- m = Funksjon Boil
- n = Funksjon Grill
- o = Funksjon Piano

• 2 BRUK

2.1 VELGE KOKEKAR

De fleste panner og kjeler kan brukes med induksjon. Bare glass, keramikk, aluminium uten spesialbunn, kobber og enkelte magnetfrie kokekar i rustfritt stål fungerer ikke med induksjon.

Vi anbefaler å bruke kokekar med tykk og flat bunn. Varmen vil fordeles bedre og innholdet vil kokes eller stekes jevnere. Et tomt kokekar må aldri varmes opp uten tilsyn.

Unngå å sette kokekar på betjeningspanelet.

2.2 VELGE KOKEPLATE

Induksjonstoppen har flere kokeplater. Velg den som egner seg best avhengig av størrelsen på kokekaret. Hvis bunnen på kokekaret er for liten, vil styrkeindikatoren blinke og kokeplaten vil ikke fungere selv om materialet i kokekaret egner seg til induksjon. Bunnen på kokekaret skal ikke være mindre enn diameteren på kokeplaten (se tabell).

Kokeplatens diameter	Maks. styrke kokeplate (watt)	Kokekarets bunndiameter
16 cm	2400	10 til 18 cm
18 cm	2800	11 til 22 cm
23 cm	3700	12 til 24 cm
28 cm	3700	15 til 32 cm
Horizone	3700	18 cm, oval, til fisk
Duozone	3700	
1/2 sone	2800	11 til 22 cm

Når flere kokeplater brukes samtidig, fordeler induksjonstoppen effekten slik at totaleffekten ikke overskrides.
Når du bruker maksimal styrke (Boost) på flere plater samtidig, må du velge den beste plasseringen av kokekarene og unngå plasseringene (**2.2.1 / 2.2.2 / 2.2.3 / 2.2.4**).

2.3 START - STOPP

Trykk på av/på-tasten . Tallet «0» blinker på hver kokeplate i 8 sekunder **(2.3.1)**. Hvis platen ikke registrerer kokekaret, velg kokeplaten **(2.3.2)**. Hvis platen registrerer kokekaret, blinker «0» med et punktum. Da kan du stiller inn styrken. Hvis du ikke innstiller styrken, vil kokeplaten slås av automatisk.

Slå av en kokeplate / toppen

Trykk lenge på tasten til kokeplaten , du hører et langt lydsignal og displayet slukkes eller symbolet **«H»** (restvarme) vises.
Trykk på av/på-tasten for å slå av hele toppen.

2.4 INNSTILLE STYRKE

Trykk på tasten **+** eller **-** **(2.4.1)** for å innstille styrken fra 1 til 19. Når du slår på toppen, kan du innstille maksimal styrke med en gang ved å trykke på tasten **«-»** for kokeplaten.

Hurtigvalg av styrke:

Fire taster kan brukes til å innstille styrken på ulike forhåndsinnstilte grader av styrke:

= styrke 2 - Holde varm
= styrke 10 - Småkoke
= styrke 19 - Sprøsteke

BOOST = maksimal styrke **(2.4.2)**
Disse styrkegradene kan endres, unntatt BOOST.
Slik gjør du det:
Induksjonstoppen må være slått av.
- Trykk lenge på eller eller .
- Still inn den nye styrken med et langt trykk på **+** eller **-** .
- Du hører snart et lydsignal som bekrefter den nye styrken.

Merknad: Styrken må være mellom
1 og 3 for
4 og 11 for
12 og 19 for

2.5 HORIZONE

Du velger den frie sonen med tasten **(2.5.1)**. Du innstiller styrken og tidsuret på samme måte som for en normal kokeplate.
Du stopper sonen med et langt trykk på tasten , du hører et lydsignal og displayet slukkes eller symbolet «H» vises.
Et langt trykk på tasten som tilsvarer kokeplaten foran eller bak sonen, deaktiverer funksjonen og overfører innstillingene til den valgte kokeplaten.

2.6 INNSTILLING AV TIDSURET

Hver kokeplate har et eget tidsur. Tidsuret kan innstilles så snart kokeplaten er slått på.
Du starter eller endrer tidsuret ved å trykke på tasten for tidsuret **(2.6.1)**, deretter på tastene **+** eller **-** **(2.6.2)**.
For å gjøre det enklere å stille inn en lang varighet kan du vise 99 minutter direkte ved å begynne med å trykke på tasten **-**.
Når tiden er ute, viser displayet 0 og du varsles med et lydsignal. For å slette disse innstillingene trykker du på en tilfeldig betjeningstast for kokeplaten. Hvis ikke, vil kokeplaten stoppe etter kort tid.
For å stoppe tidsuret under tilberedningen må du trykke samtidig på tastene **+** og **-,** eller gå tilbake til 0 med tasten **-**.

Uavhengig tidsur

Denne funksjonen brukes til å ta tiden uten å bruke induksjonstoppen.
- Velg en kokeplate som ikke brukes **(2.6.3)**.
- Trykk på tasten
- Innstill tiden med tasten . En «**t**» blinker på displayet **(2.6.4)**.
- Ved slutten av innstillingen, lyser «**t**» fast og nedtellingen starter.

Du kan stoppe nedtellingen med et langt trykk på tasten som velger kokeplaten.



2.7 TAST ELAPSED TIME

Denne funksjonen brukes til å vise tiden som har gått siden den siste endringen av styrken en kokeplate.
For å bruke denne funksjonen må du trykke på tasten . Medgått tid blinker på tidsdisplayet til den valgte kokeplaten **(2.7.1)**.
Hvis du vil at tilberedningen avsluttes etter en viss tid, trykk på tasten og, innen 5 sekunder, trykk på + på tidsuret for å innstille tilberedningstiden du ønsker. Medgått tid vises fast på displayet i 3 sekunder, så vises resttiden. Et lydsignal bekrefter valget ditt.
Denne funksjonen finnes med eller uten tidsurfunksjonen.
Merknad: hvis tidsuret viser en tid, kan du ikke endre denne tiden innen de 5 første sekundene etter et trykk på . Etter disse 5 sekundene, kan tilberedningstiden endres.

