FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE 18
ES GUÍA DE UTILIZACIÓN 34
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO 50
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI 67

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB
PLACA DE INDUCCIÓN
PLACA DE INDUÇÃO
PŁYTA INDUKCYJNA

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
Choix du récipient 8
Sélection du foyer 8
Mise en Marche / Arrêt.....8
Réglage puissance 8
Horizone 9
Réglage minuterie 9
Touche Elapsed time 10
Verrouillage commande.....10
Fonction Clean lock.....10
Fonction Recall 11
Fonction Boil 11
Horizone Play.....11
Fonction Grill / Plancha 12
Fonction Piano.....12
Sécurités et recommandations 12

Entretien 14

Anomalies.....15

Environnement.....16

Service consommateurs 17
Relations consommateurs France.....17
Interventions France 17

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Cette notice est également disponible sur le site internet de la marque.
Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

- Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service et Relations Consommateurs".

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'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 / 1.2.6 /1.2.8)**

- Encastrement à fleur de plan de travail
Voir schéma (**1.2.3 / 1.2.5 / 1.2.7 / 1.2.9**)

Sauf modèles — Horizone Play — b d

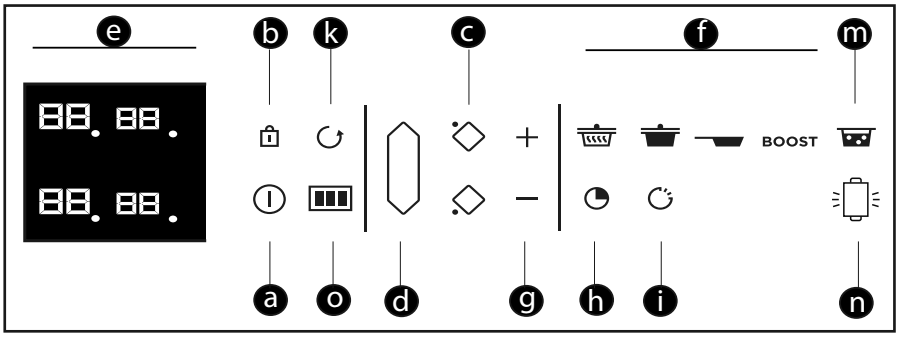
Vérifiez que l'air circule correctement entre l'avant et l'arrière de votre table de cuisson.
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir **(1.2.10)** ou au-dessus d'un four encastrable **(1.2.11),** respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant. Collez le joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la table **(1.2.12)**.
Introduisez la table dans le meuble **(1.2.13)**.
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 modèle), selon le nombre de fils et les couleurs :
- **1.3.1 / 1.3.2 / 1.3.3 / 1.3.4 / 1.3.5 / 1.3.6**
- a) vert-jaune, b) bleu, c) marron, d) noir, e) gris.

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

• 2 UTILISATION



Lexique clavier

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

• 2 UTILISATION

2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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

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

Evitez de poser des récipients sur le clavier de commande.

2.2 SELECTION DU FOYER

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

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

Lors de l'utilisation simultanée de plusieurs foyers, la table gère la répartition de puissance afin de ne pas dépasser la puissance totale de celle-ci. Lorsque vous utilisez la puissance maximale (Boost) sur plusieurs foyers en même temps, veillez à privilégier le meilleur positionnement de vos récipients et éviter les configurations (**2.2.1 / 2.2.2 / 2.2.3 / 2.2.4**).

2.3 MISE EN MARCHE - ARRET

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt **a**. Un «0» clignote sur chaque foyer pendant 8 secondes **(2.3.1)**. Si aucun récipient n'est détecté, sélectionnez votre foyer **(2.3.2)**. Si un récipient est détecté. le «0» clignote avec un point. Vous pouvez alors régler la puissance désirée Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Arrêt d'une zone / table

Appuyez longuement sur la touche de la zone **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.

2.4 REGLAGE DE LA PUISSANCE

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

• 2 UTILISATION

Pré-sélection de puissance :

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

= puissance 2 - Maintenir au chaud

= puissance 10 - Mijoter

= puissance 19 - Saisir

BOOST = puissance maximale **(2.4.2)**

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

Procédez ainsi :

La table de cuisson doit être éteinte.

- Sélectionnez ou ou par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur la touche **+** ou **-** .
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota : Les puissances doivent être comprises entre

1 et 3 pour

4 et 11 pour

12 et 19 pour

2.5 HORIZONE

Horizone[tech]

La sélection de la zone libre se fait par la touche ⓓ **(2.5.1)**. Le réglage de la puissance et de la minuterie se fait comme pour un foyer normal.

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

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

2.6 REGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche ⓗ minuterie **(2.6.1)**, puis sur les touches **+** ou **-** ⓖ **(2.6.2)**.

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

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

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

Minuteur indépendant

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

- Sélectionnez une zone non utilisée **(2.6.3)**.
- faites un appui sur la touche ⓗ
- Réglez le temps avec la touche ⓖ . Un "**t**" clignote dans l'afficheur **(2.6.4)**.
- A la fin de votre réglage, le "**t**" devient fixe et le décompte commence.

