

FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ'DFřI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
ΕΛ	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

TABLE INDUCTION

INDUCTION HOB INDUKČNÍ

VARNÁ DESKA

INDUKTIONSKOCHFELD

PLACA DE INDUCCIÓN

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

PIANO A INDUZIONE

INDUCTIEKOOKPLAAT

PLĘTA INDUKCYJNA PLACA

DE INDUÇÃO

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

INDUKČNÁ VARNÁ PLATŇA

De Dietrich 

FR GUIDE D'UTILISATION

TABLE INDUCTION

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.

Retrouvez-nous sur  

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

TABLE DES MATIERES

FR

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

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

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

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

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

Les objets métalliques tels

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

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

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

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

Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

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

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

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés

avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

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

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

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

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

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.

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

SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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.

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

• 1 INSTALLATION



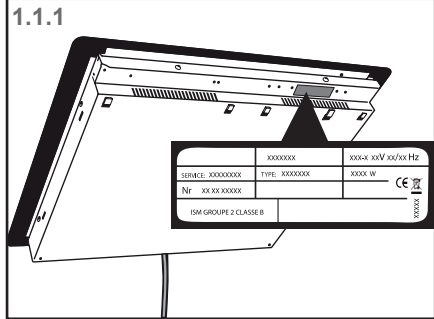
1.1 DEBALLAGE

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

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

Service:

Type:

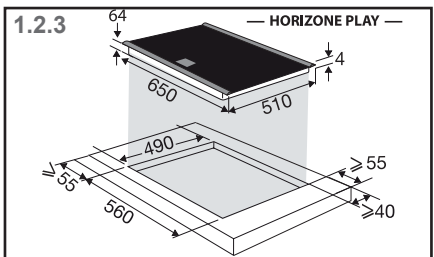
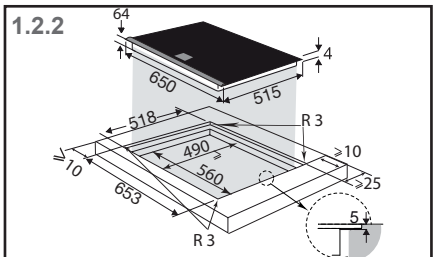
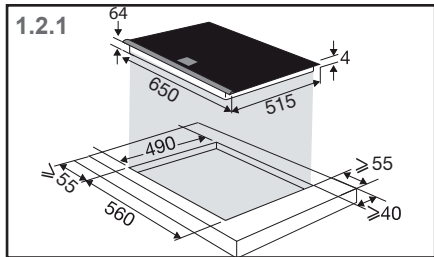


1.2 ENCASTREMENT DANS LE MEUBLE

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

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

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



• 1 INSTALLATION



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

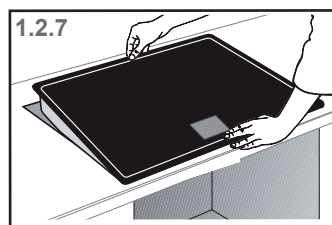
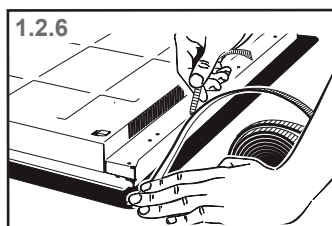
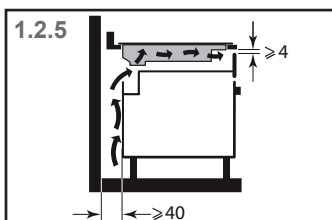
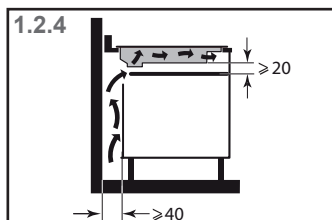
En cas d'installation de la table au-dessus d'un tiroir (1.2.4) ou au-dessus d'un four encastrable (1.2.5), respectez les dimensions notées sur les illustrations afin d'assurer une sortie d'air suffisante à l'avant.

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

Introduisez la table dans le meuble (1.2.7).



Si votre four est situé sous votre table de cuisson, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse. Votre table est équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe. Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Le code «F7» s'affiche alors dans les zones de commandes. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble (8 cm x 5 cm).





1.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

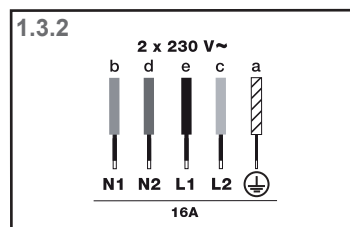
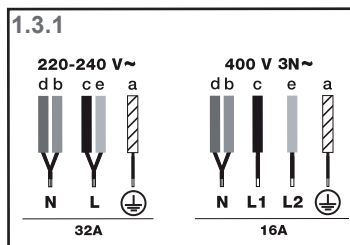
Ces tables doivent être branchées sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installations en vigueur. Une déconnexion doit être incorporée dans la canalisation fixe.

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

Câble à 5 fils (**1.3.1** et **1.3.2**)

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

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



• 2 UTILISATION



2.1 CHOIX DU RECIPIENT

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



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

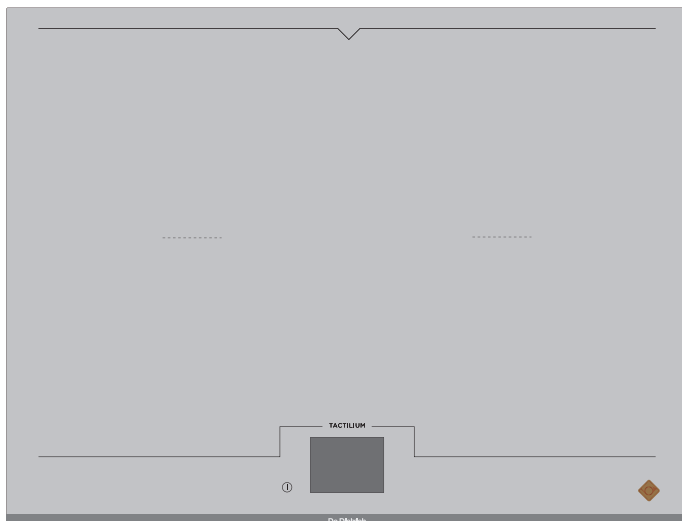


Evitez de poser des récipients sur l'écran de commande.

• 2 UTILISATION

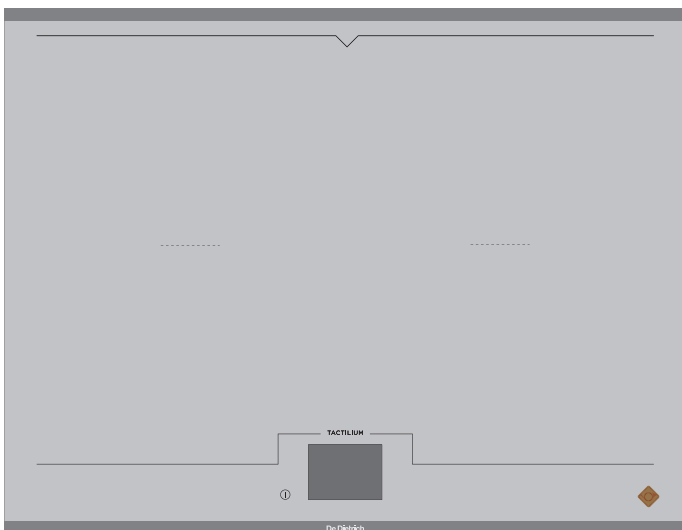


2.2 DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

DPI7698GS

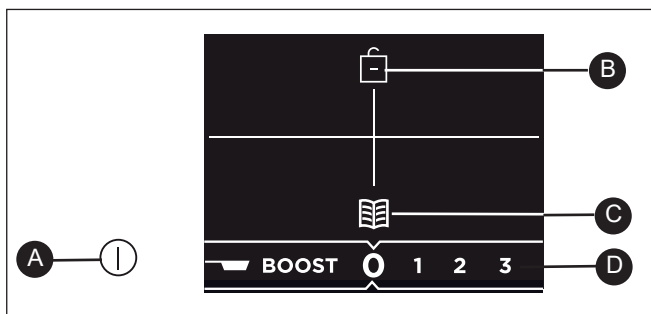
• 2 UTILISATION



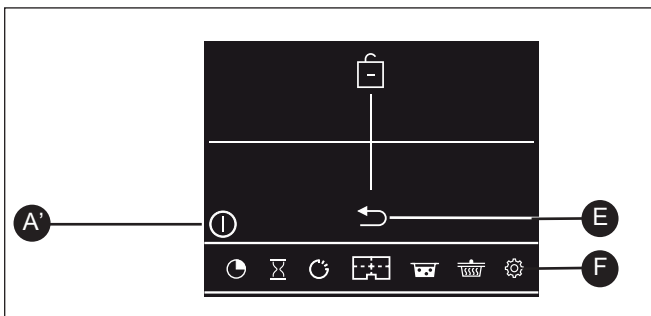
2.3 DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR

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

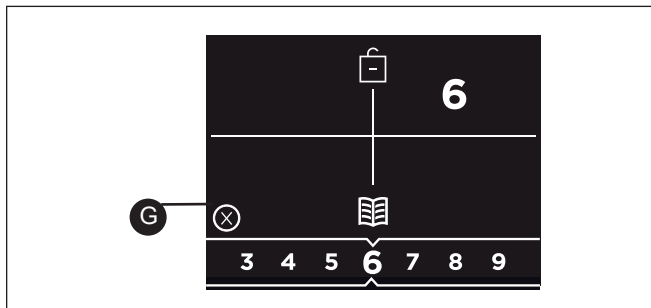
Si le symbole veille  est présent dans l'afficheur, il faut appuyer sur la touche marche arrêt  en dehors de l'afficheur.



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



- A** Symbole veille
- E** Touche retour
- F** Touches de sélection des fonctions



- G** Touche Arrêt foyer

• 2 UTILISATION



2.4 DESCRIPTION DES FONCTIONS



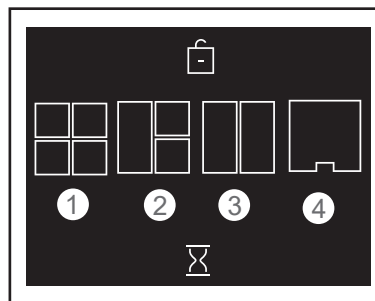
a b c d e f g h

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

2.5 MISE EN MARCHÉ

4 configurations de cuisson apparaissent dans l'afficheur.

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



Conseil

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

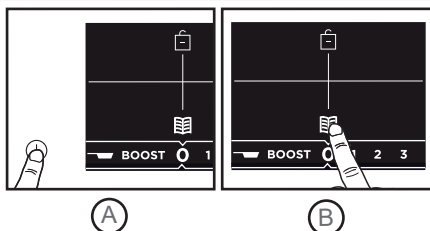
• 2 UTILISATION



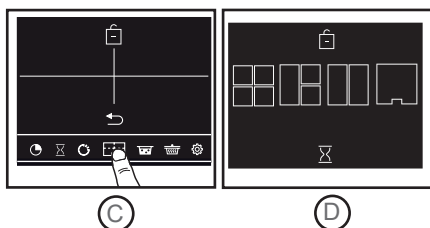
2.6 SELECTION DU FOYER

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

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

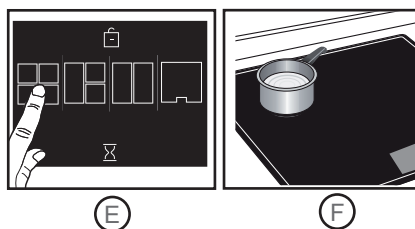


Appuyez sur la fonction «Sélection de la zone de cuisson» (C) pour obtenir les 4 configurations de cuisson possibles (D).

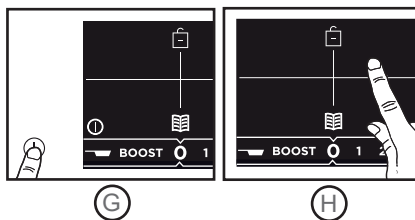


Sélectionnez une des configurations de cuisson, en fonction de votre récipient (E).

Posez votre récipient sur la table (F).

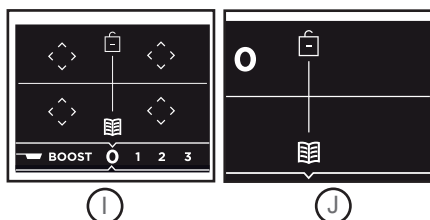


Le symbole Marche/Arrêt apparaît dans l'écran, faire un appui bref sur la touche Marche/arrêt pour démarrer la cuisson (G) et sur l'écran appuyez sur n'importe quelle zone de cuisson (H).



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

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





Ajout d'une casserole supplémentaire :

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

Déplacement d'une casserole en cours de cuisson :

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

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

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

• 2 UTILISATION

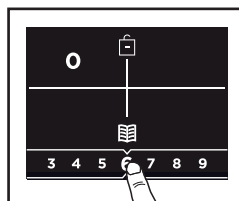


2.7 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Bandeau déroulant donnant accès aux puissances :

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

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



(A)

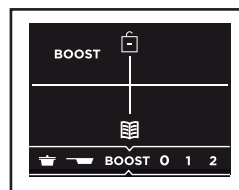
Les puissances vont de 1 (puissance minimale) à 15.

Trois accès directs sont pré-programmés :

 = puissance 8, **mijoter**.

 = puissance 12, **saisir**.

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




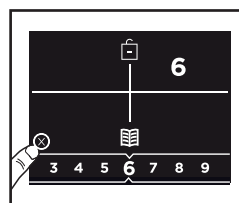
(B)

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

2.8 ARRÊT DES FOYERS


Arrêt d'un seul foyer :

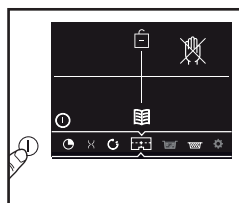
- Effectuez un appui bref sur la touche  de l'écran pour arrêter l'un des foyers en cours **(C)**.



(C)

Arrêt de tous les foyers simultanément :

- Effectuez un appui bref sur la touche Marche/Arrêt de la table, **(D)** l'écran reste allumé et permet d'accéder uniquement aux fonctions de réglages. Pour accéder aux fonctions de puissance et remettre un foyer en marche, refaire un appui sur la touche Marche Arrêt  **(D)** si le symbole veille est présent **(D)**.



(D)



2.9 ARRÊT DE LA TABLE

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

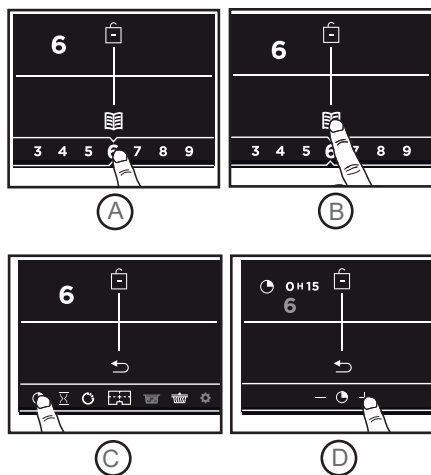
2.10 DUREE DE CUISSON (minuterie)

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

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

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

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



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



2.11 MINUTEUR INDEPENDANT

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

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

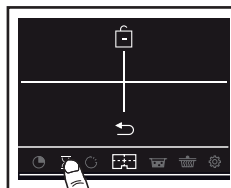
Réglez le temps désiré à l'aide des touches + ou - **(B)**.

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

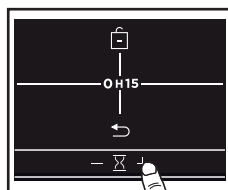
L'affichage devient blanc et le compte à rebours commence.

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

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



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



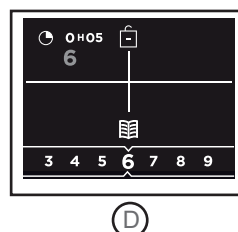
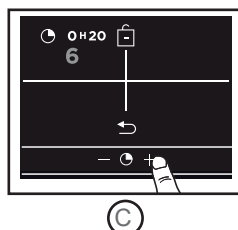
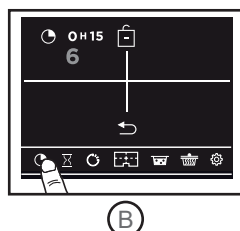
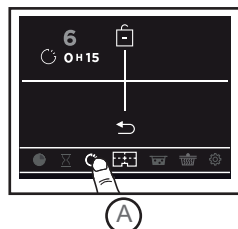
2.12 ELAPSED TIME

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

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

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

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



• 2 UTILISATION



2.13 EBULLITION (fonction «Boil»)

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

Sélectionnez votre foyer (exemple : arrière-gauche).

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

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

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

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

La cuisson démarre.

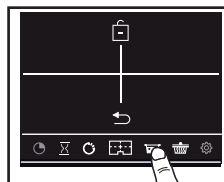
Un bip retentit lorsque l'eau est à ébullition et le symbole «Boil» clignote dans l'afficheur.