2.8 TASTELÅS

Barnesikring
Platetoppen har en barnesikring som låser tastene når toppen er slått av eller under tilberedning (for å beholde innstillingene dine). Av sikkerhetshensyn er alltid av-tasten og tastene for valg av kokeplate alltid aktive slik at toppen eller en kokeplate kan slås av.

Låse tastene

Trykk på tasten (hengelås) inntil låsesymbolet «bloc» vises på displayene og et lydsignal bekrefter valget ditt **(2.8.1)**.

Platetopp som er låst under drift
Displayet for kokeplatene i drift viser vekselvis styrken og låsesymbolet.
Når du trykker på styrketastene eller tidsuret for kokeplatene i drift:
låsesymbolet «bloc» vises i 2 sekunder før det forsvinner.

Låse opp tastene

Trykk på tasten inntil låsesymbolet forsvinner fra displayet og et lydsignal bekrefter valget ditt.

Funksjon CLEAN LOCK
Denne funksjonen brukes til å låse toppen midlertidig mens den rengjøres.
Slik aktiveres Clean Lock:

Trykk kort på tasten (hengelås). Du hører et lydsignal og låsesymbolet «bloc» blinker på displayet.
Etter en viss tid vil platen automatisk låses opp. Du hører et dobbelt lydsignal og låsesymbolet forsvinner fra displayet.
Du kan stoppe Clean Lock når som helst med et langt trykk på tasten .

2.9 FUNKSJON RECALL

Denne funksjonen brukes til å vise de siste innstillingene «styrke og tidsur» for alle kokeplatene som har blitt slått av de siste 3 minuttene.
For å bruke denne funksjonen må tastelåsen ikke være aktivert. Trykk på av/på-tasten, og trykk kort på tasten **(2.9)** .
Når toppen er i bruk, brukes funksjonen til å vise innstillingene av styrke og tidsur for kokeplaten(e) som har blitt slått av de siste 30 sekundene.

2.10 FUNKSJON BOIL

Denne funksjonen brukes til å koke opp og fortsette å koke vann for f.eks. pasta.
Velg kokeplaten, trykk kort på tasten «Boil» **(2.10.1)** .
Som standard er vannmengden 2 liter, men du kan endre dette med tastene **+** eller **-** **(2.10.2)**.
Innstill ønsket mengde vann (fra 0,5 til 6 liter).
Bekreft ved å trykke på symbolet «Boil» eller vent noen sekunder til bekreftelsen skjer automatisk.
Oppvarmingen starter.
Du hører et lydsignal når vannet koker, og symbolet «Boil» glir over displayet **(2.10.3)**.
Ha pastaen i vannet og bekreft ved å trykke på tasten «Boil».
Som standard viser displayet en styrke og en varighet på 8 minutter.
Du kan justere styrken og koketiden som vises på displayet.
Du hører et lydsignal ved slutten av koketiden.

NB: Det er viktig at vannet holder romtemperatur når det skal varmes opp, ellers vil sluttiden feilberegnes.
Ikke bruk en jerngryte med denne funksjonen.
Du kan også bruke denne funksjonen for å lage alle typer matvarer som må koke i vann.

Råd for energisparing
Du sparer energi ved å bruke et passende lokk. Hvis du bruker et glasslokk, er det enklere å kontrollere innholdet i kjelen.

2.11 HORIZONE PLAY

modeller
Induksjonstoppen leveres med en skinne bakerst på toppen som brukes til å sette på plass tilbehør fra De Dietrich i serien Horizone Play, f.eks. Skjærebrett, Plancha eller Grill.
Sette på plass tilbehøret:
Sett tilbehørets innsnitt (A) på skinnen (B) bakerst på induksjonstoppen **(2.11.2)**.

Ikke skyv tilbehøret Horizone Play over induksjonstoppen ellers risikerer det å skrape opp overflaten.

2.12 FUNKSJON GRILL / PLANCHA

Denne funksjonen brukes til tilbehør av typen grill eller plancha for å grille matvarer på den frie sonen «horizone».

Sonen «horizone» må velges. Trykk deretter kort på tasten Grill og «GRILL» vises på det øverste displayet **(2.12.1)**. Når grilltemperaturen er tilstrekkelig, hører du et lydsignal i 10 sekunder og «GRILL» glir over displayet **(2.12.2)**.

Tidsuret kan ikke brukes for funksjonene Grill og Plancha.

Funksjonen Elapsed Time kan kun brukes til å sjekke tiden.

Trykk en gang på tastene , for å gå ut av funksjonen.

Ettersom det mangler et kokekar, blinker «Grill» (som styrke, men funksjonen står fortsatt på Grill).

2.13 FUNKSJON PIANO

Formålet med denne funksjonen er å bruke de 3 Horizone-kokesonene på ulike styrker uten tidsbegrensning for å holde varm, småkoke og sprøsteke.

Styrkenivået for hver sone kan innstilles (standardverdi fra venstre til høyre: 2 / 10 / 19).

Trykk på tasten Piano.

Standardverdiene vises øverst på de 3 displayene, og symbolet vises nederst.

I denne modusen er kun tastene **-** og **+** aktive slik at styrken kan innstilles innenfor et verdiområde i hver sone:

Holde varm: 1-3
Småkoke: 4-11
Sprøsteke: 12-19.

For å avbryte Piano-modusen trykk lenge på Piano-tasten eller på den vanlige av/på-tasten.