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

2.7 Touche ELAPSED TIME

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.
Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche i. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné **(2.7.1)**.
Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche i puis, dans les 5 secondes, appuyez sur + de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps écoulé devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.
Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.
Remarque : si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après l'appui sur i. Passé ces 5 secondes, le temps de cuisson est modifiable.

2.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Sécurité enfants

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

Verrouillage

Appuyez sur la touche b (cadenas), jusqu'à ce que le symbole de verrouillage «bloc» apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre manoeuvre **(2.8.1)**.

Table verrouillée en fonctionnement

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

Déverrouillage

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

2.9 FONCTION RECALL

Cette fonction permet d'afficher les derniers réglages «puissance et minuterie» de tous les foyers éteints depuis moins de 3 minutes.
Pour utiliser cette fonction, la table doit être dévérouillée. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt, puis faites un appui court sur la touche **(2.9)** k.
Lorsque la table fonctionne, la fonction permet de rappeler les réglages de puissance et de minuterie du (ou des) foyer(s) éteint(s) depuis moins de 30 secondes.

2.10 FONCTION BOIL

Cette fonction permet de faire bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire des pâtes par exemple.
Sélectionnez votre foyer, faites un appui court sur la touche «Boil» **(2.10.1)** m.
Par défaut la quantité d'eau proposée est de 2 litres mais vous avez la possibilité de la modifier à l'aide des touches **+** ou **-** g **(2.10.2)**.
Réglez la quantité d'eau désirée (de 0.5 à 6 litres).
Validez en appuyant sur le symbole «Boil» ou attendez quelques secondes et la validation se fera automatiquement.
La cuisson démarre.
Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» défile dans l'afficheur **(2.10.3)**.
Versez alors les pâtes puis validez en appuyant sur la touche «Boil».
Par défaut l'afficheur propose une puissance et une durée de cuisson de 8 minutes.
Vous pouvez néanmoins ajuster la puissance et le temps de cuisson proposés.
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.
NOTA : Il est important que la température de l'eau soit à température ambiante au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.
Pour cette fonction, ne pas utiliser de récipient en fonte.
Vous pouvez également utiliser cette fonction pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante**.**

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

2.11 HORIZONE PLAY

Horizone Play

modèles b d
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 **(2.11.2)**.

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

• 2 UTILISATION

2.12 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; faites ensuite un appui court sur la touche Grill n et «GRILL» apparaît dans la zone d'affichage supérieure **(2.12.1)**. Lorsque la température requise pour le Grill est atteinte, un bip retentit pendant 10 sec et «GRILL» défile dans la zone d'affichage **(2.12.2)**.
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 , fait sortir de la fonction.
En absence du récipient «Grill» clignote (comme une puissance mais on reste dans la fonction).

2.13 FONCTION PIANO

Cette fonction a pour but d'utiliser les 3 zones de cuisson Horizone à des puissances différentes sans notion de temps afin de pouvoir : maintenir au chaud , mijoter et saisir.
Les niveaux de puissance par zone sont ajustables (valeur par défaut de gauche à droite : 2 / 10 / 19).

Faites un appui sur la touche Piano o
Les valeurs par défaut s'affichent en haut des 3 écrans et le symbole = apparaît en dessous.

Dans ce mode, seules les touches **-** et **+** sont disponibles afin d'ajuster les niveaux de puissance dans une plage dédiée à chaque zone :

Maintenir au chaud	: de 1 à 3
Mijoter	: de 4 à 11
Saisir	: de 12 à 19.

Pour annuler le mode Piano, appuyez longuement sur la touche Piano o ou sur la touche Marche Arret générale a

2.14 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 **(2.14.1)**. 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 **(2.14.2)** .
- Chiffon mouillé posé sur les touches.
- Objet métallique posé sur les touches de commande **(2.14.3)** .

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.

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 20

Installation 23
Unpacking 23
Building in 23
Connection.....23

Use 24
Control panel glossary.....24
Choice of cookware 25
Cooking zone selection 25
Switching on and off 25
Power setting.....25
Horizone 26
Setting the timer.....26
Elapsed time key 26
Locking the controls.....27
Clean lock function 27
Recall function 27
Boil function 27
Horizone Play 28
Grill / Griddle function 28
Piano function 28
Safety devices and recommendations.....29

Care.....30

Problems 31

Environment.....32

Customer service.....33

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 (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Fitting flush with the worktop
See diagram (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Except for models — Horizone Play — b d

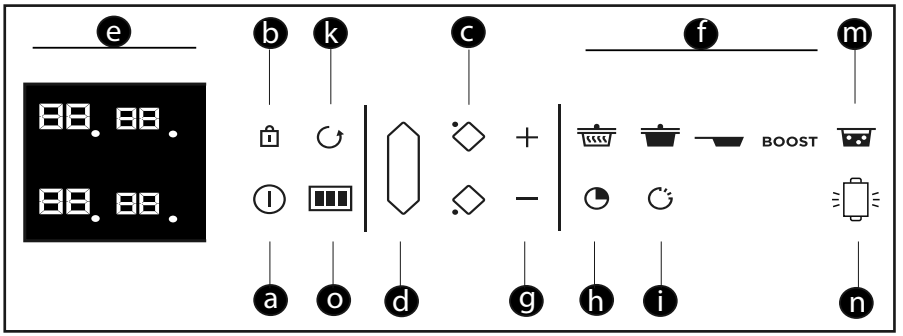
Check that air circulates correctly between the front and the back of your hob.
If you are installing the hob above a drawer **(1.2.10)** or above a built-in oven **(1.2.11)**, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front. Apply the seal all around the edge of the hob **(1.2.12)**, before fitting.
Fit the hob into the base unit **(1.2.13).**