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

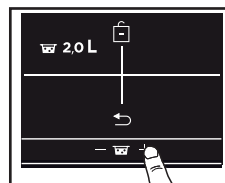
Par défaut l'afficheur propose une puissance à 12 et une durée de cuisson de 8 minutes (C).

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

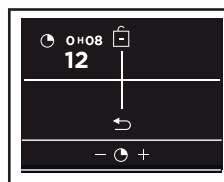
Un bip sonore retentit à la fin de la cuisson.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION



NOTA :

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

Ne pas utiliser de récipient en fonte.

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

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

2.14 MAINTIEN AU CHAUD

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

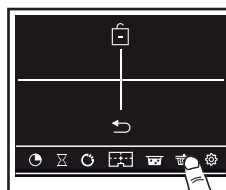
Par mesure de sécurité, elle s'éteindra automatiquement au bout de 2 heures.

Pour accéder à cette fonction :

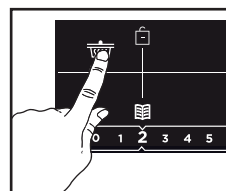
Allez dans le menu des fonctions et choisissez la fonction «Maintien au chaud» **(A)**.

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

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



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



2.15 HORIZONE^{PLAY} (selon modèle)


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

Mise en place des accessoires :

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




(A)

 **Ne pas faire glisser les accessoires HORIZONE^{PLAY} sur la surface de cuisson afin d'éviter tout risque de rayures.**

2.16 FONCTION GRIL / PLANCHA

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

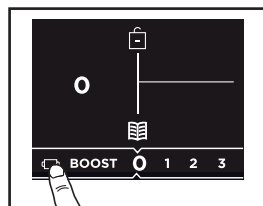
Sélectionnez votre zone de cuisson et positionnez votre récipient dessus. Lorsque la table l'a détecté, appuyez sur la touche  (A).

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

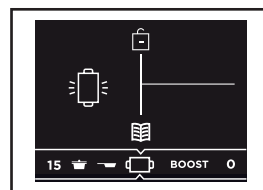
La minuterie n'est pas utilisable pour cette fonction.

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

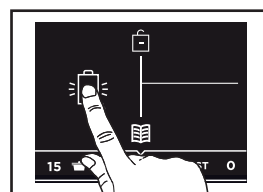
En l'absence de récipient le symbole «?» clignote dans la zone d'affichage mais la fonction reste active.



(A)



(B)



(C)

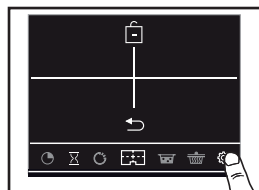


2.17 REGLAGES

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

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

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

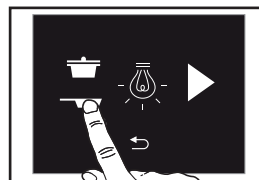


(A)

2.18 PRÉ-SÉLECTION DE PUISSANCES

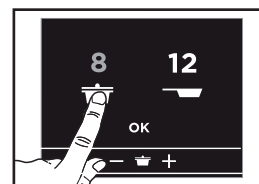
Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le BOOST).
Votre zone de cuisson doit être éteinte.
Pour accéder à cette fonction, allez dans la fonction «Réglages».

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



(A)

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



(B)

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



(C)

• 2 UTILISATION



2.19 LUMINOSITE

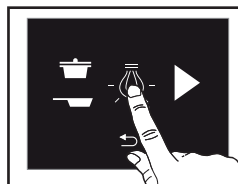
Cette fonction permet de modifier l'intensité de l'affichage dans l'écran.

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

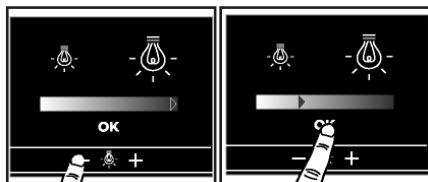
Sélectionnez le symbole luminosité au centre de l'écran **(A)**.

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

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



(A)

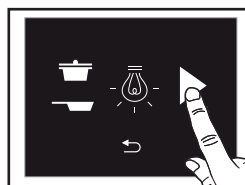


(B)

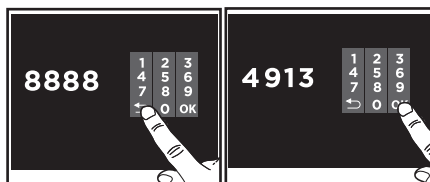
(C)

2.20 MODE DÉMO (réservé au service après-vente)

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



(A)



(B)

(C)

• 2 UTILISATION



2.21 VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

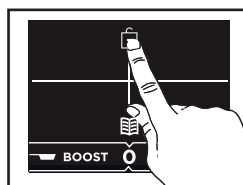
Verrouillage :

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

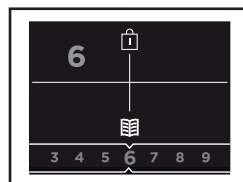
Lorsque la table est en fonctionnement et que vous la verrouillez (B), les zones de cuisson en fonctionnement continuent de chauffer mais vous n'avez pas accès aux touches de puissance ou de minuterie, le cadenas «fermé» se met à clignoter quelques secondes puis devient fixe. Seule la touche «Marche/arrêt»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

Déverrouillage :

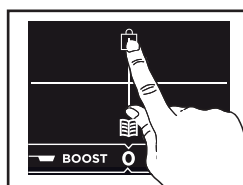
Lorsque la table est verrouillée à l'arrêt ou en fonctionnement, appuyez sur le cadenas «fermé» dans l'afficheur (C) jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre manoeuvre, votre table est alors déverrouillée.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILISATION



2.22 «CLEAN LOCK»

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

Pour activer «Clean lock» :

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

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




Conseil

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

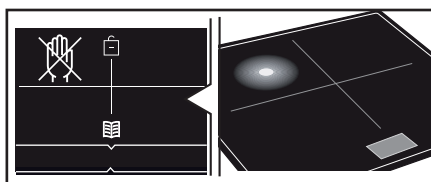
2.23 SECURITE ET RECOMMANDATIONS

Chaleur résiduelle

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

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

Évitez alors de toucher la ou les zones concernées.



(A)

• 2 UTILISATION



Limiteur de température :

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

Sécurité «petits objets» :

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

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



Attention

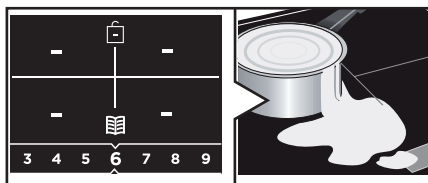
Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Protection en cas de débordement :

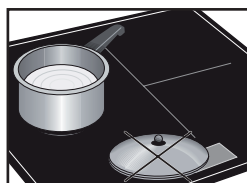
L'arrêt de la table, un affichage spécial et un signal sonore peuvent être déclenchés dans un des 3 cas suivants :

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

Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.



(A)



(B)

• 2 UTILISATION



Auto-Stop system :

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

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

• 3 ENTRETIEN

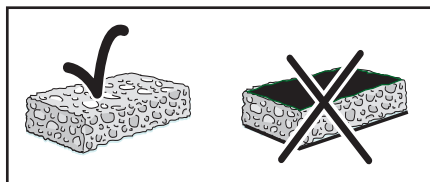


ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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



(A)



(B)

• 3 *ENTRETIEN*



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

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

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

ENTRETIEN DU BILLOT HORIZONEPLAY

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

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

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

A la première utilisation :

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

Entretien régulier :



Huilez votre billot une fois par mois.

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

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

• 4 ANOMALIES ET SOLUTIONS



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



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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



- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à trier!



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.



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 :

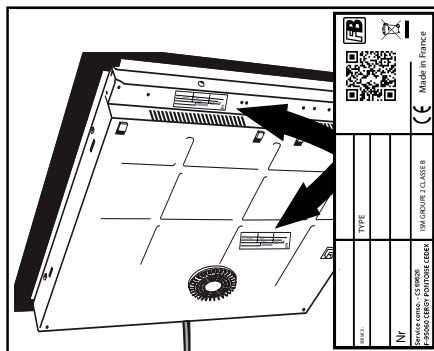
Service Consommateurs
DE DIETRICH
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

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.



B : Référence commerciale

C : Référence service

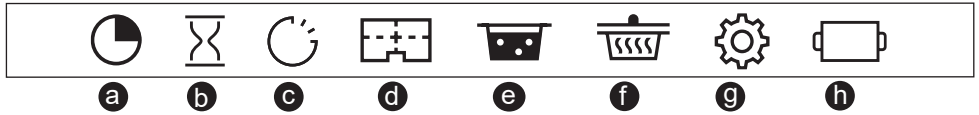
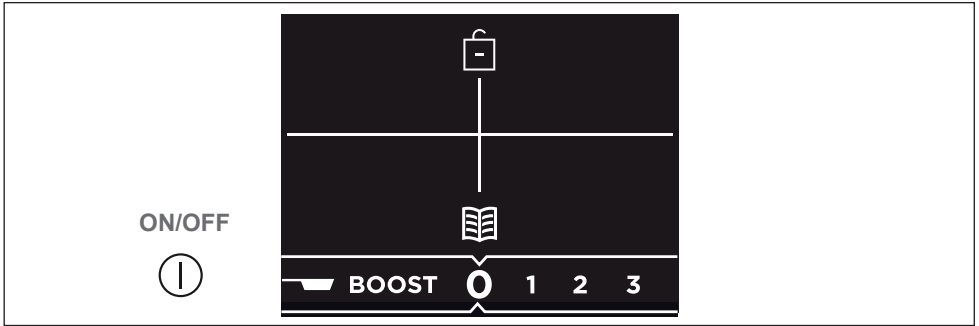
H : Numéro de série

I : QR Code

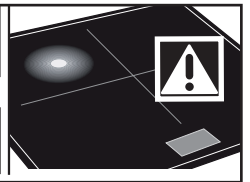
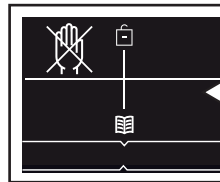
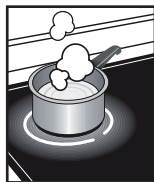
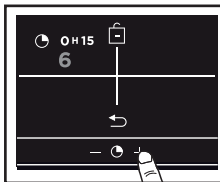
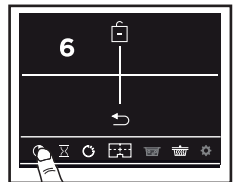
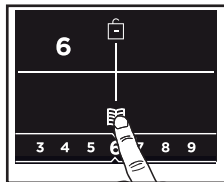
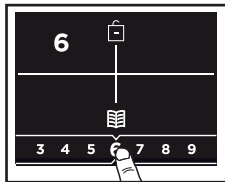
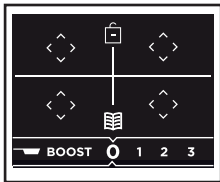
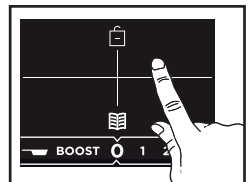
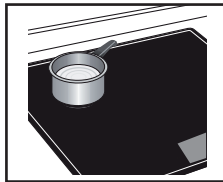
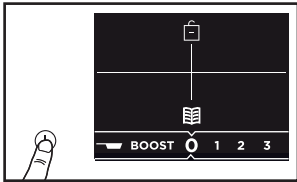
Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 34 34 Service gratuit + prix appel

GUIDE DE DEMARRAGE RAPIDE



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



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DF ěI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

INDUCTION HOB

EN

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

Thank you for choosing a De Dietrich product.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Important :

Before using your appliance, read this user guide carefully to familiarise yourself more quickly with its operation.

Find the user guide and more information on these products by using the QR code at the end of this document.

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

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

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

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

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

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

Children must not be allowed to play with the appliance.

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

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

The appliance and its accessible parts become hot during use.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

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

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

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations.

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

the pacemaker manufacturer or your GP.

Leaving oil or fat to cook unattended on a hob can be dangerous and lead to fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket. CAUTION: cooking must be monitored. Short cooking requires constant surveillance. Danger of fire: do not store objects in the cooking zones.

If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.

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

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

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

Never use aluminium foil for cooking. Never place items

wrapped in aluminium foil or packaged in aluminium dishes on your cooking hob. The aluminium will melt and permanently damage your appliance.

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY ADVICE AND PRECAUTIONS

to be switched on using an external timer or a separate remote control system.

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

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

• 1 INSTALLATION

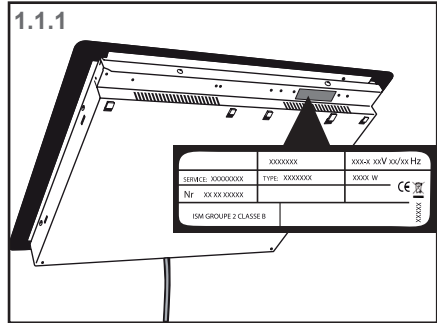


1.1 UNPACKING

Remove all the protective packing pieces. Check the appliance's characteristics on the nameplate and be sure to comply with them (1.1.1).

Note the service and standard references shown on this plate in the boxes below for future reference.

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

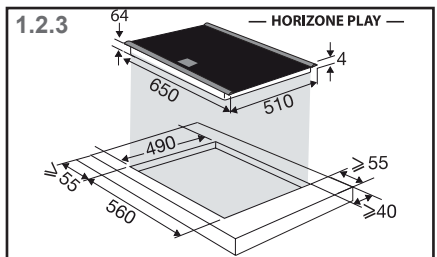
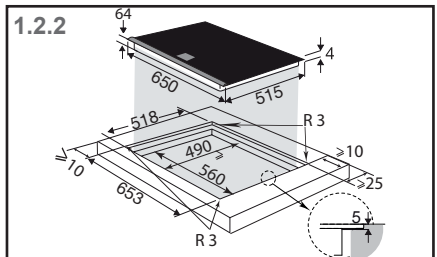
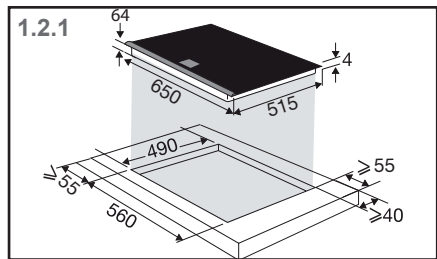


1.2 BUILDING INTO A BASE UNIT

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

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

- Fitting flush with the worktop
See diagram (1.2.2)



• 1 INSTALLATION




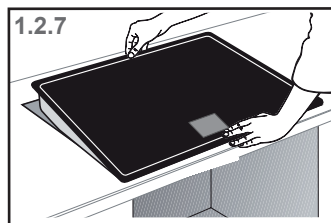
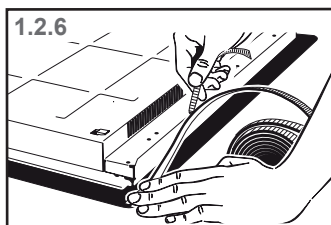
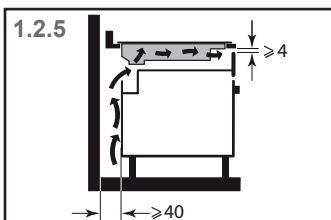
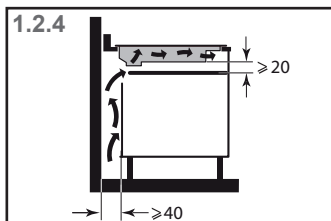
Check that air can flow correctly between the front and back of your hob.

If you are installing the hob above a drawer (1.2.4) or above a built-in oven (1.2.5), comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.

Apply the seal all around the edge of the hob (1.2.6), before fitting.

Fit the hob into the base unit (1.2.7).

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



• 1 INSTALLATION



1.3 ELECTRICAL CONNECTIONS

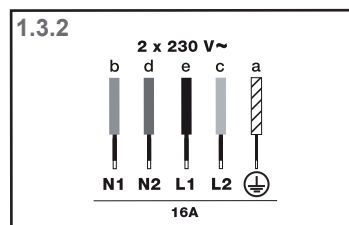
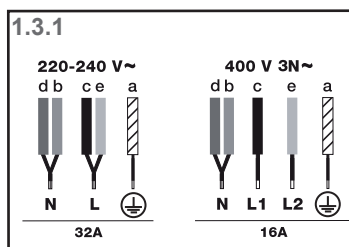
These hobs must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

Identify the cable and wire colours for your hob:

5-wire cable (1.3.1 and 1.3.2)

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

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





2.1 CHOICE OF COOKWARE

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



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

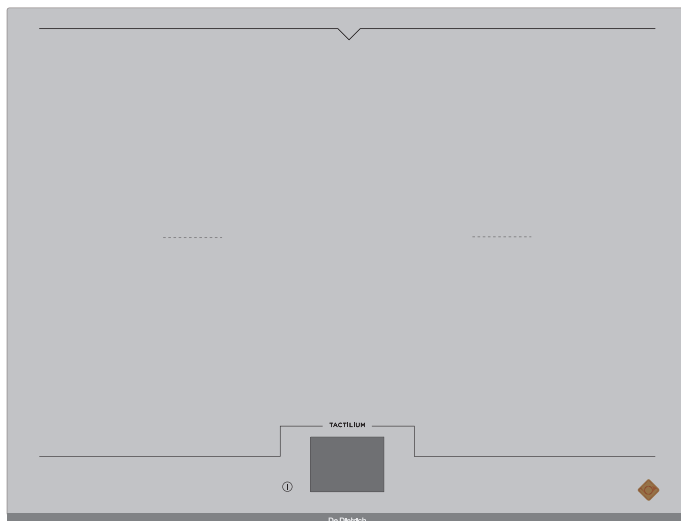
The heat will be distributed better and cooking will be more uniform. Never leave an empty pan to heat unattended.