2.14 SIKKERHET OG ANBEFALINGER

Restvarme

Etter intensiv bruk kan kokeplaten du nettopp har brukt, være varm i noen minutter.

Da står det «H» på displayet **(2.14.1)**. Unngå å berøre de varme områdene så lenge «H» vises.

Temperaturbegrensning

Hver kokeplate er utstyrt med en sikkerhetssensor som kontinuerlig overvåker temperaturen på bunnen av kokekaret. Hvis du glemmer et tomt kokekar på kokeplaten mens den står på, tilpasser sensoren automatisk styrken på kokeplaten og begrenser på denne måten skader på redskapet eller toppen.

Innretning mot overkoking

Induksjonstoppen kan slås seg av i disse 3 tilfellene:

- Innholdet i kokekaret renner over og dekker tastene **(2.14.2)** .
- En våt klut settes på tastene.
- En metallgjenstand settes på tastene **(2.14.3)** .

Fjern gjenstanden eller rengjør og tørk av tastene før du slår på platen igjen.

Når dette skjer, vises symbolet **–** og du hører et lydsignal.

• 2 BRUK

«Auto-Stop»-system
Hvis du glemmer å slå av kokeplaten, er induksjonstoppen utstyrt med sikkerhetsfunksjonen «Auto-Stop» som slår av den glemte kokeplaten automatisk etter en forhåndsinnstilt tid (fra 1-10 timer avhengig av styrken som brukes).
Hvis denne sikkerheten utløses, vises «AS» på displayet og du hører et lydsignal i ca. 2 minutter. Du kan trykke på en tilfeldig tast for å stanse lydsignalet.

Toppen kan lage lyder som ligner på tikking fra et urverk.
Disse lydene høres når toppen er i bruk, og forsvinner eller dempes avhengig av varmestyrken. Plystrelyder kan også høres avhengig av modellen og kvaliteten på kokekaret. Slike lyder er normale, de er en del av induksjonsteknologien, og betyr ikke at det er feil på induksjonstoppen.

Vi anbefaler ingen spesiell beskyttelse til toppen.

• 3 VEDLIKEHOLD



Bruk en kjøkkensvamp for å rengjøre mindre urenheter. Løs først opp området med varmt vann, og så tørker du av.

For å rengjøre gjenoppvarmede urenheter, søtstoffer som har rent over eller smeltet plast, bruk en kjøkkensvamp og/eller en spesialskrape for glass. Løs først opp området med varmt vann, bruk deretter en spesialskrape for glass for å ta vekk det grøvste, avslutt med en kjøkkensvamp, og tørk av til slutt.

For å rengjøre ringer og spor etter kalk, bruk varm hvit eddik, la den virke og tørk av med en myk klut.

For å rengjøre skinnende metalliske farger og for den ukentlige rengjøringen, bruk et spesialmiddel for glasskeramikk. Ha spesialmiddelet (som inneholder silikon og som fortrinnsvis har en beskyttende virkning) på glasskeramikken.

Viktig merknad: ikke bruk skurepulver eller skuresvamp. Bruk helst kremer og spesialsvamper for sart oppvask.

Vedlikehold av skjærebrettet
Enkelte forholdsregler må følges for å bevare produktets kvalitet og holdbarhet. Før skjærebrettet tas i bruk for første gang, må det oljes med stekeolje (dynk en ren klut med 1-2 spiseskjeer olje og gni oljen jevnt utover hele overflaten). Brettet vil ta seg bedre ut, og det vil være holdbart i lang tid.

Vedlikehold: Ha olje på brettet en gang i måneden. Hvis brettet bare brukes til pynt, anbefales det å lakkere det for å unngå at det trekker seg sammen eller utvider seg.
Du må ALDRI vaske skjærebrettet med vann, men bruke en kniv eller skrape for å skrape den ren. Det vil fjerne overskytende fuktighet fra det oppskårne kjøttet og holde treet i god stand.
Dette må du aldri gjøre med skjærebrettet:
- sette varme kjeler eller fat på det.
- la det stå nær en varmluftsvifte eller luftavkjøling fordi dette tørker ut luften.
- la det stå i lenge i solen bak et vindu.
- utsette det for store temperatur-variasjoner.
- klemme det mellom 2 materialer uten plass til utvidelse når det er innfelt.
- sette det på en overflate som er i ferd med å lages, men som ikke har tørket (gips, fuktig sement ...).

• 4 FUNKSJONSFEIL



Ved igangsetting

Displayet lyser. Det er normalt. Det blir borte etter 30 sekunder.

Strømmen blir brutt eller kun én side fungerer. Platetoppen er feil tilkoblet. Sjekk alle koblinger (se kapittelet om tilkobling).

Det kommer lukt fra toppen de første gangene den brukes. Toppen er ny. La hver kokeplate gå i en halv time med en kjele vann.

Ved oppstart

Toppen fungerer ikke og displayene på panelet lyser ikke.
Apparatet er ikke tilkoblet strøm. Strømtilførselen eller tilkoblingen er feil. Sjekk sikringene og effektbryteren.

Toppen fungerer ikke og en annen melding vises. Den elektroniske kretsen fungerer dårlig. Kontakt kundeservice.

Toppen fungerer ikke, informasjonen «bloc» vises. Deaktiver barnesikringen.

Feilkode F9: spenning under 170 V.

Feilkode F0: temperatur under 5°C.

Ved bruk

Toppen fungerer ikke, displayet viser – og det kommer et lydsignal fra toppen.
Noe har kokt over eller en gjenstand ligger på tastene. Rengjør eller fjern gjenstanden og start opp igjen.

Koden F7 vises.
De elektroniske kretsene er for varme (se kapittelet om innfelling).

Når en kokeplate er slått på, blinker alltid lysindikatorene på tastaturet.
Kokekaret som brukes, er ikke egnet.