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

1. 3 ELECTRICAL CONNECTIONS

These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.
Identify the type of cable of your hob according to the number of wires and colours :
- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
- a) green/yellow, b) blue, c) brown, d) black, e) grey.
When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any key on the control panel to make the information disappear and use your hob (this display is normal and is reserved for use by After-Sales Service, where applicable). In all cases, it should be disregarded.

• 2 USE



Control panel glossary

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

• 2 USE

2.1 CHOICE OF COOKWARE

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

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

Avoid putting cookware on the control panel.

2.2 COOKING ZONE SELECTION

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

Diameter of cooking zone	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
1/2 zone	2800	11 to 22 cm

When several cooking zones are used at the same time, the hob manages the power distribution, so as not to exceed its total power.
When you use maximum power (Boost) on several cooking zones at the same time, position pans to achieve the best positioning and avoid arrangements (**2.2.1/2.2.2/2.2.3/2.2.4)**)

2.3 SWITCHING ON/OFF

Press the On/Off key ⓐ. "0" flashes in each zone for 8 seconds **(2.3.1)**. If no pan is detected, select a zoner **(2.3.2)**. If a pan is detected, the «0» flashes with a dot. You can then set the power level. The cooking area heats up automatically.

Switching off a zone on the hob

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

2.4 SETTING THE POWER

Press the **+** or **–** ⓖ key **(2.4.1)** or use numeric keypad ⓞ to adjust your power level between 1 and 19 .
When switching on, you can go directly to maximum power (apart from boost) by pressing the **"–"** key for the zone.

Power presets

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

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

BOOST = maximum power **(2.4.2)**
These power values can be modified, except for BOOST.
Proceed as follows:
The hob must be switched off.
- Press and hold or or to select it.
- Set the new power setting by pressing on the **+** or **-** button.
- A beep will confirm your action after a few moments.

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

2.5 HORIZONE — Horizone[tech] —

The free zone is selected with touchkey **(2.5.1)**. The power and timer are adjusted as for a normal cooking zone.
To switch the zone off, press and hold key , a long beep sounds and the displays go off or the "H" symbol appears.
Pressing the touchkey in front of or behind the zone deactivates the function and transfers the settings to the selected zone.

2.6 SETTING THE TIMER

Each cooking zone has a dedicated timer. It can be used as soon as the cooking zone is turned on.
To switch it on or change it, press the timer touchkey **(2.6.1)** the **+** or **-** **(2.6.2).**
In this case you can enter the figures for the desired time directly, one after the other.
Pressing the «0» key switches off the timer.
To make setting a very long time easier, you can go straight to 99 minutes by pressing the **–** touchkey.
At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any button for the particular cooking zone being used. Otherwise, they will switch off after a few seconds.
To stop the timer during cooking, press the **+** and **-** keys at the same time or return to 0 using the **-** key or enter "0" on the numeric keypad.

Independent timer
This function allows you to time an event, without cooking.
- Select a cooking zone you are not using **(2.6.3)**.
- Press the .
- Set the time with touchpad . A “t” flashes in the display **(2.6.4)**.
- 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.

2.7 ELAPSED TIME key

This function displays the time since the power setting was last changed for a selected cooking zone.To use this function, press the . The elapsed time flashes in the selected zone's timer display **(2.7.1)**.
If you want cooking to end within a specific time, press the 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.

2.8 LOCKING THE CONTROLS

Child safety lock

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

Locking

Press b key (cadenas), until the "bloc" locking symbol appears in one of the displays and a beep confirms the operation **(2.8.1)**.

Table locked in operation

The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol .
When you press the power or timer keys for the zones which are «on»:
«bloc» appears for 2 seconds and then switches off.

Unlocking

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

CLEAN LOCK function

This function locks the hob off while it is being cleaned.
To activate Clean lock:

Give a short press on key b (padlock). A beep sounds and the «bloc» symbol flashes in the display.
After a predefined time, the lock will automatically disengage. Two beeps sound and «bloc» switches off. You can stop the Clean Lock at any moment by pressing and holding touchkey b.

2.9 RECALL FUNCTION

This function lets you display the last «power and timer» settings for all the burners which were switched off less than 3 minutes previously.
To use this function, the hob must be unlocked. Press the On/Off key and then give a short press on key **(2.9)** k.

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

2.10 FONCTION BOIL

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

Select a zone and give a short press on the "Boil" key **(2.10.1)** m.
The default quantity of water displayed is 2 litres, but you can change it using the **+** or **-** g **(2.10.2)**.
Set the quantity of water required (from 0.5 to 6 litres).