Avoid putting cookware on the control screen.

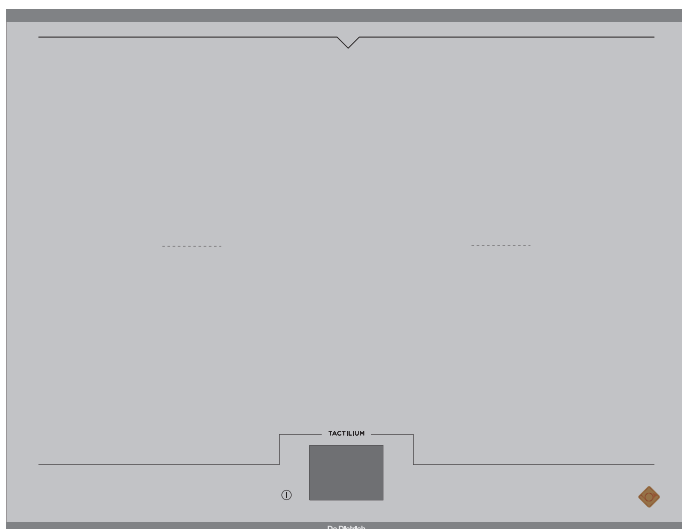


2.2 DESCRIPTION OF THE TOP



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

DPI7698GS

• 2 USE

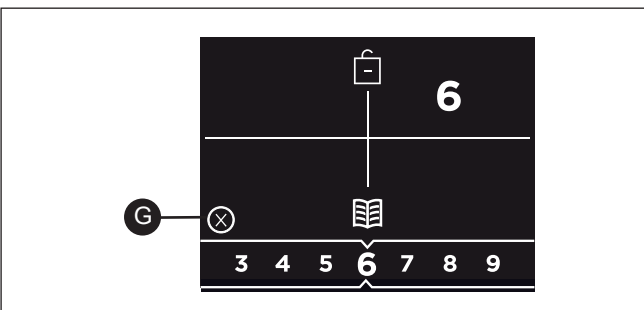
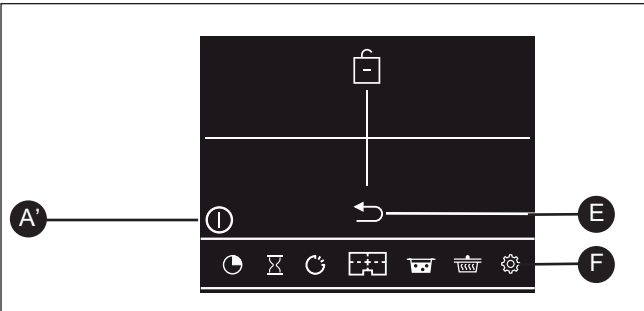
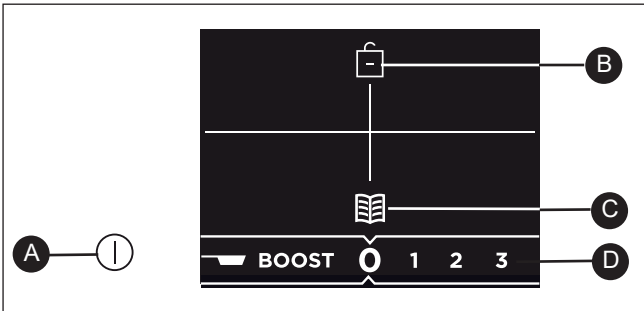


2.3 DESCRIPTION OF THE DISPLAY

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

If the standby symbol  is present in the display, you must press the on / off key

 outside the display.



• 2 USE



2.4 DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS



a b c d e f g h

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

2.5 SWITCHING ON

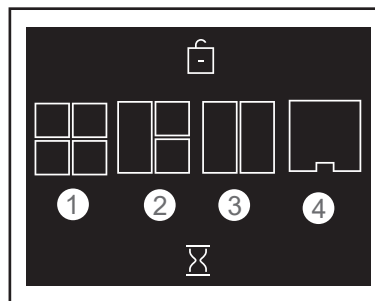
4 cooking times appear in the display.

- 1 **QUATTRO mode**
4 zones:
for cookware with bases of 11 to 22 cm in diameter.

- 2 **TRIO mode**
1 **Horizone tech** area (to the left):
for a griddle, grill, fish cooker or cookware with bases of 18 to 24 cm in diameter.
+ 2 zones (to the right):
for cookware with bases of 11 to 22 cm in diameter.

- 3 **DUP mode**
2 **Horizone tech** areas:
for griddles, grills, fish cookers or cookware with bases of 18 to 24 cm in diameter.

- 4 **SOLO mode:**
specially developed for large cookware.
The power is identical on all rings.
NOTE: Your cookware must not be placed in the centre of the hob.



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

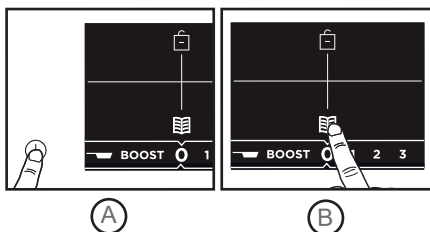
• 2 USE



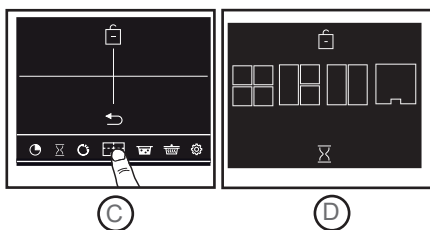
2.6 COOKING ZONE SELECTION

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

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

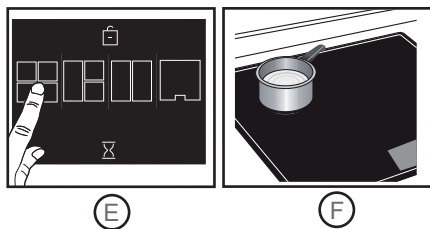


Press the “Select cooking zone” function (C) for the 4 cooking settings possible (D).

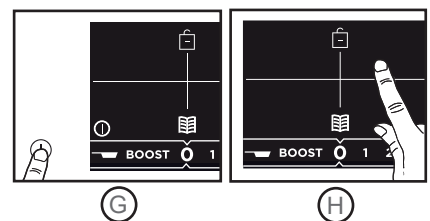


Select one of the cooking settings depending on your cookware (E).

Place your cookware on the hob (F)

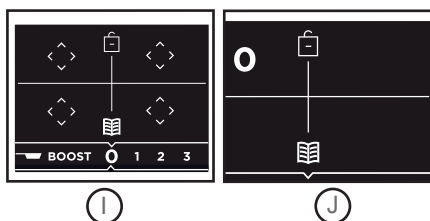


The On/Off symbol appears in the screen, to make a brief support on the sideline On / Off to start the cooking (G) and press any cooking zone on the screen (H).



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

The hob will automatically detect the cookware's location and a 0 will appear in this zone (J).





Add another pan:

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

Moving a pan while cooking:

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

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

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

• 2 USE



2.7 SETTING THE POWER

Scrolling strip providing access to the power levels:

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

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

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

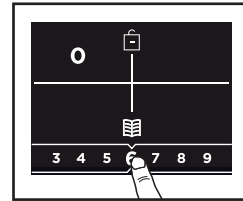
Three direct access powers have been pre-programmed:

 = power **8, simmer**.

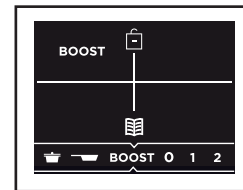
 = power **12, sear**.

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

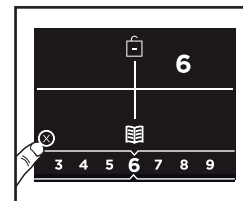
If you do not select a power level, the cooking zone will automatically shut off after a few seconds.



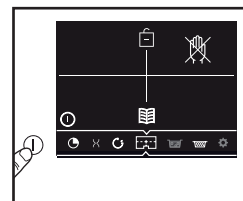
(A)



(B)




(C)




(D)

2.8 SWITCHING THE RINGS OFF

To switch off a single ring:

- Press and release on  to switch off the desired **(C)**

To switch off all rings at the same time:

- Briefly press the hob's On/Off key, **(D)** the display remains lit and allows access only to the setting functions. To access the power functions and restart a rings, press the On/Off key  again **(D)** if the standby symbol is present **(D)**.



2.9 SWITCHING OFF THE HOB

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

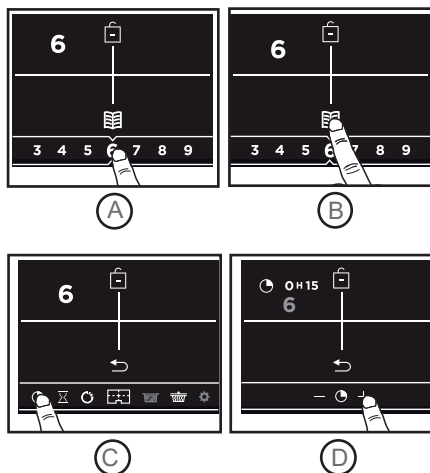
2.10 COOKING TIME (timer)

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

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

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

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



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



2.11 INDEPENDENT TIMER

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

To access this function:

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

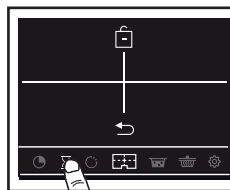
Set the time you want using the + or - keys (B).

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

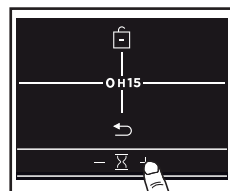
The display turns white and the countdown starts.

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

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



(A)



(B)



2.12 ELAPSED TIME

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

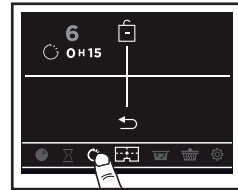
Example: your hob has been running at power level 6 for a few minutes, with no time programmed.

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

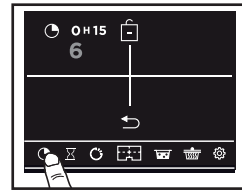
The time elapsed (example 15 min.) is set in the display for the selected ring.

If you want the cooking to end in a specific period, press the “cooking time” symbol (B) then within 5 seconds press the + key to increase the total cooking time you want (example 20 min.) (C).

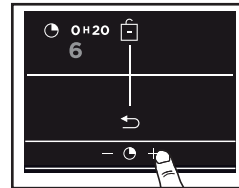
The remaining time display (D) is calculated automatically (in the example: 5 min.).



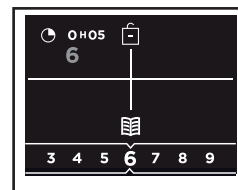
(A)



(B)



(C)



(D)



2.13 BOIL function

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

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

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

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

Cooking starts.

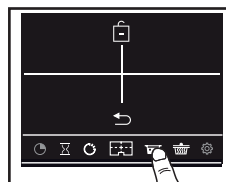
A beep sounds when the water is boiling and the “Boil” symbol flashes in the display.

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

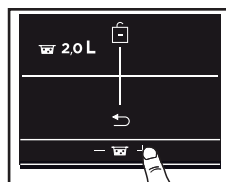
By default, the display shows the 12 power setting and a cooking time of 8 minutes (C).

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

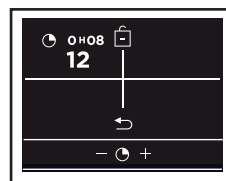
A beep sounds out when cooking is finished.



(A)



(B)



(C)



NOTE:

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

Do not use a cast iron pan.

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

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

2.14 KEEP WARM FUNCTION

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

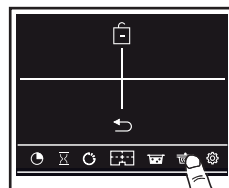
As a safety measure, it will switch off automatically after 2 hours.

To access this function:

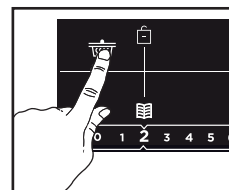
Go to the functions menu and select the “Keep warm” function **(A)**.

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

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



(A)



(B)




2.15 HORIZONE^{PLAY} (depending on model)

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

Positioning accessories:

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


 **Do not slide HORIZONE^{PLAY} accessories over the cooking surface or you could scratch it.**



(A)

2.16 GRILL / GRIDDLE FUNCTION

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

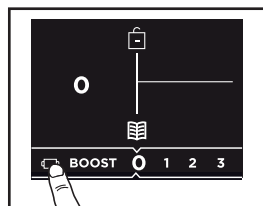
Place your cookware on the selected cooking zone. When the hob has detected the pan, press  (A).

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

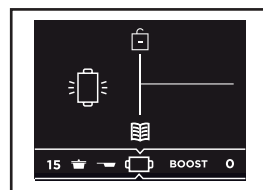
The timer cannot be used for this function.

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

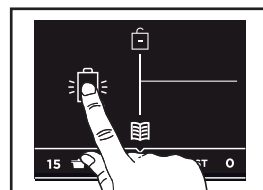
If there is no cookware on the hob, the “?” symbol flashes in the display zone, however the function remains active.



(A)



(B)



(C)

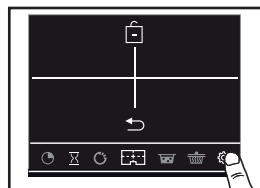


2.17 SETTINGS

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

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

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



(A)

2.18 POWER PRE-SELECTION

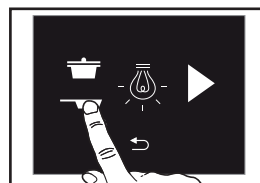
This function allows you to modify the power levels defined in the pre-set settings (except for the BOOST).

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

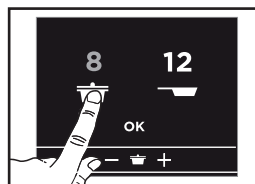
Press one of the preset power symbols in the left-hand side of the screen **(A)**.

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

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



(A)



(B)



(C)

• 2 USE



2.19 BRIGHTNESS

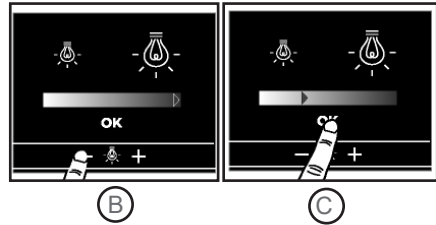
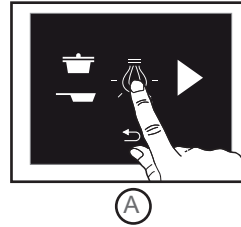
This function modifies the intensity of the screen display.

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

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

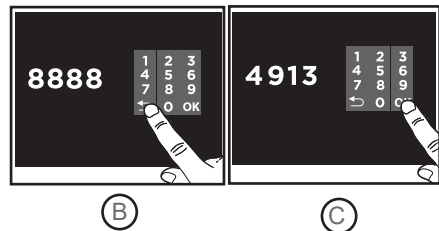
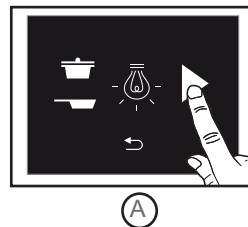
Modify the intensity you want using the + or - keys (B).

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



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

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





2.21 LOCKING THE CONTROLS

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

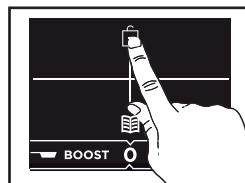
Locking:

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

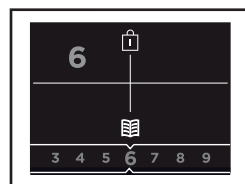
When the hob is working and you lock it **(B)**, the cooking zones that are running continue to heat up but you cannot access the power or timer keys; the “closed” padlock starts flashing for a few seconds then becomes fixed. Only the “On/Off” key is still active.

Unlocking:

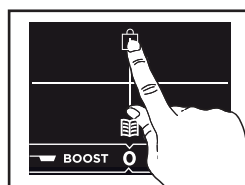
When the hob is locked either when stopped or operating, press the “closed” padlock in the display **(C)** until a beep sounds to confirm your operation; your hob is now unlocked.