Det kommer lyder fra kokekarene og toppen lager klikkelyder ved bruk (se kapittelet «Sikkerhet og anbefalinger»).
Det er normalt. Med en viss type kokekar, er dette lyden av energien som overføres fra toppen til kokekaret.

Viften fortsetter å gå etter at toppen er slått av.
Det er normalt. Dette avkjøler elektronikken.

Ved vedvarende funksjonsfeil.
Ta ut støpselet fra toppen i 1 minutt. Hvis feilen vedvarer, kontakt kundeservice.

• 5 MILJØ

RESPEKT FOR MILJØET

Dette apparatets emballasje kan resirkuleres. Bidra til gjenvinning av emballasjen og dermed til miljøvern, ved å sortere avfallet og kaste det i kommunale containere beregnet for dette.



Apparatet inneholder også mange resirkulerbare materialer. Derfor har det en logo som angir at gamle apparater ikke skal blandes med annet avfall.

Resirkuleringen av apparatet som utføres av fabrikanten, vil dermed gjennomføres på best mulig måte i samsvar med europeisk direktiv 2002/96/EF om avfall fra elektrisk eller elektronisk utstyr.

Ta kontakt med kommunen eller forhandleren for å få rede på innsamlingssteder for gamle apparater i nærheten av hjemmet ditt.

Takk for at du bidrar til miljøvern.

• 6 KUNDESERVICE



REPARASJONER

Eventuelle reparasjoner på apparatet må utføres av en fagperson som er kvalifisert til å reparere merket. Når du kontakter kundeservice, går det raskere å behandle henvendelsen din hvis du oppgir alle apparatets referanser (salgsreferanse, servicereferanse, serienummer). Disse referansene står på merkeskiltet.

SV

KÄRA KUND,

Att upptäcka produkter från De Dietrich är att uppleva unika känslor. Från första åsyn dras man till dem. Designens kvalitet yttrar sig i ett tidlöst utseende och omsorgsfullt utformade detaljer som gör varje föremål elegant och raffinerat och i perfekt harmoni med varandra. Sedan kommer den oemotståndliga lusten att röra vid dem. Design från De Dietrich bygger på robusta och prestigefyllda material – äktheten lyfts fram. Genom att förena den senaste tekniken med ädla material kan De Dietrich säkerställa att man framställer produkter av yppersta klass till kokkonstens förfogande – en passion som delas av alla som älskar att laga mat. Vi hoppas att du ska bli nöjd med den nya apparaten.
Tack för att du visar oss förtroende.

De Dietrich

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

Säkerhet och viktiga försiktighetsåtgärder....3

Installation 6
Uppackning 6
Inbyggnad 6
Anslutningar 6

Användning 7
Manöverpanelens funktioner 7
Välja kärl 8
Välja kokzon 8
Slå på/stänga av spishällen....8
Ställa in effekten 8
Horizone 9
Ställa in timern....9
Knappen Elapsed time....10
Låsa reglagen 10
Clean lock-funktion 10
Recall-funktion 11
Boil-funktion 11
Horizone Play....11
Grill/Plancha-funktion....12
Piano-funktion 12
Säkerhet och rekommendationer....12

Underhåll 14

Felsökning 15

Miljö....16

Kundtjänst 17
Åtgärder 17

SÄKERHET OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Denna bruksanvisning finns även på märkets webbplats.
Vänligen läs igenom dessa råd innan apparaten installeras och används. De är viktiga för att garantera din och andras säkerhet. Spara denna bruksanvisning tillsammans med apparaten. Se till att bruksanvisningen medföljer om apparaten ska säljas vidare eller överlåtas.

- Vår strävan är att ständigt förbättra våra produkter och vi förbehåller oss därför rätt att göra varje ändring av deras specifikationer i tekniskt, funktionellt eller utseenderelaterat hänseende med anknytning till den tekniska utvecklingen.
- För att lätt hitta referensnummer för apparaten rekommenderar vi att man skriver ned dem på sidan Kundservice och -kontakt.

Denna apparat kan användas av barn från åtta års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer utan erfarenhet och kunskap om dessa vederbörligen informerats om eller undervisats i hur apparaten ska användas på ett tryggt sätt och förstår de risker som följer därav.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll av användare får inte utföras av barn utan tillsyn.

Barn under åtta års ålder ska hållas på avstånd, med mindre de står under ständig tillsyn.

Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Erforderliga åtgärder måste vidtas för att undvika kontakt med varma delar.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på ytan då de kan bli varma.

Din spishäll är försedd med ett barnlås som spärrar dess användning i avstängt eller tillagningsläge (se avsnittet om hur barnlåset används).

Din apparat överensstämmer med de europeiska direktiv och bestämmelser den är underkastad.

För att det inte ska bli några interferenser mellan din spishäll och en pacemaker ska denna vara utformad och inställd i enlighet med de bestämmelser som gäller för den. Samråd med pacemakerns tillverkare eller

din läkare.
Tillagning med fett eller olja på en spishäll utan övervakning kan vara farligt och orsaka eldsvåda. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten utan bryt apparatens strömförsörjning och täck lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

VIKTIGT: tillagning ska ske under tillsyn. Korta tillagningar kräver ständig tillsyn.
Brandfara: förvara inte föremål på kokzonerna.
Bryt apparatens ström-försörjning om ytan är sprucken för att undvika risk för elstöt.
Använd inte spishällen igen förrän glasytan bytts ut.
Undvik att stöta kokkärlen mot ytan: glaskeramikytan
är mycket tålig men kan ändå gå sönder.
Lägg inte varma lock platt på spishällen. Sugkoppseffekten kan skada glaskeramikytan.
Undvik att dra kokkärl över ytan. Med tiden kan detta skada den glaskeramiska ytans dekor.