Confirm by pressing the «Boil» symbol or wait a few seconds for automatic confirmation.
Cooking starts.
A beep sounds when the water is boiling and the "Boil" symbol scrolls through the display **(2.10.3)**.
You can then add the pasta and confirm by pressing the «Boil» key.
By default, the display shows the power and a cooking time of 8 minutes.
You can still adjust the power and the cooking time suggested.
A beep sounds out when cooking is finished.

NOTE: It is important that water is at ambient temperature at the start of cooking or the final result will be distorted.
Do not use a cast iron pan with this function.
You can also use this function to cook any food that needs to be cooked in boiling water.

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

2.11 HORIZONE PLAY

Horizone Play models b d

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 **(2.11)**.

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

2.12 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 **(2.12.1)**. When the temperature required for the grill is reached, a beep sounds for 10 seconds and "GRILL" scrolls through the display **(2.12.2)**.
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, exits the function.
In there is no pan in place, "Grill" flashes (like a power setting but you remain within the function).

2.13 PIANO FUNCTION

The purpose of this function is to use the three Horizone cooking zones at different powers without any time setting in order to be able to: keep warm, simmer and sear.
The power levels are adjustable per zone (default value from left to right: 2 / 10 / 19).

Press a Piano key o
The default values display at the top of

the three screens and the ⎓ symbol is displayed at the bottom..

In this mode, only the - and + keys are available to adjust the power levels within a dedicated range in each zone:
Keep warm: 1 to 3
Simmer: 4 to 11
Sear: 12 to 19.

To cancel Piano mode, give a long press on the o Piano key or on the main On/Off key a .

2.14 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 **(2.14.1)**. So, avoid touching the zones concerned.

Temperature limiter

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

Spillage protection

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

- A spillage in the touchkey area **(2.14.2)**.
- Damp cloth placed over the touchkeys.
- A metal object placed on the touchkeys **(2.14.3)** .

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 36

Instalación 39
Desembalaje 39
Empotramiento 39
Conexión 39

Utilización 40
Teclado 40
Selección del recipiente 41
Selección del fuego 41
Encendido / Apagado.....41
Ajuste de potencia 41
Horizone 42
Ajuste del temporizador 42
Tecla Elapsed time 42
Bloqueo de mando 43
Función Clean lock 43
Función Recall 43
Función Boil 44
Horizone Play 44
Función Grill / Plancha 44
Función Piano 44
Seguridades y recomendaciones 45

Mantenimiento 46

Anomalías 47

Medio ambiente 48

Servicio de atención al cliente 49

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 (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Terminación biselada Ver esquema (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Salvo modelos — Horizone Play — b d

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 **(1.2.10)** o un horno empotrable **(1.2.11),** 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 **(1.2.12)**.
Introduzca la placa en el mueble **(1.2.13)**.

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

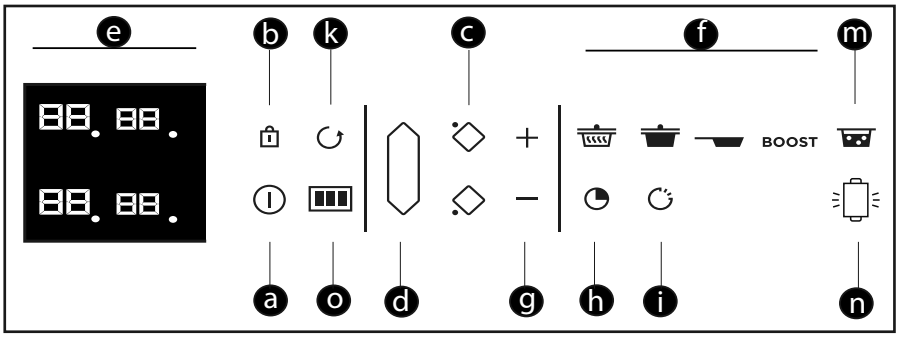
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

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

- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/.1.3.5/1.3.6**
- a) verde-amarillo, b) azul, c) marrón, d) negro, e) gris.

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

• 2 UTILIZACIÓN



Teclado

- a = Encendido / Apagado
- b = Bloqueo / Clean lock
- c = Selección de fuego
- d = Horizone
- e = Pantalla
- f = Preselección
- g = Ajuste de potencia / tiempo
- h = Temporizador
- i = Función Elapsed time
- k = Función Recall
- m = Función Boil
- n = Función Grill
- o = Función Piano

• 2 UTILIZACIÓN

2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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

2.2 SELECCIÓN DEL FUEGO

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

Diámetro del fuego	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
1/2 zona	2800	11 a 22 cm

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 (**2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4**)

2.3 ENCENDIDO/APAGADO

Pulse el botón Encendido / Apagado **a**. Un «0» parpadea en cada fuego durante 8 segundos **(2.3.1)**. Si no se detecta ningún recipiente, seleccione el fuego que quiera **(2.3.2)**. Si se detecta un recipiente, el «0» parpadea con un punto. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Parar zona / placa

Pulse unos segundos la tecla de la zona **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.