(A)



(B)



(C)

• 2 USE



2.22 “CLEAN LOCK” FUNCTION

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

To activate Clean lock:

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

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




Tip

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

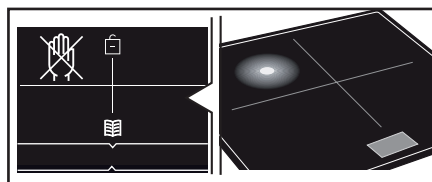
2.23 SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

Residual heat

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

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

Avoid touching the areas concerned during this time.



(A)



Temperature limiter:

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

“Small Items” safety:

A small object (such as a fork, a spoon, a ring, etc.) left alone on the hob is not detected as a piece of cookware. The display flashes and no heat is produced.



Caution:

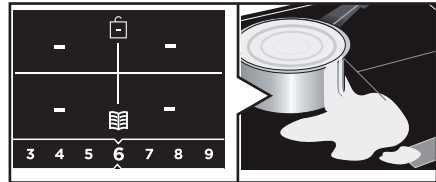
It is not recommended to place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they may heat up.

Protection against overflows:

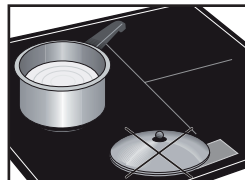
The hob may shut down with a special display and a beep in any of these three situations:

- Overflow which covers the “On/Off” key or the display **(A)**.
- Damp cloth placed on the “On/Off” key.
- Metal object placed on the “On/Off” key **(B)**.

Clean or remove the object and continue cooking.



(A)



(B)

• 2 USE



Auto-Stop system:

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

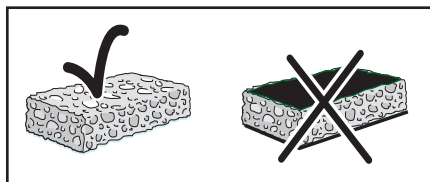
If this safety system is used, the cut-off to the cooking zone is displayed as “Auto-Stop” on the control panel and a beep sounds for about 2 minutes. Simply press anywhere on the screen to stop the beep.

• 3 CARE



MAINTENANCE AND CLEANING

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



(A)



(B)



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

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

HOW TO CARE FOR THE HORIZONEPLAY chopping board

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

What you must never do to your chopping board:

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

On first use:

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




Regular care:

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

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

• 4 ANOMALIES AND SOLUTIONS



	You observe:	Possible causes:	What you must do:
1st use	 appears on the screen.	Demo mode	Press the icon 
	Your installation disconnects.	Your hob disconnection is faulty.	Check that it is correct. Connection chapter.
	The hob smells the first few times it is used for cooking.	New appliance.	Nothing. The smell will disappear after a few uses.
When powering on	The hob does not function and the screen stays off.	The appliance is not receiving electricity. The electrical supply is defective or the connection is incorrect.	Inspect the fuses and the circuit-breaker.
	The hob is not working and a message is displayed.	The electronic circuit does not operate properly.	Contact the After-Sales Department.
	The hob is not working and a closed padlock is flashing in the display.	The hob is locked.	See chapter on using the child safety system.
During operation	The hob stops working and it emits a beep approximately every 10 seconds and a  is displayed.	There was an overflow or a metal object is covering the "On/Off" key or the display.	Clean or remove the object and continue cooking.
	F7 is displayed.	The electronic circuits have overheated.	See "Built-In" section.
	After a heating zone is started up, the power value flashes.	The cookware used is not suitable for induction or has a diameter less than that recommended (see switching on).	See section on cookware for induction.
	The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, either to your hob or to your cookware.
	The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Normal operation.	Nothing.



CARE FOR THE ENVIRONMENT

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



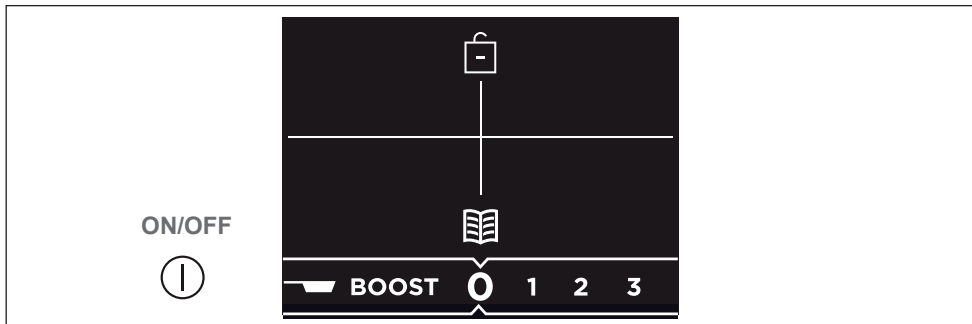
- Your appliance also contains many recyclable materials. It therefore is marked with this symbol to indicate that appliances to be disposed of should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done with maximum efficiency, in compliance with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

Advice on how to save energy

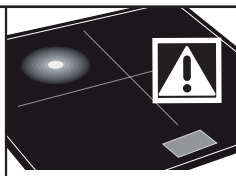
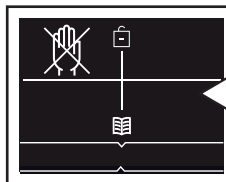
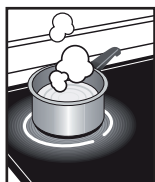
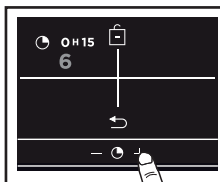
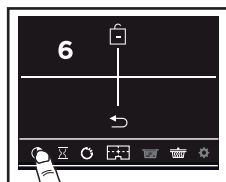
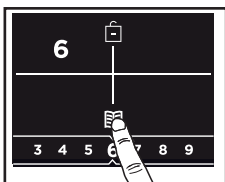
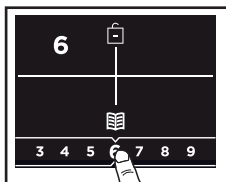
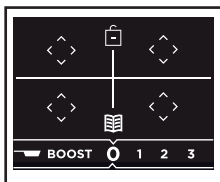
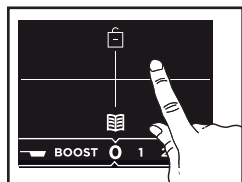
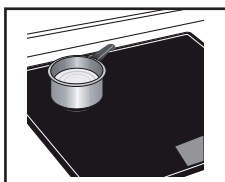
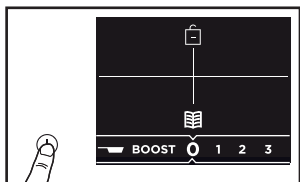
Cooking with the correctly sized lid saves energy. If you use a glass lid, you can control your cooking perfectly.



QUICK START GUIDE



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



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

CS

VÁŽENÁ ZÁKAZNICE, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU.

S výrobky společnosti De Dietrich zažijete jedinečné chvíle.

Vaši pozornost si získají již na první pohled. Kvalita designu je dána nadčasovou estetikou a pečlivou povrchovou úpravou, jež činí každý předmět elegantním a v dokonalé harmonii s ostatními.

Poté přichází neodolatelná touha dotknout se.

Design značky De Dietrich si zakládá na kvalitních a prestižních materiálech; dává přednost autentičnosti. Spojením nejvyspělejší technologie a ušlechtilých materiálů značka De Dietrich zajišťuje realizaci výrobků vysoké úrovně pro kulinářské umění, vašeň sdílenou všemi milovníky kuchyně. Přejeme vám, abyste byli s používáním svého nového přístroje velmi spokojeni.

Děkujeme vám za Vaši důvěru.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich



Důležité upozornění :

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtete tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

Uživatelskou příručku a další informace o těchto produktech najdete pomocí QR kódu na konci tohoto dokumentu.

OBSAH

Bezpečnost a důležitá varování	4
Instalace	7
Vybalení	7
Zabudování	7
Připojení	9
Použití.....	10
Výběr nádobí	10
Popis horní desky	11
Popis displeje	12
Popis funkcí	13
Zapnutí	13
Výběr plotýnky	14
Nastavení výkonu	16
Vypnutí plotýnek - desky	16
Doba vaření	17
Nezávislý časový spínač	18
Funkce „Elapsed time“	19
Funkce kontroly varu	20
Funkce udržování pokrmu v teplém stavu	21
Horizone Play	22
Funkce gril/plech	22
Nastavení	23
Předvolba výkonů	23
Jas	24
Demo	24
Uzamčení ovládacího panelu	25
Funkce zámku při čištění	26
Bezpečnost a doporučení	26
Údržba	28
Řešení případných problémů	30
Životní prostředí	31
Služby spotřebitelům	32
Průvodce rychlého spuštění (strana na odštížení)	33

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je také k dispozici na webových stránkách značky.

Děkujeme vám, že se před instalací a používáním přístroje seznámíte s těmito pokyny. Slouží pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob. Tento návod k použití uschovejte u přístroje. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby s přístrojem obdržela i návod k použití.

- Ve snaze naše výrobky trvale zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.
- Doporučujeme vám zapsat si údaje o svém přístroji na stránku „Služby spotřebitelům a komunikace se spotřebiteli“, abyste je mohli později snadno vyhledat.

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

Děti si nesmějí hrát se zařízením.

Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

Děti do 8 let musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

Je nutno přijmout opatření, aby nedošlo k dotyku topných prvků.

Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky

na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.

Vaše varná deska je vybavena bezpečnostním dětským zámkem, kterým se zablokuje jeho použití při vypnutí nebo během vaření (viz kapitola: použití bezpečnostního dětského zámku).

Váš přístroj odpovídá Evropským směrnici a předpisům, kterým podléhá.

Aby nedocházelo k interferencím mezi varnou deskou a Vaším kardiostimulátorem, musí být kardiostimulátor vyroben a seřízen podle platných předpisů. Informujte se u výrobce nebo ošetřujícího lékaře.

Vaření s olejem nebo tukem na varné desce prováděné bez dohledu může být nebezpečné a může vést k požáru. NIKDY se nesnažte uhasit oheň

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

vodou, ale vypněte vždy napájení zařízení a překryjte plamen například pokličkou nebo protipožárním krytem.

POZOR: Vždy je nutno mít vaření pod dohledem. Krátké vaření vyžaduje nepřetržitý dohled.

Nebezpečí požáru: na varné desce neskladujte předměty.

Pokud je povrch popraskaný, přístroj odpojte, aby nehrozilo riziko elektrického šoku.

Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte. Zabraňte nárazům nádob: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.

Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že by efekt „přísavky“ poškodil sklokeramickou desku. Netřete o varnou desku nádobím, což by dlouhodobě mohlo poškodit dekoraci na sklokeramické desce.

Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně poškodil vaši varnou desku.

Neuchovávejte ve skříňce pod varnou deskou čisticí nebo hořlavé přípravky.

Je-li napájecí kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Zkontrolujte, zda se přívodní kabel elektrického přístroje zapojeného v blízkosti varné desky nedotýká varných zón.

K údržbě desky nepoužívejte parní čistič.

Přístroj není určen k zapínání prostřednictvím vnější minutky nebo odděleného dálkového řídicího systému.

Vaše varná deska je navržena tak, aby mohla pracovat při 50 Hz nebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.

Po použití vypněte varnou desku pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na čidlo hrnce.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Po použití vypněte funkce varné desky pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrnců.

VÝSTRAHA: Používejte pouze ochranné prvky navržené výrobcem varného zařízení uvedené v návodu k použití jako vhodné nebo zařazené do balení přístroje. Při použití nevhodných chráničů může dojít k vážným úrazům.

• 1 INSTALACE

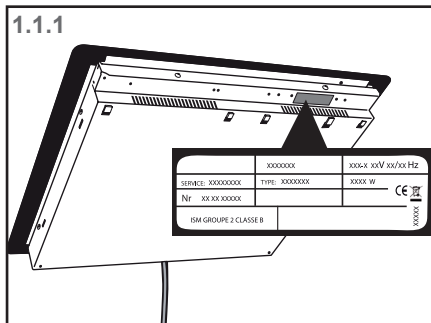


1.1 VYBALENÍ

Odstraňte všechny ochranné prvky. Zkontrolujte a dodržujte vlastnosti přístroje, které jsou uvedeny na výrobním štítku (1.1.1).

Do rámečků níže запиšte informace o servisu a typu normy podle tohoto štítku pro budoucí použití.

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

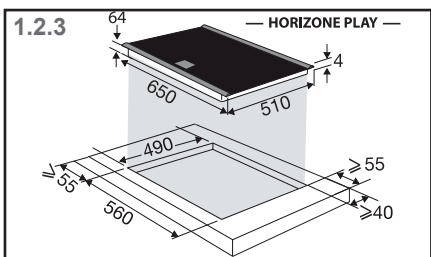
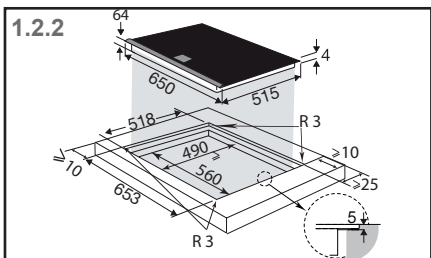
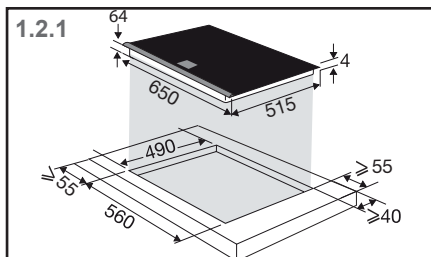


1.2 ZABUDOVÁNÍ DO NÁBYTKU

Zkontrolujte, zda jsou vstupy a výstupy vzduchu volné (1.2.1). Dodržujte údaje o rozměrech (v milimetrech) pro nábytek, do kterého má být deska osazena.

- Zabudování do pracovní desky
Viz schéma (1.1.2 / 1.2.3)

- Zabudování ve výši pracovní desky
Viz schéma (1.2.2)



• 1 INSTALACE



Zkontrolujte, zda vzduch správně cirkuluje mezi přední a zadní stranou vaší varné desky.

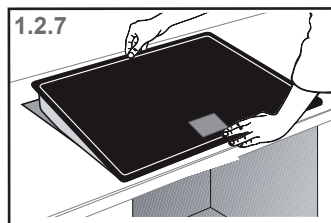
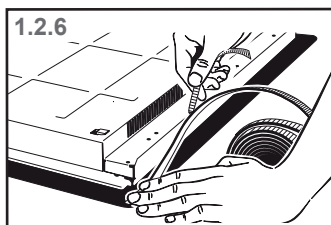
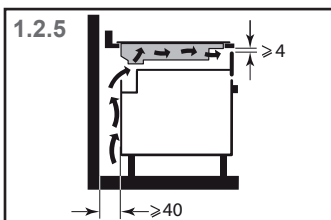
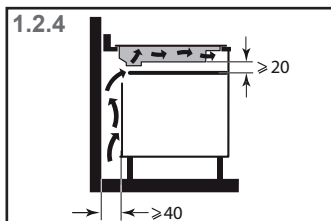
V případě instalace desky nad zásuvku (1.2.4) nebo nad vestavnou troubu (1.2.5), dodržujte rozměry uvedené na obrázcích, abyste zajistili dostatečný výstup vzduchu vpředu.

Nalepte těsnicí spoj po celém obvodu desky (1.2.6).

Desku zasuňte do nábytku (1.2.7).



Je-li trouba umístěna pod varnou deskou, mohou tepelné pojistky omezovat souběžné použití varné desky a trouby v režimu pyrolýzy. Vaše deska je vybavena pojistným systémem proti přehřátí. Tato pojistka může být aktivována například v případě instalace nad nedostatečně izolovanou troubou. Kód „F7» se pak zobrazí v prostoru ovládacích tlačítek. V takovém případě doporučujeme zlepšit odvětrání varné desky zhotovením otvoru v boku nábytku (8 cm x 5 cm).





1.3 ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

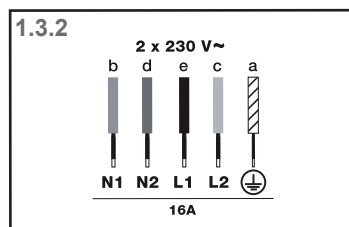
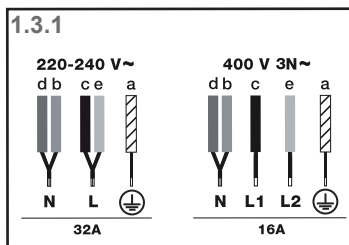
Tyto desky se musí do sítě zapojit pomocí omnipolárního spínače v souladu s platnými nařízeními pro instalaci. Odpojení musí být zabudované pevně.

Určete kabely a barvy vodičů vaší varné desky:

Kabel s 5 vodiči (1.3.1 a 1.3.2):

- a) zelenožlutý
- b) modrý
- c) hnědý
- d) černý
- e) šedý

Při zapojování desky nebo po delším výpadku proudu se na ovládacích tlačítkách objeví světelné kódy. Počkejte asi 30 sekund nebo stiskněte jedno z tlačítek, aby tyto informace zmizely a mohli jste desku používat (toto zobrazení je normální a slouží pro případný záruční servis). V žádném případě by na ně uživatel varné desky neměl brát zřetel.