Använd aldrig aluminiumfolie för att tillaga mat. Lägg aldrig produkter inslagna i aluminium eller aluminium-förpackningar på din spishäll. Aluminiumet skulle smälta och definitivt fördärva din spishäll.
Förvara inte underhålls- eller brandfarliga produkter i möbeln under spishällen.

För att undvika fara ska nätsladden om den är skadad bytas av tillverkaren, dennes serviceavdelning eller av någon med motsvarande behörighet.
Försäkra dig om att matningssladdar till elektriska apparater som är anslutna i närheten av spishällen inte kommer i kontakt med kokzonerna.

Använd aldrig ångtvättapparat för att göra ren spishällen.
Apparaten är inte avsedd att slås på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Stäng efter användning av spishällens funktion med hjälp av dess reglage och lita inte på kastrullavkännaren.

VARNING: använd endast skydd för spishällar som konstruerats av spishällens tillverkare och som hänvisas till i bruksanvisningen då de är lämpliga för eller inbyggda i apparaten. Används olämpliga skydd kan det medföra olyckshändelse.

• 1 INSTALLATION

1.1 UPPACKNING

Ta bort allt skyddsmaterial. Kontrollera och respektera de specifikationer för apparaten som återfinns på märkplåten **(1.1.1)**.
Ange i rutorna nedan de referens-nummer för service och typnorm som återfinns på märkplåten för framtida bruk.

Service:	Type:

1. 2 INBYGGNAD I MÖBEL

Kontrollera att det inte finns några hinder för ventilationsin- och utlopp **(1.2.1).** Beakta de måttangivelser (i millimeter) som finns för den möbel i vilken spishällen är avsedd att byggas in.

– Inbyggnad på köksbänk
Se ritning (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

– Inbyggnad i nivå med köksbänk
Se ritning (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Beroende på modell 

Kontrollera att luften kan cirkulera ordentligt mellan spishällens fram- och baksida.
Respektera de mått som finns angivna i illustrationerna för att garantera tillräckligt luftutlopp framåt om hällen installeras över en låda **(1.2.10)** eller över en inbyggbar ugn **(1.2.11)**. Limma fast tätningslisten runt hela hällens omkrets **(1.2.12)**.
Sätt i hällen i möbeln **(1.2.13)**.

Om ugnen befinner sig under din spishäll kan hällens termiska säkringar begränsa möjligheterna att använda denna samtidigt som ugnen används i pyrolysläge. Hällen är utrustad med ett system för att skydda mot överhettning. Denna säkerhetsfunktion kan t.ex. aktiveras om hällen är monterad ovanpå en ugn som inte är tillräckligt isolerad. Kod F7 visas då i reglagezonerna. Vi rekommenderar i så fall att man förstärker ventilationen av spishällen genom att ha en öppning på sidan av möbeln (8 x 5 cm).

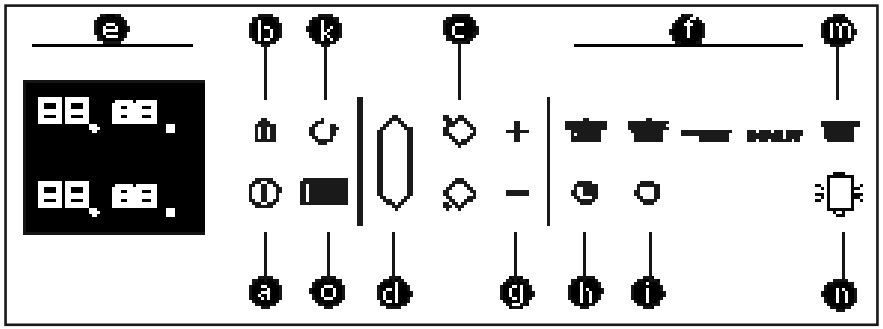
1. 3 ELANSLUTNING

Hällen ska anslutas till elnätet via en allpolig frånskiljnings-anordning som uppfyller gällande installationsbestämmelser. En frånkopplingsanordning ska finnas inbyggd i den fasta elinstallationen.

Identifiera vilken typ av kabel din spishäll har, beroende på antalet ledare och deras färg:
– **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
– a) grön-gul, b) blå, c) brun,
d) svart, e) grå.

När hällen strömsätts eller efter ett längre strömavbrott visas en kod på manöverpanelen. Vänta i c:a 30 sekunder eller tryck på en knapp för att denna information ska försvinna och du ska kunna använda hällen (att koden visas är normalt; meddelandet är avsett för serviceavdelningen vid eventuellt behov av åtgärder). Användaren behöver i vilket fall inte bry sig om det.

• 2 ANVÄNDNING



Manöverpanelens funktioner

- a = Slå på/stänga av
- b = Låsa/Clean Lock
- c = Välja kokzon
- d = Horizone
- e = Skärm
- f = Förval
- g = Effekt-/tidsinställning
- h = Timer
- i = Elapsed time-funktion
- k = Recall-funktion
- m = Boil-funktion
- n = Grillfunktion
- o = Piano-funktion

• 2 ANVÄNDNING

2.1 VÄLJA KÄRL

De flesta kärl är kompatibla med induktion. Endast glas, keramik, aluminium utan särskild botten, koppar och vissa typer av rostfritt stål fungerar inte med induktionstillagning.

Vi rekommenderar att man väljer kärl med tjock och platt botten. Värmen fördelas då bättre och tillagningen blir jämnare. Värm aldrig ett tomt kärl utan tillsyn.

Undvik att ställa kärl på manöverpanelen.

2.2 VÄLJA KOKZON

Det finns flera kokzoner att ställa kärlen på. Välj en som passar till kärlets storlek. Är kärlets botten för liten kommer effektindikatorn att blinka och kokzonen fungerar inte, även om kärlets material rekommenderas för induktion. Var noga med att inte använda kärl med en diameter som är mindre än kokzonens (se tabell).