2.4 AJUSTE DE LA POTENCIA

Pulse la tecla **+** o **-** **g** **(2.4.1)** para regular su nivel de potencia de 1 a 19. 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 **(2.4.2).**
Estos valores de potencia son modificables, salvo para BOOST.
Proceda del siguiente modo:
La placa de cocción debe estar apagada.
- Seleccione o o pulsando varios segundos la tecla correspondiente.
- Regule la nueva potencia por pulsación de la tecla **+** o **-** .
- Un bip valida su acción después de algunos instantes.

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

2.5 HORIZONE Horizone tech

Para seleccionar la zona libre, pulse la tecla d **(2.5.1)**. Se puede ajustar la potencia y el temporizador con las teclas como para un fuego normal.
Para apagar la zona, pulse unos segundos la tecla d. Sonará un bip largo y se apagarán los visualizadores o aparecerá el símbolo «H».
Al pulsar la tecla del fuego delantero o trasero de la zona se desactiva la función y se transfieren los ajustes al fuego seleccionado.

2.6 AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Cada zona de cocción posee un temporizador dedicado que se puede encender en cuanto la zona de cocción concernida está en funcionamiento.
Para encenderla o para modificar los valores, pulse la tecla h temporizador **(2.6.1)**, luego las teclas **+** o **-** g **(2.6.2)**.
Entonces se pueden introducir las cifras correspondientes al tiempo deseado.
Al pulsar la tecla 0 se para el temporizador.
Para facilitar el ajuste de tiempos muy largos, puede acceder directamente a 99 minutos pulsando inmediatamente la tecla **-**.
Al final de la cocción, la visualización indica 0 y un bip le avisa. Para borrar estas informaciones, pulse cualquier tecla de mando de la zona de cocción concernida. En su defecto, se pararán al cabo de algunos instantes.
Para apagar el temporizador durante la cocción, pulse simultáneamente las teclas **+** y **-,** , vuelva a 0 pulsando la tecla **-**, o 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 **(2.6.3)**.
- Hacer que se pulsa una tecla h.
- Regule el tiempo con los mandos g. En la pantalla quedará una “t” intermitente **(2.6.4)**.
- Al finalizar la regulación, la “t” queda fija y comienza la cuenta atrás.

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

2.7 Tecla ELAPSED TIME

Esta función permite visualizar el tiempo transcurrido desde la última modificación de potencia en un fuego elegido.
Para utilizar esta función, pulse la tecla i. El tiempo transcurrido parpadea en el visualizador del temporizador del

hogar seleccionado **(2.7.1)**.
Si desea que su cocción se termine en un tiempo definido, pulse la tecla ⓘ 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 ⓘ. Pasados estos 5 segundos, podrá modificar el tiempo de cocción.

2.8 BLOQUEO DE LOS MANDOS

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

Bloqueo
Mantenga pulsada la tecla ⓑ (candado) hasta que el símbolo de bloqueo «bloc» aparezca y suene un bip de confirmación del ajuste **(2.8.1)**.

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

Desbloqueo
Mantenga pulsada la tecla ⓑ 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 ⓑ (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 ⓑ.

2.9 FUNCIÓN RECALL
Esta función permite ver los últimos ajustes de potencia y temporizador de todos los fuegos apagados hace menos de 3 minutos.
Para utilizar esta función, la placa debe estar desbloqueada. Pulse la tecla Encendido / Apagado y luego la tecla **(2.9)** ⓚ.
Con la placa en marcha, la función permite recordar los ajustes de potencia y de temporizador del (o de los) fuego(s) apagado(s) desde hace menos de 30 segundos.

2.10 FUNCIÓN BOIL

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

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

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero se puede modificar con las teclas **+** o **-** ⓖ **(2.10.2)**.

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

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

Se inicia la cocción.

Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo «Boil» parpadea en el visualizador **(2.10.3)**.

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

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

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

Se emite un bip sonoro al final de la cocción.

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

No utilice recipientes de hierro con esta función.

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

Consejo de ahorro de energía

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

2.11 HORIZONE PLAY

Horizone Play modelos ⓑ ⓓ

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

Colocación de los accesorios:

Colocar la ranura (A) de su accesorio sobre la guía (B) de su aparato **(2.11.2)**.

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

2.12 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA

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

Seleccione la zona «Horizone» ⓓ; pulse brevemente la tecla Grill ⓝ y «GRILL» aparecerá en la zona de visualización superior **(2.12.1)**. Una vez alcanzada la temperatura requerida para el grill, suena un bip durante 10 segundos y desfila «GRILL» por la zona de visualización **(2.12.2)**.

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).

2.13 FUNCIÓN PIANO

Esta función permite utilizar las 3 zonas de cocción Horizone con potencias

distintas sin noción de tiempo para: mantener caliente, cocción a fuego lento y cocción a fuego vivo.
Se pueden ajustar los niveles de potencia por zona (valor por defecto de izquierda a derecha: 2 / 10 / 19).

Pulse la tecla Piano o
Los valores por defecto se muestran en la parte superior de las 3 pantallas y el símbolo = aparece debajo.
En este modo, solo están disponibles las teclas - y + para ajustar los niveles de potencia en un intervalo dedicado a cada zona:
Mantener caliente: de 1 a 3
Cocción a fuego lento: de 4 a 11
Cocción a fuego vivo: de 12 a 19
Para anular el modo Piano, pulse varios segundos la tecla Piano o o la tecla de Encendido/Apagado general a.