• 2 POUŽITÍ



2.1 VÝBĚR NÁDOBÍ

Většina nádobí je pro indukci vhodná. Pouze skleněné, keramické, hliníkové bez speciálního dna, měděné a některé nemagnetické nerezové nádoby nejsou pro indukční vaření vhodné.



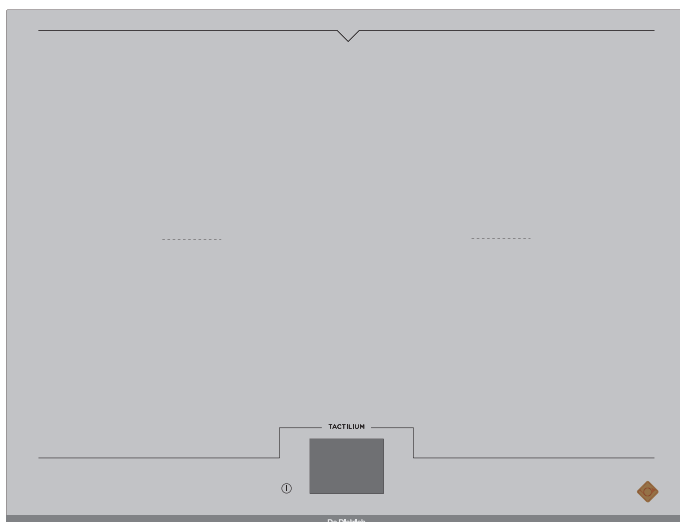
Doporučujeme vám vybírat nádoby se silným a rovným dnem. Teplo se lépe rozloží a vaření bude rovnoměrnější. Nikdy nedávejte ohřívat prázdnou nádobu bez dohledu.



Nepokládejte nádoby na ovládací tlačítka.

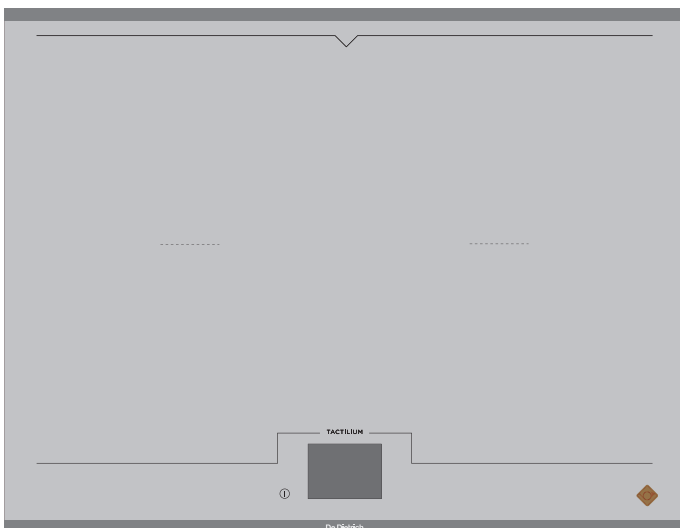


2.2 POPIS ZAŘÍZENÍ



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

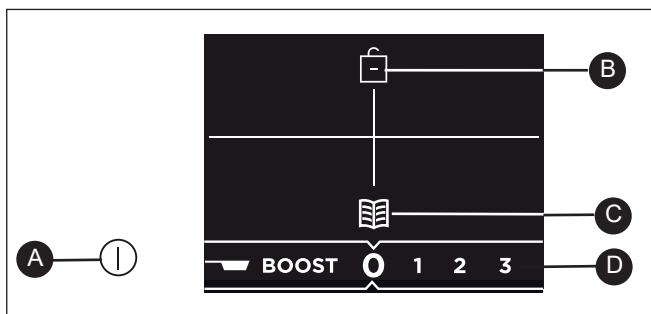
DPI7698GS

• 2 POUŽITÍ

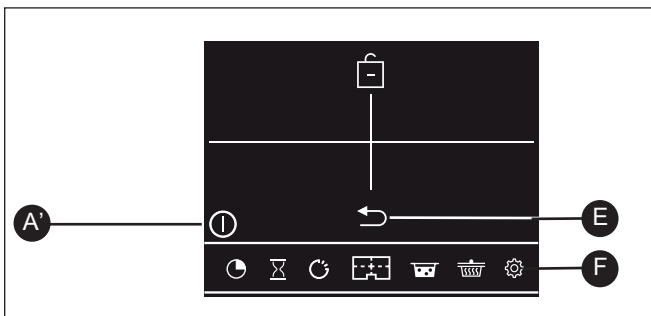


2.3 POPIS DISPLEJE

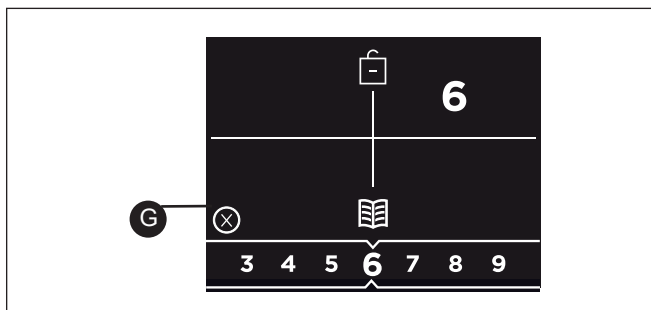
Vaše tlačítka jsou plně dotyková. Po spuštění desky získáte přístup k ovládacímu panelu jedním stiskem obrazovky. Běžící pás umístěný v dolní části displeje se používá přejetím prstu po něm a umožňuje volbu hodnoty (výkonu) nebo různých dostupných funkcí.



- A** Spuštění/Vypnutí desky
- B** Tlačítko Menu
- C** Běžící pás (přístup k
- D** výkonům)



- A** Symbol pohoto-
- E** vostního režimu
- F** Tlačítko návrat
- Tlačítka volby funkcí



- G** Tlačítko Vypnutí plotýnek

• 2 POUŽITÍ



2.4 POPIS FUNKCÍ



a

b

c

d

e

f

g

h

a Funkce doby vaření (minutka)

b Funkce nezávislého časového spínače

c Funkce „Elapsed time“

d Funkce volby varných zón

e Funkce varu

f Funkce udržování pokrmu v teplém stavu

g Funkce nastavení

h Funkce gril / plech

2.5 UVEDENÍ DO PROVOZU

Na displeji se objeví 4 konfigurace vaření.

1 Režim QUATTRO

4 zóny:

pro nádobí se dnem o \varnothing 11 až 22 cm.

2 Režim TRIO

1 oblast **Horizone^{tech}** (vlevo):

pro gril, plech, pánev na ryby nebo nádobí se dnem o \varnothing 18 až 24 cm.

+ 2 zóny (vpravo):

pro nádobí se dnem o \varnothing 11 až 22 cm.

3 Režim DUO

2 oblasti **Horizone^{tech}** :

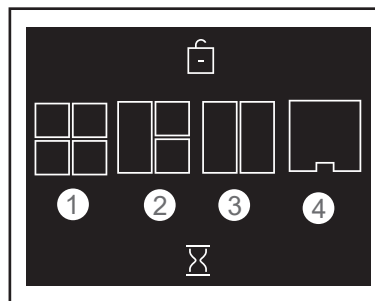
pro grily, plechy, pánve na ryby nebo nádobí se dnem o \varnothing 18 až 24 cm.

4 Režim SOLO:

vyvinutý speciálně pro nádobí velkých rozměrů.

Výkon je stejný na všech plotýnkách.

POZNÁMKA: vaše nádoba nesmí být položena na střed desky.



Doporučení

Jakmile na desce používáte zároveň více nádob, dávejte přednost varným zónám umístěným na různých stranách. Na stejné straně by použití funkce rychlého zvýšení teploty způsobilo automatické omezení výkonu jiné zóny viditelné na displeji.

• 2 POUŽITÍ



2.6 VÝBĚR PLOTÝNKY

Stiskněte tlačítko Spuštění/Vypnutí desky (A).

Stiskněte tlačítko „Menu“ pro přístup k funkcím (B).

Stiskněte funkci „Volba varných zón“ (C) pro získání všech 4 možných konfigurací vaření (D).

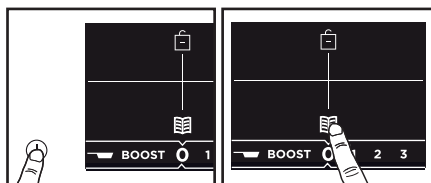
Zvolte jednu z konfigurací vaření podle vaší nádoby (E).

Položte nádobu na desku (F)

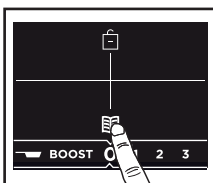
Na displeji se zobrazí symbol Zapnutí/Vypnutí, vaření (G) spusťte krátkým stiskem tlačítka Zapnutí/Vypnutí a na displeji stiskněte libovolnou varnou zónu (H).

Symbole blikají na všech nepoužívaných zónách (I).

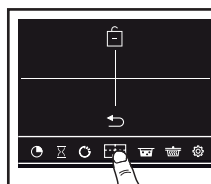
Deska automaticky detekuje umístění nádoby a 0 se objeví na této zóně (J).



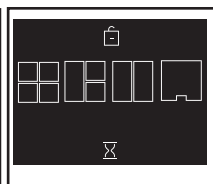
(A)



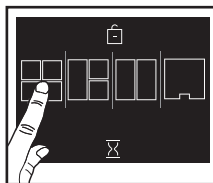
(B)



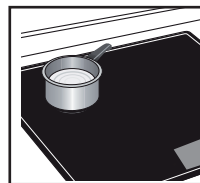
(C)



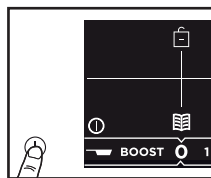
(D)



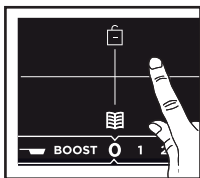
(E)



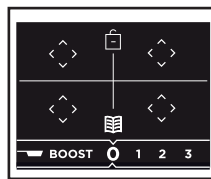
(F)



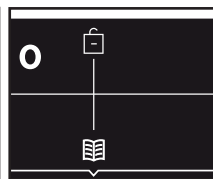
(G)



(H)



(I)



(J)



Přidání dalšího hrnce:

Položte hrnec na požadovanou zónu a stiskněte obrazovku pro detekci umístění nové nádoby. Ve zvolené zóně se zobrazí číslice zlaté barvy. Nyní si můžete nastavit požadovaný výkon. Nenastavíte-li výkon, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne.

Přemístění hrnce v průběhu vaření:

Nádobu můžete v průběhu vaření přemístit z jedné zóny do druhé, budete-li dbát na to, abyste ji zvedli a nepřesouvali; vaše deska přemístění automaticky zjistí a příslušná nastavení budou zachována (pokud nějaké číslo bliká, je nutno potvrdit stiskem na obrazovku v příslušné zóně).

POZNÁMKA: automatická detekce nádoby je možná pouze tehdy, pokud ji směrem k nové zóně zvednete; nepřesouvejte ji!

Symbol „?“ se zobrazí v zóně, kam byla nádoba přemístěna, a to až do doby, než deska zjistí nově zvolenou varnou zónu.

• 2 POUŽITÍ



2.7 NASTAVENÍ VÝKONU

Běžící pás umožňující přístup k výkonům:

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

Zvolte hodnotu výkonu přímo stiskem číslice nebo požadovaného symbolu. Rovněž můžete přejet prstem po běžícím pásu. Varná zóna se okamžitě spustí bez nutnosti potvrzení. **(A)**.

Výkony jsou od 1 (minimální výkon) do 15.

Předprogramované jsou tři přímé přístupy:

= výkon 8, **pomalé vaření**.

= výkon 12, **smažení na rozpáleném tuku**.

BOOST = maximální výkon **(B)**.

Nenastavíte-li výkon, varná zóna se po několika sekundách automaticky vypne.

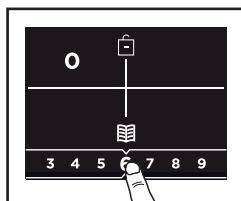
2.8 VYPNUTÍ PLOTÝNEK

Vypnutí pouze jedné varné zóny:

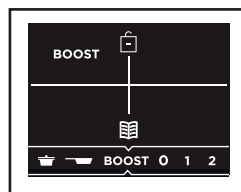
- Pro vypnutí jedné ze zapnutých varných zón stiskněte na displeji krátce tlačítko **(C)**.

Vypnutí všech plotýnek zároveň:

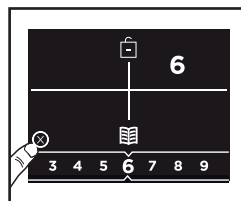
- Krátce stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí na varné desce, **(D)** obrazovka zůstane zapnutá a umožní přístup pouze k funkcím nastavení. Chcete-li získat přístup k funkcím napájení a restartovat kamna, stiskněte znovu tlačítko zapnutí / vypnutí **(D)**, pokud je k dispozici symbol pohotovostního režimu **(D)**.



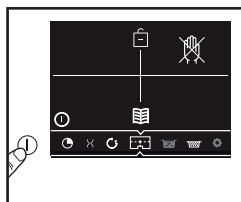
(A)



(B)



(C)



(D)



2.9 VYPNUTÍ DESKY

Stiskněte dlouze tlačítko Spuštění/Vypnutí desky, obrazovka zhasne.

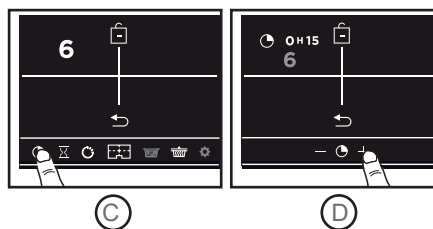
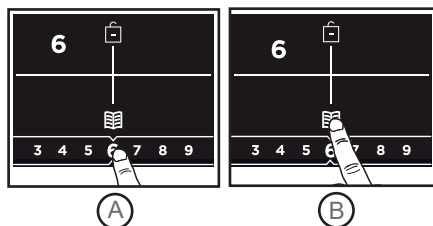
2.10 DOBA VAŘENÍ (minutka)

Každá varná zóna je vybavena příslušnou minutkou. Ta může být naprogramována, jakmile je zapnuta příslušná zóna.

Zvolte nejprve plotýnku, pak výkon ohřevu, příklad 6 (A).

Přejděte do nabídky funkcí (B) a zvolte funkci doby vaření (minutka) (C).

P pomocí tlačítek + nebo - nastavte požadovaný čas, například 15 min. (D) a potvrďte stiskem symbolu doby vaření (minutka) dole na displeji nebo vyčkejte několik sekund a potvrzení proběhne automaticky.



POZNÁMKA: Vaše nastavení můžete ještě měnit, jsou-li údaje na displeji zobrazeny zlatou barvou. Je-li zobrazení nastavení v bílé barvě, jsou vaše nastavení potvrzena. Máte-li na desce 2 či více hrnců, nastavení se provedou vždy na displeji s údaji ve zlaté barvě.



2.11 NEZÁVISLÝ ČASOVÝ SPÍNAČ

Tato funkce vám umožní nastavení počítadla pozpátku v kterékoli chvíli.

Pro přístup k této funkci:

Přejděte do nabídky funkcí a zvolte funkci „nezávislý časový spínač“ **(A)**.

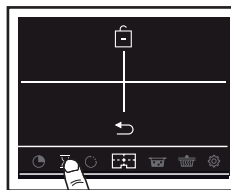
Nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek + či - **(B)**.

Potvrďte stiskem symbolu nezávislého časového spínače dole na displeji nebo vyčkejte několik sekund a potvrzení proběhne automaticky.

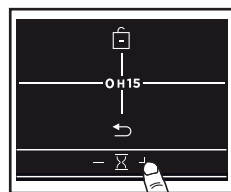
Displej zbledá a zpětné odpočítávání začíná.

Na konci požadované doby zazní zvukové signály, bliká 0.00 a pak automaticky zhasne.

POZNÁMKA: Pro rychlé vynulování při nastavování času dlouze tiskněte symbol „časový spínač“ dole na displeji.



(A)



(B)



2.12 ELAPSED TIME

Tato funkce umožňuje zobrazit čas, který uplynul od poslední změny výkonu na zvolené plotýnce.

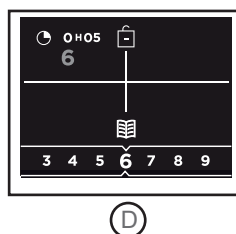
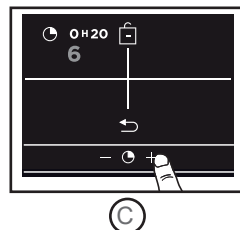
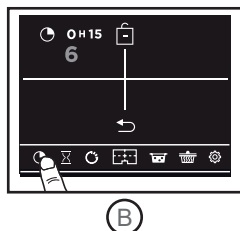
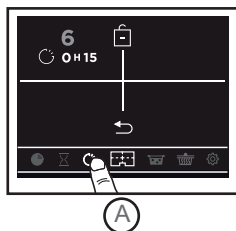
Příklad: vaše deska funguje již několik minut při výkonu 6 bez naprogramování doby.