Kokzonens diameter	Kokzonens maxeffekt (watt)	Kärlets botten-diameter
16 cm	2 400	10-18 cm
18 cm	2 800	11-22 cm
23 cm	3 700	12-24 cm
28 cm	3 700	15-32 cm
Horizone	3 700	18 cm, oval, fiskfat
Halvzon	2 800	11-22 cm

När flera kokzoner används samtidigt hanterar hällen effekt-fördelningen så att dess totala effekt inte överskrids.
Var noga med att placera kärlen väl och undvik konfigureringar (**2.2.1/2.2.2/2.2.3/ 2.2.4**) när du använder maxeffekt (Boost) på flera kokzoner samtidigt.

2.3 START – STOPP

Tryck på knappen Start/Stopp . 0 blinkar för alla kokzoner i åtta sekunder **(2.3.1)**. Välj kokzon om inget kärl känns av **(2.3.2)**. Känns ett kärl av blinkar 0 med en punkt. Du kan då ställa in önskad effekt. Väljer du inget effektläge slocknar kokzonen automatiskt.

Stoppa en zon/spishällen

Tryck länge på kokzonens knapp tills en lång ljudsignal hörs och skärmen slocknar eller visar symbolen **H** (restvärme).
Tryck på knappen Start/Stopp för att stänga av hällen helt.

2.4 STÄLLA IN EFFEKTLÄGET

Tryck på knappen **+** eller **-** **(2.4.1)** för att ställa in effektläget mellan 1 och 19. Vid start kan man direkt gå till maxeffekt (utom Boost) genom att trycka på knappen **-** för zonen.

• 2 ANVÄNDNING

Förval av effekt:

Fyra knappar finns för att direkt gå till förinställda effektlägen:

= effektläge 2 – Varmhållning
= effektläge 10 – Sjuda
= effektläge 19 – Steka

BOOST = maxeffekt **(2.4.2)**

Dessa effektvärden kan ändras, utom för Boost.

Gör så här:

Spishällen ska vara avstängd.

– Välj eller eller genom en lång tryckning på den.

– Ställ in det nya effektläget genom att trycka på knappen **+** eller **-** .

– Efter några sekunder bekräftas åtgärden med en ljudsignal.

OBS! Effektlägena ska ligga mellan

1 och 3 för
4 och 11 för
12 och 19 för

2.5 HORIZONE

Den fria kokzonen väljs med knappen **(2.5.1)**. Effektläge och timer ställs in som för normala kokzoner.

Stoppa zonen genom en lång tryckning på knappen , varefter en lång ljudsignal hörs och skärmarna slocknar eller visar symbolen H.

En tryckning på knappen till zonens främre eller bakre kokzon stänger av funktionen och överför inställningarna till den kokzon som valts.

2.6 STÄLLA IN TIMERN

Alla kokzoner har en egen timer. De kan startas så snart respektive zon är i funktion.

Tryck på knappen timer **(2.6.1)** för att starta eller ändra timern och sedan på knapparna **+** eller **-** **(2.6.2)**.

För att underlätta inställning av mycket långa tider kan man direkt gå till 99 minuter genom att från början trycka på knappen **-**.

När tillagningen är klar visas 0 på skärmen och en ljudsignal avges. Radera informationen genom att trycka på vilken reglageknapp som helst för kokzonen i fråga. Som standard stoppar de efter några ögonblick.

Tryck samtidigt på knapparna **+** och **-** för att stoppa timern eller gå tillbaka till 0 med knappen **-**.

Oberoende tidtagning

Med denna funktion kan man ta tiden för en händelse utan att tillaga något.

– Välj en zon som inte används **(2.6.3)**.

– Tryck på knappen.

– Ställ in tiden med knappen . Ett **t** blinkar på skärmen **(2.6.4)**.

– Efter avslutad inställning slutar **t** att blinka och nedräkningen börjar.

En nedräkning som pågår kan avbrytas genom en lång tryckning på knappen för att välja kokzon.



2.7 KNAPPEN ELAPSED TIME

Med denna funktion kan man vissa hur lång tid som har gått sedan effekten senast ändrades för en viss kokzon.
För att använda denna funktion trycker man på knappen . Hur lång tid som har gått visas på timerskärmen för den kokzon som valts **(2.7.1)**.
Vill man att tillagningen ska vara klar inom en viss tid trycker man på knappen och sedan, inom fem sekunder, på knappen + till timern, för att stegvis förlänga önskad tillagningstid. Visningen av hur lång tid som gått står stilla i tre sekunder och sedan visas återstående tid. En ljudsignal avges för att bekräfta valet.
Denna funktion finns med och utan timer.
Anmärkning: om en tid visas på timern kan denna tid inte ändras under de fem sekunder som följer efter att man tryckt på . När dessa fem sekunder gått kan tillagningstiden ändras.

2.8 LÅSA REGLAGEN

Barnlås
Din spishäll är försedd med ett barnlås som låser reglagen i avstängt läge eller under tillagning (för att dina inställningar inte ska ändras). Av säkerhetsskäl är bara stoppknappen och knapparna för att välja zon fortfarande aktiva och gör att man kan stänga av hällen eller avbryta en kokzon.

Låsa
Tryck på knappen (hänglås) tills symbolen för låsning, spärr, visas på skärmbilderna och en ljudsignal bekräftar din åtgärd **(2.8.1)**.

Hällen låst under användning
Visningen av vilka kokzoner som används anger omväxlande effektläget och låssymbolen.
När man trycker på knapparna för effekt eller timer för de zoner som används visas spärr i två sekunder och försvinner sedan.