2.14 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 **(2.14.1)**. 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 **(2.14.2)** .
- Paño mojado colocado sobre las teclas.
- Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando **(2.14.3)** .

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 52

Instalação 55
Remoção da embalagem 55
Encastramento 55
Ligação 55

Utilização 56
Léxico do teclado 56
Seleção do recipiente 57
Seleção do foco 57
Colocação em funcionamento / Desligar 57
Regulação da potência 57
Horizone 58
Ajuste do temporizador 58
Tecla “Elapsed time” 59
Bloqueio dos comandos 59
Função “Clean Lock” 59
Função “Recall” 59
Função “Boil” 60
Horizone Play 60
Função Grill / Plancha 60
Função PIANO 61
Segurança e recomendações 61

Manutenção 63

Avarias 64

Meio ambiente 65

Serviço de apoio ao cliente 66

⚠ 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 (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo Ver esquema (**1.2.3/1.2.5 /1.2.7/1.2.9**)

Exceto para os modelos — Horizone Play — b d

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 **(1.2.10)** ou acima de um forno encastrável **(1.2.11),** 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 **(1.2.12)**.

Introduza a placa no móvel **(1.2.13)**.

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

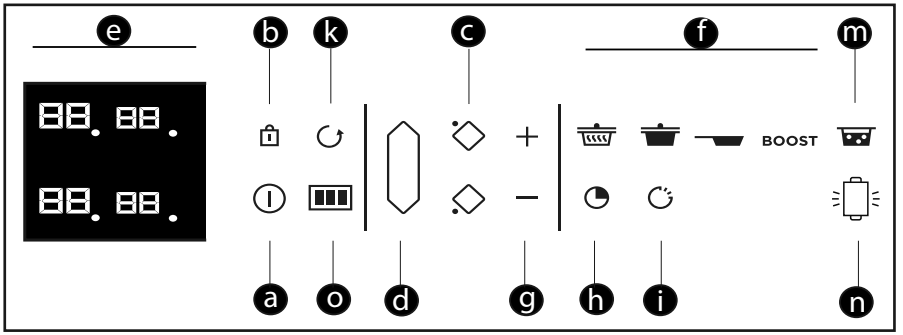
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

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

- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.34./1.3.5/1.3.6 :**
- 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"**
- **k = Função "Recall"**
- **m = Função "Boil"**
- **n = Função Grill**
- **o = Função Piano**

• 2 UTILIZAÇÃO

2.1 SELEÇÃO DO RECIPIENTE

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

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

Evite pousar recipientes sobre o painel de comando.

2.2 SELEÇÃO DO FOCO

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

Diâmetro do foco	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 3700	18 cm, oval, peixeira
1/2 zone	2800	11 a 22 cm

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 (**2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4).**

2.3 LIGAÇÃO - DESLIGAMENTO

Prima longamente o botão Ligação/ Desligamento a. Um “0” pisca em cada foco durante 8 segundos **(2.3.1)**. Se nenhum recipiente for detetado, selecione o seu foco **(2.3.2)**. Se um recipiente for detetado, o “0” pisca com um ponto. Pode então escolher a potência desejada. Se não 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.

2.4 AJUSTE DA POTÊNCIA

Prima o botão **+** ou **-** g **(2.4.1**.
Durante a colocação em funcionamento, pode passar diretamente para a potência máxima (exceto boost) premindo o botão **“-”** da zona.

Pré-seleção de potência:

Quatro botões 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 **(2.4.3)**

Estes valores de potência são modificáveis, exceção feita para o BOOST.

Proceda da seguinte maneira:

A placa de cozedura tem de estar desligada.

- Selecione ou ou por uma pressão prolongada.
- Defina a nova potência premindo o botão **+** ou **-** .
- Um bip valida a sua ação após um momento.

Nota: As potências devem estar compreendidas entre

1 e 3 para
4 e 11 para
12 e 19 para

2.5 HORIZONE Horizone^tech

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

Para parar a zona, prima longamente o botão 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.

2.6 AJUSTE DO TEMPORIZADOR

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

Para colocá-lo em funcionamento ou modificá-lo, prima o botão h do temporizador **(2.6.1)**, e em seguida os botões **+** ou **-** g **(2.6.2)**.

Uma pressão no botão "0" anulará o temporizador.

Para facilitar a regulação de tempos mais longos, pode aceder directamente a 99 min, premindo imediatamente o botão **-**.

O final da cozedura é indicado pelo aparecimento do número 0 e por um sinal sonoro. Para apagar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento em questão. Se não o fizer, as indicações pararão automaticamente após alguns instantes.

Para parar o temporizador durante a cozedura, prima ao mesmo tempo e longamente os botões **+** e **-,** ou volte ao 0 com o botão **-**, ou marque "0" no teclado numérico.

Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.

- Seleccione uma zona não utilizada **(2.6.3)**.
- Faça uma tecla é pressionada h .
- Regule o tempo com os botões g . Aparece um "t" a piscar no mostrador **(2.6.4)**.
- 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.