Pro zjištění uplynulé doby přejděte do nabídky funkcí a zvolte funkci „Elapsed time“ (A).

Uplynulá doba (například 15 min.) svítí na displeji zvolené plotýnky.

Přejete-li si, aby vaše vaření skončilo ve stanovený čas, stiskněte symbol „doba vaření“ (B), pak za 5 sekund stiskněte tlačítko + pro zvýšení celkové doby vaření, kterou chcete získat (například 20 min.) (C).

Zobrazení zbývající doby (D) se vypočítá automaticky (v příkladu: 5 min.).





2.13 VAR (funkce „Boil“)

Tato funkce umožňuje var a udržení varu vody, například při vaření těstovin.

Zvolte plotýnku (například: vzadu vlevo). Přejděte do nabídky funkcí a zvolte funkci „Boil“ **(A)**.

Standardně nabízené množství vody jsou 2 litry, ale můžete je změnit pomocí tlačítek + nebo - **(B)**.

Nastavte požadované množství vody (od 0,5 do 6 litrů).

Potvrďte stiskem symbolu „Boil“ dole na displeji nebo vyčkejte několik sekund a potvrzení proběhne automaticky. Vaření začíná.

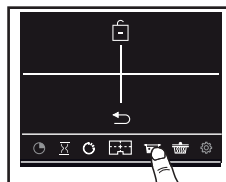
Jakmile se voda vaří, ozve se zvukový signál a na displeji bliká symbol „Boil“.

Vložte těstoviny a pak potvrďte stiskem kamkoli do příslušné varné zóny.

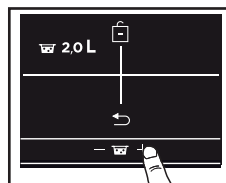
Displej standardně nabízí výkon 12 a dobu vaření 8 minut **(C)**.

Nabízený výkon a dobu vaření však nicméně můžete upravit.

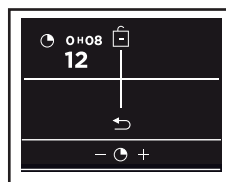
Na konci vaření zazní zvukový signál.



(A)



(B)



(C)



POZNÁMKA:

Je důležité, aby na začátku vaření teplota vody nebyla ani příliš vysoká ani nízká, neboť by to zkreslilo finální výsledek.

Nepoužívejte litinové nádoby.

Tato funkce je použitelná ve stejnou dobu jen na jedné plotýnce.

Tuto funkci můžete použít i k vaření jakýchkoli potravin, které se vaří ve vroucí vodě.

2.14 UDRŽOVÁNÍ POKRMU V TEPLÉM STAVU

Tato funkce umožňuje udržet teplotu při výkonu 2.

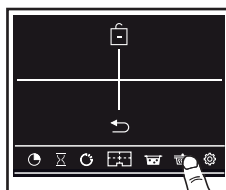
Z bezpečnostních důvodů se po 2 hodinách automaticky vypne.

Pro přístup k této funkci:

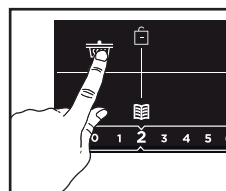
Přejděte do nabídky funkcí a zvolte funkci „Udržování pokrmu v teplém stavu“ (A).

Pro ukončení této funkce stiskněte symbol „Udržování pokrmu v teplém stavu“ (B).

Pokud na plotýnce není nádoba, symbol „?“ bliká v oblasti displeje, funkce je však stále aktivní.



(A)



(B)

• 2 POUŽITÍ




2.15 HORIZONEPLAY (podle modelu)

Váš přístroj je vybaven vodičkem na zadní straně varné plochy, které umožňuje umístit příslušenství De Dietrich řady Horzone Play jako jsou prkénko, plech či gril.

Umístění příslušenství:

Umístěte drážku příslušenství na vodičku přístroje (A).


 **Příslušenství HORIZONEPLAY po varném povrchu neposunujte, aby nedošlo k poškrábání.**



(A)

2.16 FUNKCE GRIL / PLECH

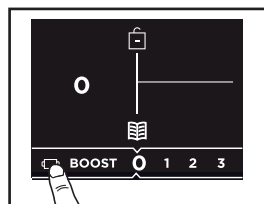
Tato funkce umožňuje použít příslušenství jako je gril nebo plech na všech varných zónách (kromě režimů QUATTRO a SOLO), abyste mohli potraviny grilovat.

Zvolte varnou zónu a položte na ni nádobu. Jakmile ji deska detekuje, stiskněte tlačítko  (A).

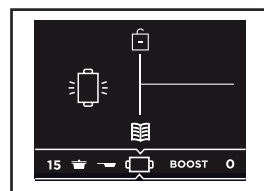
Symbol „gril/plech“ se objeví na displeji (B), výkon je předprogramovaný a započne pečení. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, za dobu 10 sekund zazní zvukové znamení a symbole bliká. Pro tuto funkci nelze použít minutku.

Pro ukončení této funkce stiskněte symbol „gril/plech“ (C).

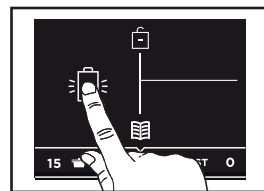
Pokud na plotýnce není nádoba, symbol „?“ bliká v oblasti displeje, funkce je však stále aktivní.



(A)



(B)



(C)

• 2 POUŽITÍ

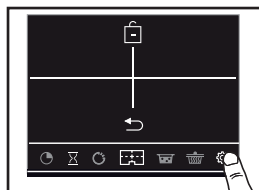


2.17 NASTAVENÍ

Tato funkce umožňuje přístup k různým parametrům, které lze upravovat:

- Předvolba výkonu
 - Jas
 - Demo,
- (vyhrazen pro záruční servis).**

Varná zóna musí být vypnuta.
Přejděte do nabídky funkcí a zvolte funkci „Nastavení“ **(A)**.



(A)

2.18 PŘEDVOLBA VÝKONŮ

Tato funkce umožňuje upravovat různé úrovně výkonu stanovené v předvolbách (vyjma BOOST).

Varná zóna musí být vypnuta.

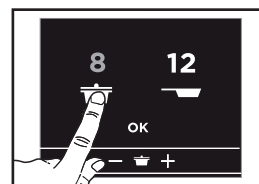
Pro přístup k této funkci přejděte do funkce „Nastavení“.



(A)

Stiskněte jeden ze symbolů předem naprogramovaných výkonů vlevo na obrazovce **(A)**.

Zvolte jednu či druhou z předvoleb výkonů **(B)** a upravte ji nastavením nového výkonu pomocí tlačítek + nebo - **(C)**.



(B)

POZNÁMKA: Výkony musí být v rozmezí 1 až 9 pro první tlačítko a 10 až 15 pro druhé.



(C)

• 2 POUŽITÍ



2.19 JAS

Tato funkce umožňuje upravovat intenzitu zobrazení na obrazovce.

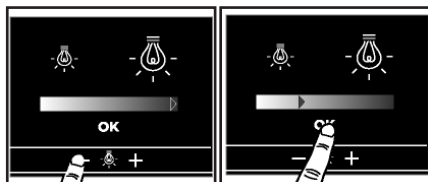
Pro přístup k této funkci přejděte do funkce „Nastavení“.

Zvolte symbol jasu uprostřed obrazovky (A).



(A)

Upravte požadovanou intenzitu pomocí tlačítek + nebo - (B).



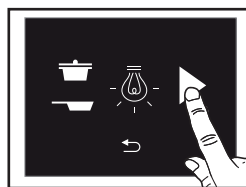
(B)

(C)

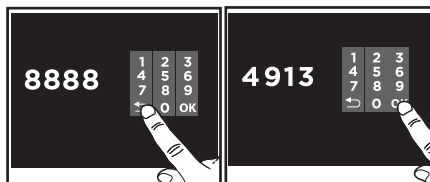
Potvrďte stiskem symbolu „návrat“ (C).

2.20 DEMO (vyhrazen pro záruční servis)

Vstoupíte-li do demo módu vyhrazeného pro záruční servis (A), stiskněte tlačítko „návrat“ (B) pro návrat na předchozí obrazovku, a pokud jste nedopatřením zadali kód a potvrdili ho stiskem OK (C), ozve se zvukový signál a vy se vrátíte na obrazovku „1. zapojení“.



(A)



(B)

(C)



2.21 ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH TLAČÍTEK

Vaše varná deska je vybavena dětskou pojistkou, která desku zablokuje (například pro čištění).

Z bezpečnostních důvodů je stále aktivní tlačítko „Spuštění/Vypnutí“, které umožňuje vypnout varnou zónu i v zablokovaném stavu.

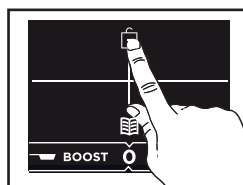
Uzamčení:

Tiskněte „otevřený“ zámek na displeji (A), dokud zvukový signál nepotvrdí vaši operaci. Deska je nyní zablokovaná.

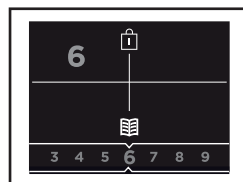
Je-li deska v provozu a vy ji zablokujete (B), varné zóny v provozu stále hřejí, ale vy nemáte přístup k tlačítkům výkonu nebo minutky. „Zavřený“ zámek začne blikat a po několika sekundách svítí nepřerušovaně. Pouze tlačítko „Spuštění/Vypnutí“ je stále aktivní.

Odblokování:

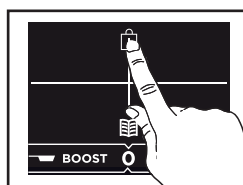
Je-li deska zablokovaná vypnutá nebo v provozu, tiskněte „zavřený“ zámek na displeji (C), dokud dvojitý zvukový signál nepotvrdí vaši operaci; vaše deska je nyní odblokovaná.



(A)



(B)



(C)

• 2 POUŽITÍ



2.22 Funkce „CLEAN LOCK“

Touto funkcí můžete dočasně zablokovat varnou desku při čištění.

Pro aktivaci „Clean lock“:

Stiskněte krátce „otevřený“ zámek na displeji, zazní zvukový signál a „zavřený“ zámek bliká po celou dobu uzamčení.

Po 30 sekundách se deska automaticky odblokuje. Zazní dvojitý zvukový signál a zámek se znovu „otevře“.




Doporučení

Nezapomeňte desku před dalším použitím odblokovat (viz kapitola „uzamčení ovládacího panelu“).

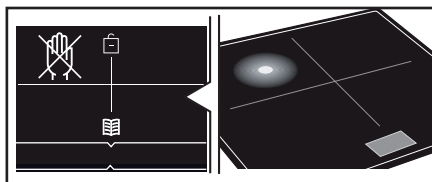
2:23. BEZPEČNOST A DOPORUČENÍ

Zbytkové teplo

Po intenzivním používání může zůstat varná zóna, kterou jste používali, ještě několik minut teplá.

Kontrolka zbytkového  tepla zůstává zobrazena na obrazovce, dokud zóna dostatečně nevychladne **(A)**.

Nedotýkejte se tedy této či těchto zón.



(A)

• 2 POUŽITÍ



Omezovač teploty:

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále kontroluje teplotu dna nádoby. Zapomenete-li na zapnuté varné zóně prázdnou nádobu, toto čidlo automaticky upraví výkon desky, a zamezí tak poškození nádobí či desky.

Pojistka „malé předměty“:

Předmět malých rozměrů (jako vidlička, lžice nebo prsten, atd.) položený na desce není detekován jako nádobí. Displej bliká a nenastaví se žádný výkon.



Důležité upozornění

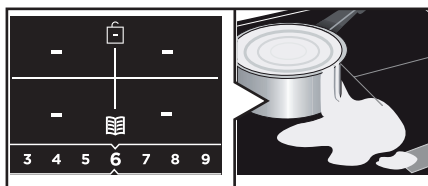
Doporučuje se nepokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžičky a pokličky na varnou plochu, protože by se mohly zahřát.

Ochrana v případě vykypění:

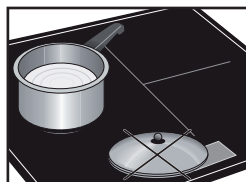
K vypnutí desky, speciálním zobrazení a ke spuštění zvukového signálu může dojít v jednom ze 3 následujících případů:

- Vykypění, které překryje tlačítko „Spuštění/Vypnutí“ nebo displej (A).
- Mokrý hadr položený na tlačítku „Spuštění/Vypnutí“.
- Kovový předmět položený na tlačítku „Spuštění/Vypnutí“ (B).

Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.



(A)



(B)

• 2 POUŽITÍ



Systém Auto-Stop:

Zapomenete-li pokrm vypnout, vaše varná deska je vybavena bezpečnostní funkcí „Systém Auto-Stop“, který automaticky vypne zapomenutou zónu, po předem určené době (mezi 1 a 10 hodinami podle použitého výkonu).

Pokud se tato pojistka spustí, vypnutí varné zóny signalizuje „Auto-Stop“ v ovládací oblasti a po dobu cca 2 minut je vydáván zvukový signál. Signál vypnete stiskem jakéhokoli místa na obrazovce.

• 3 ÚDRŽBA

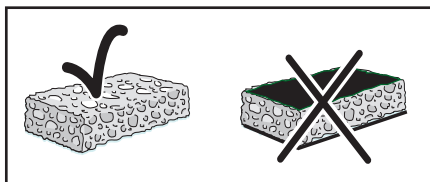


ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Na lehké nečistoty použijte houbičku na nádobí (A). Důkladně navlhčete plotnu teplou vodou a osušte (B).

V případě nahromadění zapečené nečistoty, vykypění sladkých pokrmů, roztaveného plastu použijte hygienickou houbičku a/nebo speciální stěrku na sklo. Umyjte zónu teplou vodou, na velké nečistoty použijte speciální škrabku na sklo na hrubé ořtení, nakonec omyjte houbičkou na nádobí a osušte.

Na stopy zbytky vápníku naneste teplý bílý ocet a nechte působit, pak ořete měkkým hadříkem.



(A)



(B)

• 3 ÚDRŽBA



Na kovově lesknoucí skvrny a pro pravidelnou údržbu použijte speciální přípravek na sklokeramiku. Naneste speciální přípravek (který obsahuje silikon a má především ochranný účinek) na sklokeramiku.

Důležité upozornění: nepoužívejte čisticí písek ani hrubou houbičku. Používejte krémy a houbičky určené pro křehké nádobí.

ÚDRŽBA PRKÉNKA HORIZONE^{PLAY}

Musí se dodržovat některá opatření, aby se zachovala kvalita a výkon vašeho výrobku.

Co by se prkénku nemělo nikdy stát:

- dostat se do kontaktu s horkými hrnci nebo pokrmy.
- umístění nepřiměřeně blízko topení nebo klimatizaci, jelikož tyto systémy vysušují vzduch.
- nadměrné vystavení slunečními svitu za sklem.
- velké odchylky v teplotách.
- uchytit jej při zabudování mezi 2 materiály bez dilatační spáry.
- pokládat jej během stavby na vlhké povrchy (sádra, vlhký beton...)

Při prvním použití:

Prkénko je nutné potřít kuchyňských olejem (rozetřete čistým hadříkem 1 až 2 polévkové lžice oleje po celém povrchu). Tím se zachová co nejlepší vzhled prkénka a zaručí mu dlouhou životnost.

Pravidelná údržba:

Prkénko jednou za měsíc potřete olejem. Pokud prkénko slouží pouze jako dekorace, doporučujeme jej nalakovat, aby nestárla a nepraskala.

NIKDY prkénko při čištění nenamáčejte, oškrábejte jej ostřím nože nebo škrabkou, tím se odstraní nadbytečná vlhkost z porcovaného masa a dřevo se tak uchová v dokonalém stavu.

• 4 ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ



	Zjistíte:	Možné příčiny:	Co je třeba udělat:
1. uvedení do provozu	objeví se na displeji.	Demo	Stisk ikony
	Vaše instalace odpojena.	Připojení varné desky je vadné.	Ověřte správnost zapojení. Kapitola připojení.
	Při prvních vařeních deska uvolňuje zápach.	Nový přístroj.	Nic. Zápach po několika použitích zmizí.
Při zapnutí	Varná deska nefunguje a displej je zhasnutý.	Spotřebič není napájen elektřinou. Přívod elektřiny nebo připojení jsou vadné.	Zkontrolujte pojistky a elektrický vypínač.
	Varná deska nefunguje a zobrazuje se zpráva.	Elektronický obvod funguje špatně.	Kontaktujte záruční servisní oddělení.
	Deska nefunguje, na displeji bliká zavřený zámek.	Deska je zablokovaná.	Viz kapitola použití dětské pojistky.
V průběhu použití	Deska je vypnutá a vydává zvukový signál „píp“ cca každých 10 sekund a zobrazuje se	Došlo k vykypění nebo kovový předmět překrývá tlačítko „Spuštění/Vypnutí“ nebo displej.	Vyčistěte nebo odstraňte předmět a znovu zapněte vaření.
	Zobrazuje se F7.	Přehřály se elektronické obvody.	Viz kapitola zabudování.
	Po uvedení do jedné varné zóny provozu bliká hodnota výkonu.	Použitá nádoba není vhodná pro indukci nebo má průměr menší než doporučený průměr (srov.: zapnutí).	Viz kapitola nádobí pro indukci.
	Hrnce při vaření dělají hluk. Deska při vaření rachotí.	Normální u některých typů nádobí. Je to způsobeno přechodem energie z varné desky do nádoby.	Nic. Nehrozí žádné nebezpečí, ani desce, ani nádobí.
	Ventilace běží ještě několik minut po vypnutí varné desky.	Chlazení elektroniky. Normální provoz.	Nic.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.