Låsa upp
Tryck på knappen tills symbolen för låsning, spärr, försvinner från skärmen och en ljudsignal bekräftar åtgärden.

CLEAN LOCK-funktion
Denna funktion används för att tillfälligt låsa hällen under rengöring.
Gör så här för att slå på Clean lock:
Gör en kort tryckning på knappen (hänglås). En ljudsignal avges och symbolen för spärr blinkar på skärmen. Efter en förinställd tid försvinner låset automatiskt. En dubbel ljudsignal avges och spärren slocknar. Man kan när som helst avbryta Clean lock genom en lång tryckning på knappen .

2.9 RECALL-FUNKTION

Med denna funktion kan man visa de senaste inställningarna och timer för alla kokzoner som stängts av de senaste tre minuterna.
För att kunna använda denna funktion måste hällen vara upplåst. Tryck på knappen Start/Stopp och gör sedan en kort tryckning på knappen **(2.9)** .
Medan hällen används kan man tack vare funktionen hämta inställningar för effekt och timer för en eller flera kokzoner som stängts av för mindre än 30 sekunder sedan.

2.10 BOIL-FUNKTION

Med denna funktion kan man koka upp vatten och hålla det kokande, för att t.ex. koka pasta.
Välj kokzon och gör en kort tryckning på knappen Boil **(2.10.1)** .
Som standard är vattenvolymen inställd på två liter, men man kan ändra den med hjälp av knapparna **+** och - **(2.10.2)**.
Ställ in önskad mängd vatten (0,5-6 liter).
Bekräfta med ett tryck på symbolen Boil eller vänta några sekunder för automatisk bekräftelse.
Tillagningen startar.
En ljudsignal avges när vattnet börjat koka och symbolen Boil blinkar på skärmen **(2.10.3)**.
Häll då i pastan och bekräfta genom att trycka på knappen Boil.
Som standard föreslås på skärmen ett effektläge och en koktid på åtta minuter.
Men man kan justera den effekt och tillagningstid som föreslås.
En ljudsignal hörs när tillagningen är klar.
OBS! Det är viktigt att vattnet håller rumstemperatur när tillagningen startar, då slutresultat annars kan bli fel.
Använd inga kärl av gjutjärn för denna funktion.
Man kan också använda denna funktion för att tillaga andra livsmedel i kokande vatten**.**

Energispartips
Spara energi genom att koka med ett lock som passar väl. Med ett glaslock har man perfekt koll på tillagningen.

2.11 HORIZONE PLAY

modeller b d
På den bakre delen av spishällen har din apparat en gajd som gör att man kan placera tillbehör från De Dietrich ur Horizone Play-sortimentet, som stekplanka, la Plancha eller Grill.
Installera tillbehör:
Placera tillbehörets spår (A) på gajden (B) på apparaten **(2.11.2)**.

Undvik eventuell risk för repor genom att inte dra omkring Horizone Play-tillbehör på spishällen.

2.12 GRILL-/PLANCHA-FUNKTION

Med denna funktion kan man använda tillbehör av typ grill eller plancha på den fria zonen Horizone, för att grilla matvaror.

Horizone-zonen måste vara vald. Gör sedan en kort tryckning på knappen Grill, så visas GRILL i den övre delen av skärmen **(2.12.1)**. När den temperatur som krävs för Grill har uppnåtts avges en ljudsignal i 10 sekunder och GRILL visas på skärmen **(2.12.2)**.

Timern kan inte användas för funktionerna Grill eller Plancha.

Funktionen Elapsed time kan bara användas för att få information.

Genom en tryckning på knapparna lämnar man funktionen.

Finns det inte något kärl blinkar Grill (som ett effektläge, men man stannar kvar i funktionen).

2.13 PIANO-FUNKTION

Med denna funktion kan man använda de tre Horizone-kokzonerna med olika effektlägen utan någon tidsaspekt. Detta för att kunna varmhålla, sjuda och steka.

Effektlägena per zon kan ställas in (standardvärde från vänster till höger: 2/10/19).

Tryck på Piano-knappen.

Standardvärdena visas överst på de tre skärmarna och symbolen visas under.

I detta läge är bara knapparna **-** och **+** tillgängliga, för att ställa in effektlägen inom ett särskilt intervall för respektive zon:

Varmhållning	: 1-3
Sjuda	: 4-11
Steka	: 12-19.

Stäng av Piano-läget genom en lång tryckning på knappen Piano eller på den allmänna Start/stopp-knappen.

2.14 SÄKERHET OCH REKOMMENDATIONER

Restvärme

Efter intensiv användning kan den kokzon man just har använt fortfarande vara varm i några minuter.

Under denna tid visas ett H på skärmen **(2.14.1)**. Undvik då att röra vid de aktuella kokzonerna.

Temperaturbegränsning

Alla kokzoner har en skyddsgivare som hela tiden känner av temperaturen vid kärlets botten. Om man skulle glömma ett tomt kärl på en påslagen kokzon anpassar denna givare automatiskt hällens effekt, vilket gör att man undviker eventuell risk för att kärlet eller hällen skadas.



Skydd mot överkokning
Ett stopp av hällen kan utlösas i följande tre fall:
– Överkokning som gör att reglage-knapparna täcks **(2.14.2)** .
– Fuktig trasa som läggs på knapparna.
– Metallföremål som läggs på reglage-knapparna **(2.14.3)** .
Ta bort föremålet respektive gör rent och torka av reglagen och starta sedan om tillagningen.
I dessa fall visas symbolen **–**, som åtföljs av en ljudsignal.

Auto-Stop-system
Glömmer man att stänga av en tillagning har spishällen en säkerhetsfunktion, Auto-Stop, som efter en viss förinställd tid (efter 1-10 timmar, beroende på vilken effekt som används) automatiskt stänger av den kokzon man har glömt.
Skulle denna säkerhetsfunktion lösas ut indikeras avstängningen av kokzonen genom att AS visas i reglageområdet och en ljudsignal avges i c:a 2 minuter. Du behöver bara trycka på vilken reglageknapp som helst för att avbryta den.