2.7 Tecla “ELAPSED TIME”
Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.
Para utilizar esta função, prima o botão i. O tempo decorrido pisca no visor do temporizador do foco seleccionado **(2.7.1)**.
Se desejar que o seu aquecimento termine num tempo definido, prima o botão i e depois, dentro de 5 segundos, prima o + do temporizador para aumentar o tempo de aquecimento que deseja obter. A apresentação do tempo decorrido fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.
Esta função existe com ou sem a função do temporizador.
Observação: se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo nos 5 segundos seguintes após a pressão no i. Passados esses 5 segundos, poderá modificar o tempo de cozedura.

2.8 BLOQUEIO DOS COMANDOS

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

Bloqueio
Prima o botão b (cadeado) até que o símbolo de bloqueio “bloc” apareça nos visores e um bip confirme a sua manobra **(2.8.1)**.

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

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

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

2.9 FUNÇÃO “RECALL”
Esta função permite visualizar os últimos ajustes “potência e temporizador” de todos os focos apagados desde há menos de 3 minutos.
Para utilizar esta função, a placa deve estar desbloqueada. Prima o botão Ligação / Desligamento e depois

brevemente o botão **(2.9)** k.
Quando a placa funcionar, a função permite de recuperar os ajustes de potência e temporizador do (ou dos) foco(s) apagado(s) há menos de 30 segundos.

2.10 FUNÇÃO "BOIL"

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

Selecione o seu foco, efetue uma breve pressão no botão "Boil" **(2.10.1)** m.
Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com os botões **+** ou **-** g **(2.10.2)**.
Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).
Valide premindo o símbolo «Boil» ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.
A cozedura começa.
Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo "Boil" desfila no visor **(2.10.3)**.
Deite então as massas e valide tocando no botão "Boil".
Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos.
Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.
Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.

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

Conselho de economia de energia

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

2.11 HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modelos b d

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.

Instalação dos acessórios:
Posicionar a ranhura (A) do seu acessório sobre a guia (B) do seu aparelho (**(2.11)**.

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

2.12 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 **(2.12.1)**. Quando a temperatura necessária para o grelhador for atingida, um bip será emitido durante 10 segundos e "GRILL"

desfilará na zona de visualização **(2.12.2)**
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).

2.13 FUNÇÃO PIANO

Esta função tem como objetivo utilizar as 3 zonas de cozedura Horizone com potências diferentes sem noção de tempo para poder: manter quente, ferver e cozinhar.
Os níveis de potência por zona são ajustáveis (valor por defeito da esquerda para a direita: 2/10/19).

Prima o botão Piano o
Os valores predefinidos são indicados na parte superior dos 3 ecrãs e o símbolo = aparece em baixo.
Neste modo, apenas os botões - e + ficam disponíveis para ajustar os níveis de potência numa faixa dedicada a cada zona:
Manter quente: de 1 a 3
Ferver: de 4 a 11
Cozinhar: de 12 a 19
Para anular o modo Piano, faça uma pressão longa sobre o botão Piano o ou sobre o botão de Ligar e Desligar geral a.

2.14 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 **(2.14.1)**. 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 **(2.14.2)** .
- Pano molhado colocado em cima dos botões.
- Objeto metálico colocado em cima dos botões de comando **(2.14.3)** .

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.....69

Instalacja 72
Rozpakowanie 72
Zabudowa 72
Podłączenie 72

Użytkowanie.....73
Objaśnienia dotyczące klawiatury 73
Zarządzanie mocą.....74
Wybór naczynia 74
Wybór palnika 74
Włączanie/wyłączanie 74
Regulacja mocy.....74
Funkcje Horizone 75
Regulacja minutnika 75
Przycisk Elapsed time 76
Blokowanie elementów sterowania 76
Funkcja Clean lock 77
Funkcja Recall.....77
Funkcja Boil.....77
Funkcja Horizone Play 78
Funkcja Grill / Plancha.....78
Funkcja Piano 78
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa 79

Konserwacja.....80

Błędy.....81

Ochrona środowiska 82

Dział obsługi klienta 83

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 (**1.2.2/1.2.4/1.2.6/1.2.8)**

- Zabudowa na wysokości blatu roboczego Patrz schemat (**1.2.3/1.2.5/1.2.7/1.2.9**)

Za wyjątkiem modeli — Horizone Play — b d

Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.
W razie instalacji płyty nad szufladą **(1.2.10)** lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy **(1.2.11),** należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia. Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty **(1.2.12)**.
Włożyć płytę w mebel **(1.2.13)**.