- Váš spotřebič obsahuje rovněž mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nesmí likvidovat s jinými odpady. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti. Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

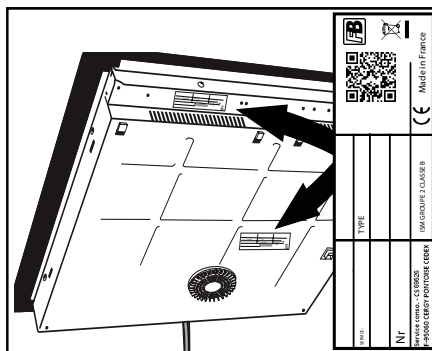
Rada pro úsporu energie

Vaření s dobře nasazenou poklicí vede k úspoře energie. Pokud používáte skleněnou poklici, můžete vaření dokonale kontrolovat.

• 6 SLUŽBY SPOTŘEBITELŮM



Případné opravy vašeho zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, kterého společnost autorizuje. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



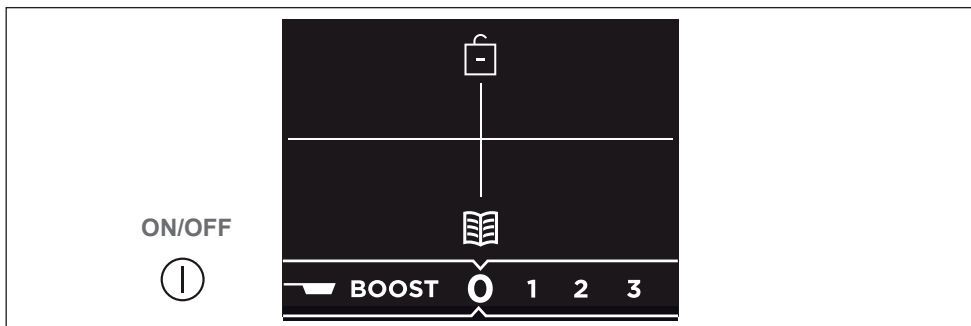
B: Prodejní reference

C: Odkaz na službu

H: Sériové číslo

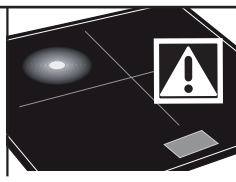
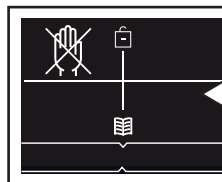
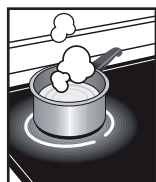
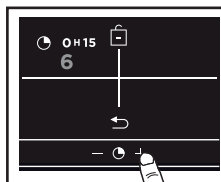
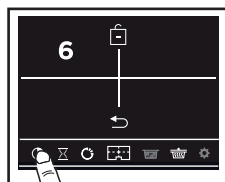
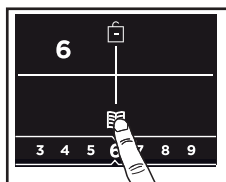
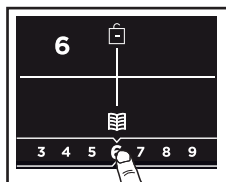
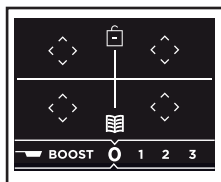
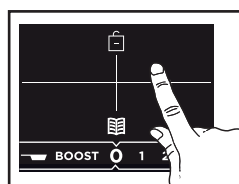
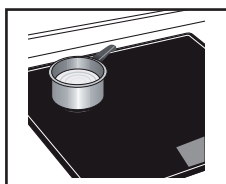
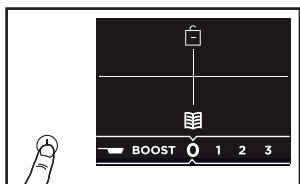
I: QR kód

PRŮVODCE RYCHLÉHO SPUŠTĚNÍ



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

- a** Funkce doby vaření (minutka)
- b** Funkce nezávislého časového spínače
- c** Funkce „Elapsed time“
- d** Funkce volby varné zóny
- e** Funkce „Boil“
- f** Funkce udržování pokrmu v teplém stavu
- g** Funkce nastavení
- h** Funkce gril/plech



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

INDUKTIONS- KOCHFELD

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE

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

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

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

Wir danken Ihnen für das entgegengebrachte Vertrauen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Wichtig :

Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Installation und Gebrauch vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen. Das Benutzerhandbuch und weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie über den QR-Code am Ende dieses Dokuments.

INHALTSVERZEICHNIS

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

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

Es müssen Vorkehrungen

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

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

Das Gerät entspricht den einschlägigen europäischen Richtlinien und Vorschriften.

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

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

Brandgefahr: Es dürfen keine Gegenstände auf den Garzonen abgestellt werden. Wenn die Oberfläche Risse oder Sprünge aufweist, das Gerät von der Versorgungsspannung trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

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

Keinen heißen Deckel auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf“-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen. Reibung von Gefäßen auf der

Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.

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

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

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

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

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

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

SICHERHEIT UND WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Für die Pflege des Kochfelds darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

Das Gerät ist nicht für die Inbetriebnahme mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung bestimmt.

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

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

• 1 EINBAU



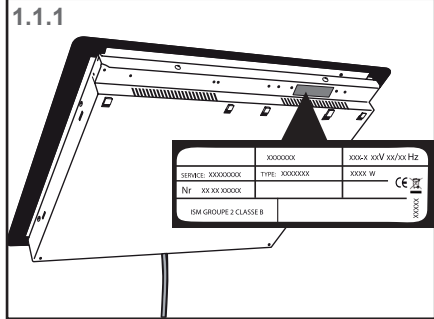
1.1 AUSPACKEN

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

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

Service:

Type:



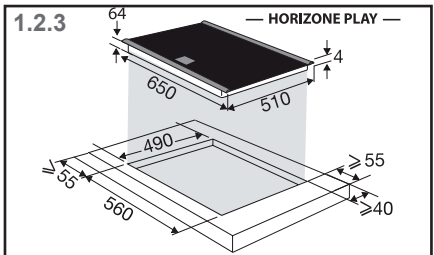
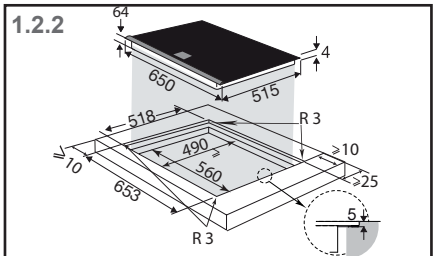
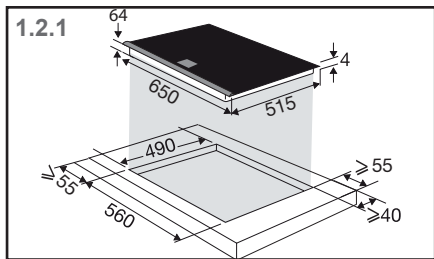
1.2 EINBAU IN DAS MÖBEL

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

- Einbau auf Arbeitsfläche

Siehe Schemazeichnungen (1.2.1 - 1.2.3)

- Einbau bündig mit Arbeitsfläche
Siehe Schemazeichnung (1.2.2)




• 1 EINBAU

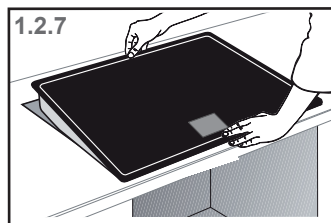
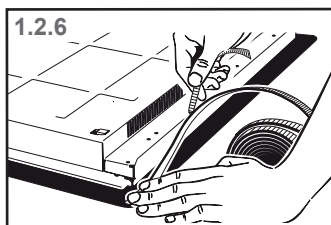
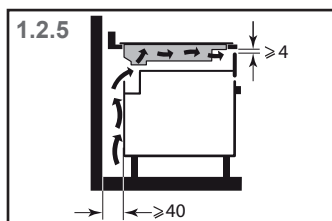
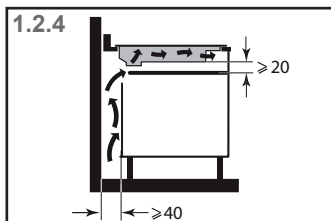


Achten Sie auf korrekte Luftzirkulation im Bereich vor und hinter Ihrem Kochfeld. Wenn das Kochfeld über einer Schublade (1.2.4) oder über einem einbaubaren Backofen (1.2.5) installiert wird, halten Sie die auf den Abbildungen angegebenen Abmessungen ein, damit die Luft gut nach vorne ausströmen kann.

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

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

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





1.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

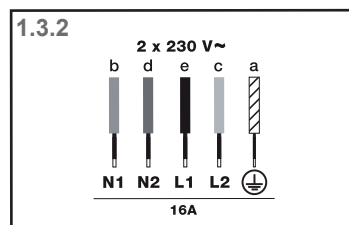
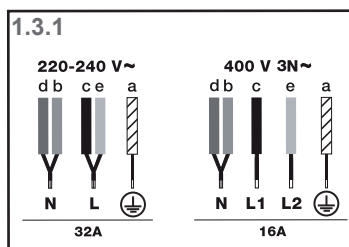
Diese Kochfelder sind mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz anzuschließen. In die festen Leitungen ist eine Abschaltung einzubauen.

Kennzeichnen Sie das Kabel und die Verdrahtungsfarben Ihres Kochfeldes:

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

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


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






2.1 AUSWAHL DES GARGEFÄSSES

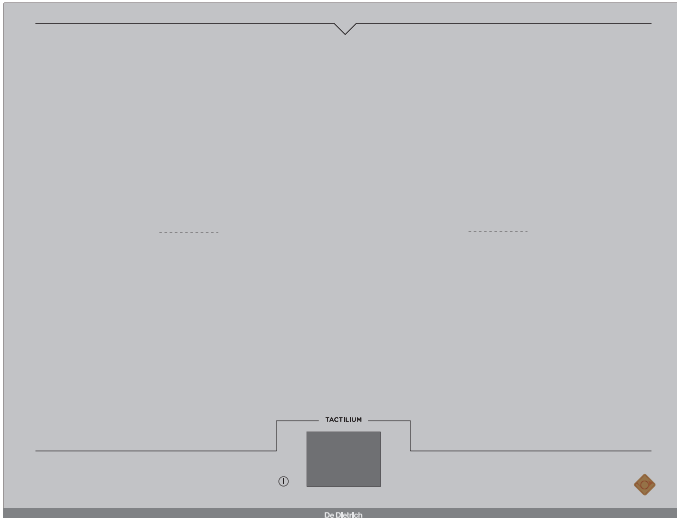
Die meisten Gargefäße sind induktionsgeeignet. Lediglich Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Edelstähle sind für das Garen mit Induktionswärme ungeeignet.

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

 Kochgefäße nicht auf die Touchscreen-Steuerung stellen.

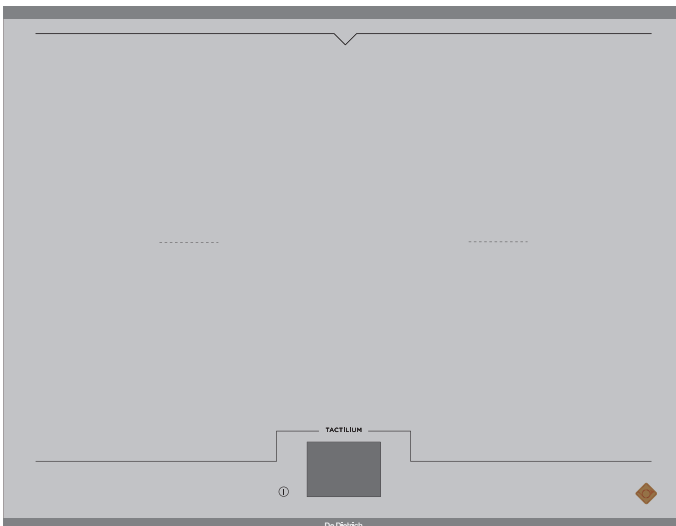


2.2 BESCHREIBUNG DER OBERSEITE



Horizonte^{tech}

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonte^{play}



DPI7698GS

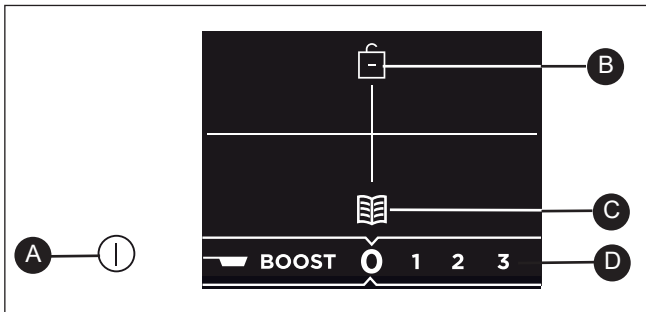
• 2 *BEDIENUNG*



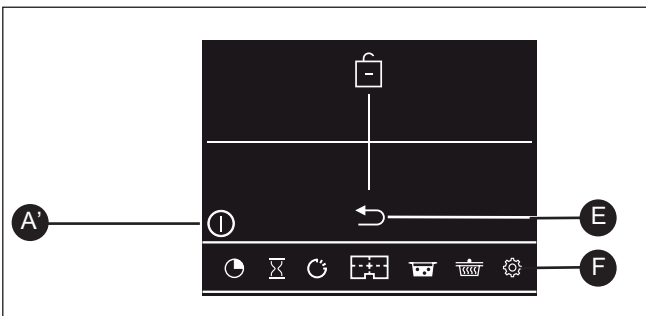
2.3 BESCHREIBUNG DER ANZEIGE

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

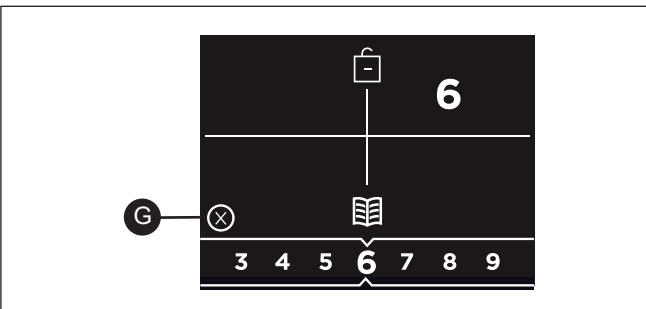
Wenn das Standby-Symbol  im Display vorhanden ist, müssen Sie die Ein / Aus-Taste  außerhalb des Displays drücken.



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



- A'** Standby symbol
- E** Taste zurück
- F** Tasten für die Auswahl der Funktionen



- G** Ausschalten der Kochzonen



2.4 FUNKTIONSBESCHREIBUNG



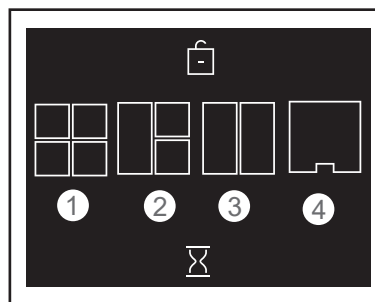
a b c d e f g h

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

2.5 EINSCHALTEN

4 Garkonfigurationen werden angezeigt.

- 1 **Betriebsmodus QUATTRO**
4 Zonen:
Für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser \varnothing 11 bis 22 cm.
- 2 **Betriebsmodus TRIO**
1 Bereich **Horizonte^{tech}** (links):
Für einen Grill, eine Plancha-Grillplatte, eine Fischpfanne oder für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser \varnothing 18 bis 24 cm.
+ 2 Zonen (rechts):
Für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser \varnothing 11 bis 22 cm.
- 3 **Betriebsmodus DUO**
2 Bereiche **Horizonte^{tech}** :
Für Grills, Plancha-Grillplatten, Fischpfannen oder für Gargefäße mit einem Bodendurchmesser \varnothing 18 bis 24 cm.
- 4 **Betriebsmodus SOLO:**
Speziell entwickelt für alle Gargefäße mit großen Abmessungen.
Die Leistung ist auf allen Kochzonen identisch.
HINWEIS: Stellen Sie Ihr Gargefäß nicht in die Mitte des Kochfelds.