Ljud som liknar dem för visarna på en klocka kan förekomma.
Dessa ljud hörs när hällen används och försvinner eller avtar beroende på hur uppvärmningen har konfigurerats. Beroende på modell och kärlets kvalitet kan även visslande ljud förekomma. De ljud som nämnts är normala. De utgör en del av induktionstekniken och indikerar inte något fel.

Vi rekommenderar ingen skydds-anordning för hällen.

• 3 UNDERHÅLL



Använd en kökssvamp vid lätt nedsmutsning. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten och torka av.

Använd en kökssvamp och/eller en skrapa speciellt avsedd för glas för ansamlingar av brända rester, sött spill eller smält plast. Fukta det ställe som ska rengöras väl med varmt vatten, använd en särskild skrapa för glas och skrapa av, avsluta med en kökssvamp och torka sedan av.

Badda fläckar av kalk och avlagringar med varm ättika och låt verka. Torka därefter av med en mjuk trasa.

Använd ett specialmedel för glaskeramik för metallskimrande fläckar och dagligt underhåll. Applicera specialmedlet (som innehåller silikon och som helst har en skyddande verkan) på den glaskeramiska ytan.

Viktig anmärkning: använd inte pulver eller svamp med slipande verkan. Använd företrädesvis specialmedel och svampar för finporslin.

Underhålla stekplankan

Vissa säkerhetsföreskrifter måste respekteras för att din produkt ska behålla sina egenskaper och effektivitet. Första gången du använder din stekplanka måste den oljas in med matolja (fördela 1-2 matskedar olja med en ren trasa på alla ytor). Det gör att den behåller utseendet bättre och garanterar att den håller mycket länge.

Underhåll: Olja in stekplankan varje månad. Om skärbrädan bara ska användas som dekoration är det starkt tillrådligt att lacka den, för att den inte ska krympa eller svälla.

Vät ALDRIG stekplankan för att göra den ren. Skrapa av den med eggen på en kniv eller en skrapa för att ta bort överbliven fukt från uppskuret kött och för att trät ska hållas i perfekt skick.

Utsätt aldrig din stekplanka för något av följande:

– komma i kontakt med heta kastruller eller fat,

– komma i alltför nära kontakt med varmluftsvärme eller luftkonditionering, eftersom sådana system torkar ut luften,

– för mycket solljus bakom en fönsterruta,

– för alltför stora temperaturväxlingar,

– för att klämmas mellan två material utan expansionsfog om den är inbyggd samt

– för att ställas på en yta som inte har torkat och är under konstruktion (gips, fortfarande fuktig cement osv.).

• 4 FELSÖKNING



Vid idriftsättning

En skärmbild visas. Det är normalt. Den slocknar efter 30 sekunder.

Installationen löser ut överbelastningsskyddet eller bara en sida fungerar. Hällen är felaktigt ansluten. Kontrollera att anslutningen är korrekt (se kapitlet om anslutningar).

Hällen avger en odör de första gångerna den används. Apparaten är ny. Värm alla zoner i en halvtimme med en kastrull full med vatten.

Vid start

Hällen fungerar inte och skärmarna på panelen förblir släckta.
Apparaten saknar strömförsörjning. Fel på strömförsörjning eller anslutning. Kontrollera säkringar och jordfelsbrytare.

Hällen fungerar inte och ett annat meddelande visas. Elektronikkretsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundservice.

Hällen fungerar inte, meddelandet spärr visas. Lås upp barnlåset.

Felkod F9: spänningen lägre än 170 V.

Felkod F0: temperaturen lägre än 5 °C.

Under användning

Hällen fungerar inte, meddelandet – visas och en ljudsignal avges.
Något har kokat över eller ett föremål ligger på manöverpanelen. Rengör respektive ta bort föremålet och starta om tillagningen.

Kod F7 visas.
Elektronikkretsarna har blivit varma (se kapitlet om inbyggnad).

När en kokzon används fortsätter panelens kontrollampor att blinka.
Det kärl som används är olämpligt.

Kärlen avger oväsen och hällen avger klickljud under tillagningen (se rådet Säkerhet och rekommendationer).
Det är normalt. För vissa typer av kärl är detta energiöverföringen från hällen till kärlet.

Fläkten fortsätter att gå efter att hällen har stängts av.
Det är normalt. Det gör att elektroniken kan kylas ned.

Om en felfunktion kvarstår.
Gör hällen strömlös i en minut. Kontakta kundservice om företeelsen kvarstår.

• 5 MILJÖ

RESPEKT FÖR MILJÖN

Materialet i apparatens förpackning kan återvinnas. Genom att slänga dem i de återvinningscontainrar som tillhandahålls av kommunen bidrar du till deras återvinning och till att skydda miljön.



Även apparaten innehåller mycket material som kan återvinnas. Den är därför märkt med denna logotyp som indikerar att den inte ska slängas tillsammans med annat avfall när den är uttjänt.

Då kan den återvinning av apparaten som anordnas av tillverkaren genomföras under bästa förutsättningar, i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Vänd dig till kommunen eller återförsäljaren för att få adressen till närmaste uppsamlingsställe för uttjänta apparater.

Tack för att du hjälper till att värna om miljön.

• 6 KUNDSERVICE



ÅTGÄRDER

Eventuella åtgärder på apparaten ska utföras av behörig fackman som auktoriserats av märket. Underlätta handläggningen av ditt ärende genom att ha samtliga referenser för din apparat (kommersiell benämning, servicereferens, serienummer) till hands när du ringer. Dessa uppgifter står på märkskylten.