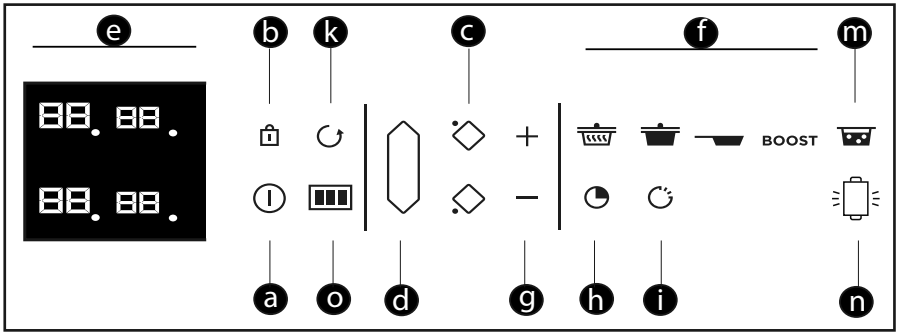
Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednoczesne korzystanie z płyty i piekarnika w trybie pirolizy. Płyta jest wyposażona w system bezpieczeństwa chroniący przed przegrzaniem. System ten może zadziałać np. w przypadku instalacji nad niewystarczająco 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 :
- **1.3.1/1.3.2/1.3.3/1.3.4/1.3.5/1.3.6**
- 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**
- **k = Funkcja Recall**
- **m = Funkcja Boil**
- **n = Funkcja Grill**
- **o = Funkcja Piano**

• 2 UŻYTKOWANIE

2.1 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.

2.2 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 kształcie owalnym
1/2 zone	2800	11 do 22 cm

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 (**2.2.1 - 2.2.2 - 2.2.3 - 2.2.4**).

2.3 WŁĄCZANIE - WYŁĄCZANIE

Wcisnąć przycisk Włączanie / Wyłączanie a. Na każdym palniku symbol „0” miga przez 8 sekund **(2.3.1)**. Jeżeli nie zostanie wykryte żadne naczynie, należy wybrać palnik **(2.3.2)**. 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.

2.4 REGULACJA MOCY

Wcisnąć przycisk **+** lub **-** g **(2.4.1)**, aby ustawić poziom mocy w zakresie od 1 do 19. Wciśnięcie przycisku „0” spowoduje wyłączenie palnika.

• 2 UŻYTKOWANIE

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 **(2.4.2)**

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

2.5 HORIZONE

Horizone tech

Wolna strefa gotowania może zostać wybrana za pomocą przycisku (d) **(2.5.1)**. 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.

2.6 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 **(2.6.1)**, a następnie przyciski **+** lub **-** (g) **(2.6.2)**.

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 **(2.6.3)**.
- Zrób naciśnięciu klawisza h .
- Ustawić czas za pomocą przycisków g . Litera “**t**” zacznie migać na wyświetlaczu **(2.6.4)**.
- Na zakończenie ustawiania litera “**t**” będzie wyświetlać się stale i rozpocznie się odliczanie.

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

2.7 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 **(2.7.1)**.
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.

2.8 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 **(2.8.1)**.

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.

2.9 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 **(2.9)** k.

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

2.10 FUNKCJA BOIL
Funkcja ta umożliwia zagotowanie wody i utrzymywanie jej wrzenia w celu ugotowania np. makaronu.
Należy wybrać palnik i krótko wcisnąć przycisk „Boil" **(2.10.1)** m.
Proponowana domyślnie ilość wody wynosi 2 litry, jednak może ona zostać zmodyfikowana za pomocą przycisków **+** lub **-** g **(2.10.2)**.
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 **(2.10.3)**.
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.

• 2 UŻYTKOWANIE

Porada dotycząca oszczędności energii

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

2.11 Funkcja HORIZONE PLAY

— Horizone Play — modele b d

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 **(2.11.2)**.

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

2.12 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 **(2.12.1)**. Kiedy osiągnięta zostanie odpowiednia temperatura funkcji Grill, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sek. i komunikat „GRILL" będzie przesuwał się na wyświetlaczu **(2.12.2)**.

Minutnik nie może zostać ustawiony w przypadku funkcji Grill i Plancha.

Funkcja Elapsed time umożliwia jedynie wyświetlenie czasu.

Wciśnięcie przycisków f, g umożliwia zakończenie działania funkcji.

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

2.13 FUNKCJA PIANO

Celem tej funkcji jest umożliwienie korzystania z 3 stref gotowania kuchenki Horizone o różnych mocach bez ograniczeń w czasie, aby zapewnić możliwość: utrzymywania temperatury, gotowania na wolnym ogniu i przysmażania.

Poziomy mocy dla poszczególnych stref można regulować (wartości domyślne od lewej do prawej: 2/10/19).

Nacisnąć na krótko przycisk Piano (kuchnia profesjonalna) o.

U góry 3 ekranów wyświetlane są wartości domyślne, a poniżej pojawia się symbol =

W tym trybie działają jedynie przyciski **-** i **+**, które umożliwiają regulację poziomów mocy w zakresach przeznaczonych dla poszczególnych stref:

Utrzymywanie temperatury: od 1 do 3.

Gotowanie na wolnym ogniu: od 4 do 11.

Przysmażanie: od 12 do 19.

Aby anulować tryb kuchni profesjonalnej (Piano), nacisnąć na dłużej przycisk Piano (kuchnia profesjonalna) o lub przycisk ogólnego włączania /wyłączania a.

2.14 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" **(2.14.1)**. 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 **(2.14.2)** .
- Położenie mokrej ścierki na przyciskach.
- Położenie metalowego przedmiotu na przyciskach **(2.14.3)** .

Zdjąć położony przedmiot lub wyczyścić i wysuszyć przyciski sterowania, a następnie wznowić gotowanie.

W takim przypadku symbol **–** jest wyświetlany wraz z sygnałem dźwiękowym.

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).