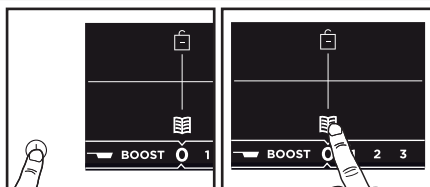
Empfehlung
Wenn Sie mehrere Kochgeschirre gleichzeitig auf Ihrem Kochfeld verwenden, benutzen Sie vorzugsweise die Kochzonen, die sich auf verschiedenen Seiten befinden. Bei Benutzung nur einer Seite führt das schnelle Aufheizen einer Zone dazu, dass die Leistung der anderen Zone automatisch begrenzt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

• 2 *BEDIENUNG*



2.6 AUSWAHL DER ZONE

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



(A)

(B)

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

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

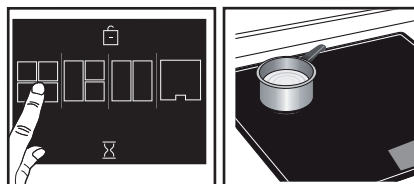


(C)

(D)

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

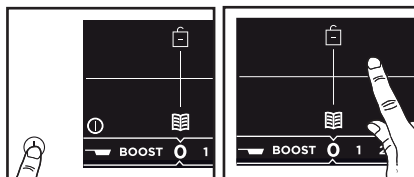
Stellen Sie das Gargefäß auf das Kochfeld (F)



(E)

(F)

Das Ein/Aus-Symbol erscheint am Bildschirm. Drücken Sie kurz die Ein/Aus-Taste, um den Garvorgang zu starten (G) und drücken Sie am Bildschirm auf eine beliebige Garzone (H).



(G)

(H)

Symbole blinken in jedem nicht verwendeten Kochfeld (I). Das Kochfeld erkennt automatisch 0, wo das Gargefäß steht, und auf dieser Garzone erscheint ein Symbol (J).



(I)

(J)



Aufsetzen eines weiteren Topfes:

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

Versetzen eines Topfes während des Garvorganges an eine andere Stelle:

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

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

• 2 *BEDIENUNG*



2.7 EINSTELLUNG DER LEISTUNG

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

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

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

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

Drei direkte Zugriffsmöglichkeiten sind vorprogrammiert:



= Leistung 8, **köcheln**.




= Leistung 12, **anbraten**.

BOOST = maximale Leistung (B).


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

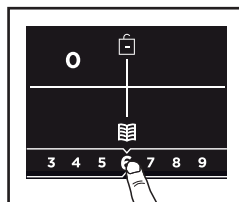
2.8 AUSSCHALTE DER KOCHSTELLEN

Ausschalten einer einzigen Kochstelle:

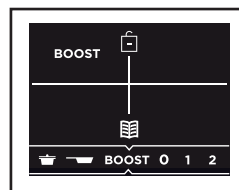
- Drücken Sie kurz die Taste  am Bildschirm, um eine der aktuell verwendeten Kochstellen auszuschalten (C).

Gleichzeitiges Ausschalten aller Kochstellen:

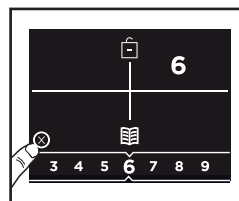
- Drücken Sie kurz die Ein-/Ausschalttaste auf dem Tisch, (D) die Anzeige bleibt beleuchtet und erlaubt nur den Zugriff auf die Einstellfunktionen. Um auf die Leistungsfunktionen zuzugreifen und das Heizgerät wieder einzuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste  (D) erneut, wenn das Standby-Symbol (D) vorhanden ist.



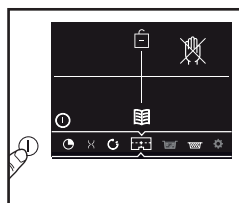
(A)



(B)



(C)



(D)



2.9 AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS

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

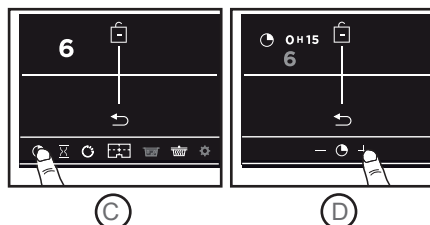
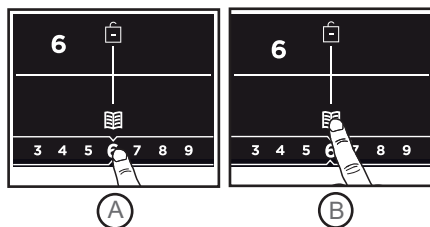
2.10 GARZEIT (Zeitschaltuhr)

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

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

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

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



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



2.11 UNABHÄNGIGE ZEITSCHALTUHR

Diese Funktion erlaubt Ihnen, jederzeit einen Rückwärtszähler einzustellen.

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

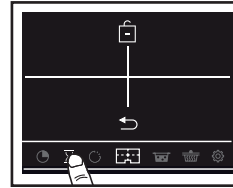
Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten + oder - (B) ein.

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

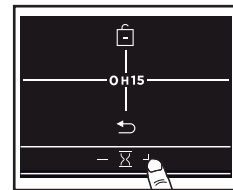
- Die Anzeige wird weiß, und die Rückwärtszählung beginnt.

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

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



(A)



(B)



2.12 ELAPSED TIME

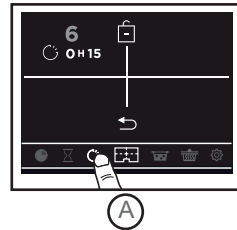
Mit dieser Funktion wird die Zeit angezeigt, die seit der letzten Änderung der Leistung einer bestimmten Zone vergangen ist.

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

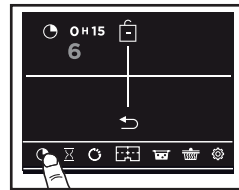
Die abgelaufene Zeit (zum Beispiel 15 Minuten) wird dann in der Anzeige der ausgewählten Zone angezeigt.

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

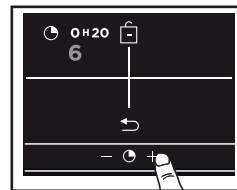
Ein Anzeigewert für die noch verbleibende Zeit **(D)** wird automatisch berechnet (im Beispiel: 5 Min.).



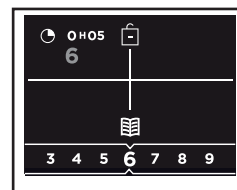
(A)



(B)



(C)



(D)



2.13 KOCHEN (Funktion „Boil“)

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

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

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

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

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

Der Garvorgang beginnt.

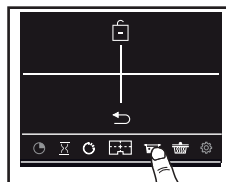
Wenn das Wasser kocht, ertönt ein Lautsignal, und das Symbol „Boil“ blinkt auf der Anzeige.

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

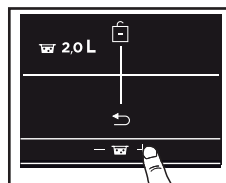
In der Standardeinstellung werden auf der Anzeige ein Leistungswert 12 und eine Garzeit von 8 Minuten **(C)** angeboten.

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

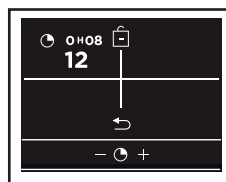
Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Lautsignal.



(A)



(B)



(C)



HINWEIS:

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

Kein Gargefäß aus Guss verwenden.

Diese Funktion ist nur separat für jeweils eine Zone verwendbar.

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

2.14 WARMHALTEN

Mit dieser Funktion können Sie mit Leistung 2 warmhalten.

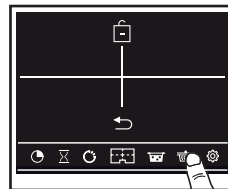
Aus Sicherheitsgründen schaltet sie sich nach 2 Stunden automatisch ab.

Um diese Funktion aufzurufen:

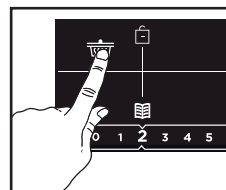
Gehen Sie in das Funktionsmenü und wählen Sie die Funktion „Warmhalten“ (A).

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

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



(A)



(B)

• 2 *BEDIENUNG*



2.15 HORIZONEPLAY (je nach Modell)

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

Einsetzen des Zubehörs:

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


 **Zubehörteile der Serie HORIZONEPLAY nicht über das Kochfeld schieben, um Kratzer zu vermeiden.**



(A)

2.16 GRILLFUNKTION / PLANCHA-GRILLPLATTE

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

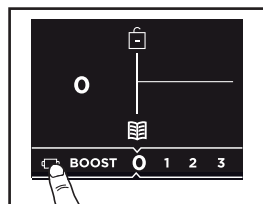
Wählen Sie Ihr Kochfeld aus und stellen Sie Ihr Gargefäß darauf. Nachdem das Kochfeld das Gargefäß erkannt hat, drücken Sie die Taste  (A).

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

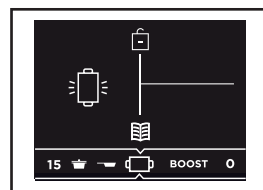
Die Zeitschaltuhr kann für diese Funktion nicht verwendet werden.

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

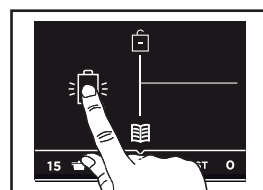
Ist kein Gargefäß vorhanden, blinkt das Symbol „?“ im Anzeigebereich, aber die Funktion bleibt aktiv.



(A)



(B)



(C)



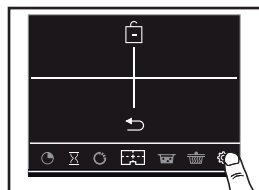
2.17 EINSTELLUNGEN

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

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

(dem Kundendienst vorbehalten).

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



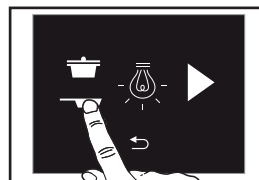
(A)

2.18 LEISTUNGSVORWAHL

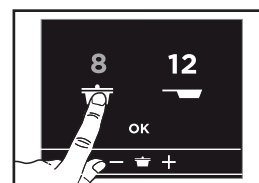
Mit dieser Funktion können Sie die Leistungsniveaus ändern, die in der Vorwahl festgelegt sind (mit Ausnahme von SCHNELLES AUFHEIZEN).

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

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



(A)



(B)

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



(C)

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

• 2 *BEDIENUNG*



2.19 HELBIGKEIT

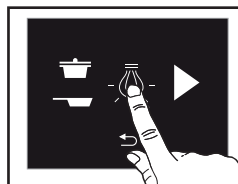
Mit dieser Funktion lässt sich die Lichtstärke der Bildschirmanzeige ändern.

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

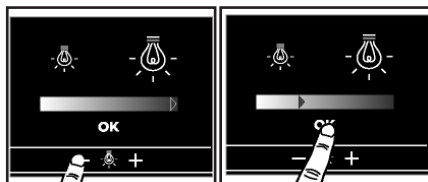
Wählen Sie das Symbol für Helligkeit in der Bildschirmmitte (A).

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

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



(A)

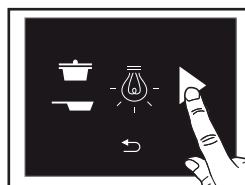


(B)

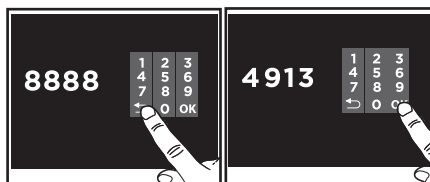
(C)

2.20 DEMO-MODUS (Dem Kundendienst vorbehalten)

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



(A)



(B)

(C)



2.21 SPERRUNG DER BEDIENELEMENTE

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

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

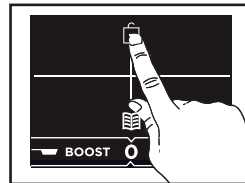
Sperrung:

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

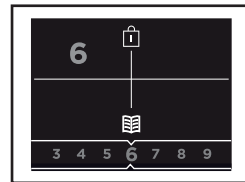
Wenn das Kochfeld in Betrieb ist und Sie es sperren (B), werden die eingeschalteten Garzonen weiterhin beheizt, Sie haben jedoch keinen Zugriff mehr auf die Tasten für die Leistung oder die Zeitschaltuhr, das Symbol Vorhängeschloss „geschlossen“ blinkt einige Sekunden lang und bleibt dann stabil angezeigt.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

Entsperren:

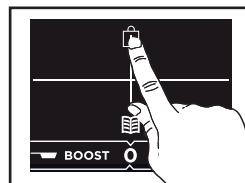
Wenn das ausgeschaltete oder im Betrieb befindliche Kochfeld gesperrt wurde, drücken Sie auf das Symbol Vorhängeschloss „geschlossen“ an der Anzeige (C), bis ein zweifaches Lautsignal den Bedienschritt bestätigt, so dass Ihr Kochfeld entsperrt ist.



(A)



(B)



(C)

• 2 *BEDIENUNG*



2.22 Funktion „CLEAN LOCK“

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

Aktivierung der Reinigungssperre:

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

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



Empfehlung

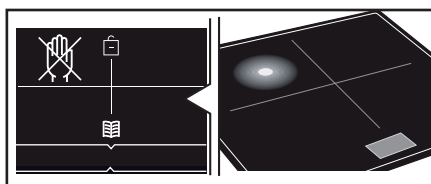
Vor der erneuten Benutzung an das Entsperren des Kochfelds denken (siehe Kapitel: „Sperrung der Bedienelemente“).

2.23 SICHERHEITS- VORRICHTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN Restwärme

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

Eine Restwärme-Kontrolllampe wird so lange am Bildschirm angezeigt, bis die Garzone ausreichend abgekühlt ist **(A)**.

Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.



(A)

• 2 *BEDIENUNG*



Temperaturbegrenzer:

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

Sicherheit „kleine Gegenstände“:

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



Achtung

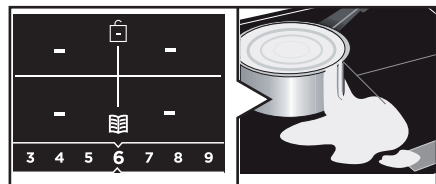
Legen sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ab, weil diese heiß werden könnten.

Überlaufschutz:

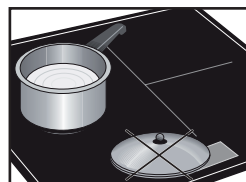
In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten und ein Lautsignal ertönen:

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

Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.



(A)



(B)

• 2 *BEDIENUNG*



Auto-Stopp System:

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

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

• 3 *PFLEGE*

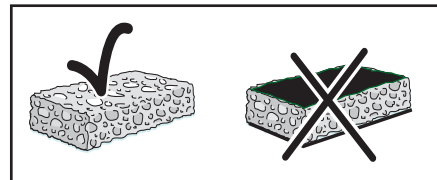


PFLEGE UND REINIGUNG

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

Zum Entfernen von angebackenen Ansammlungen von Verschmutzungen, übergelaufenem zuckerhaltigem Kochgut, geschmolzenem Plastik u. dgl. verwenden Sie einen Haushaltsschwamm und/oder einen Spezialschaber für Glas. Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbereiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.

Kalkränder und Kalkspuren behandeln Sie mit heißem Spritessig, den Sie auf



(A)



(B)



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

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

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

PFLEGE DES CERANFELDS HORIZONEPLAY

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

Folgendes sollten Sie Ihrem Schneidbrett nie zumuten:

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

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

Erste Benutzung:

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

Regelmäßige Pflege:

Ölen Sie Ihr Schneidbrett einmal pro Monat ein.

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

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

• 4 FUNKTIONSSTÖRUNGEN UND LÖSUNGEN



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



UMWELTSCHUTZ

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



- In das Gerät wurden viele wieder verwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die geltenden europäische Richtlinie für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte. Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

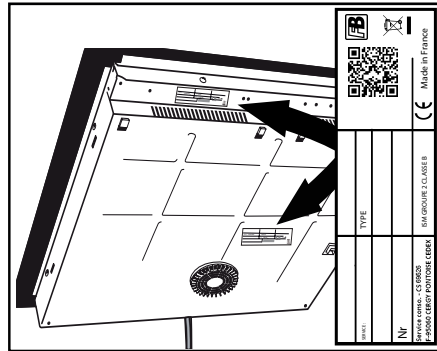
Energiespar-Tipp

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

• 6 VERBRAUCHERSERVICE



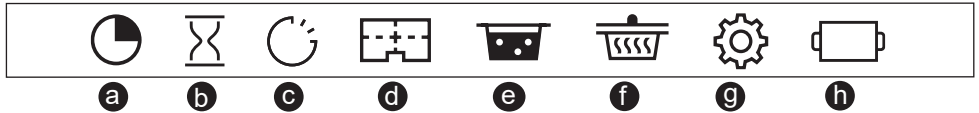
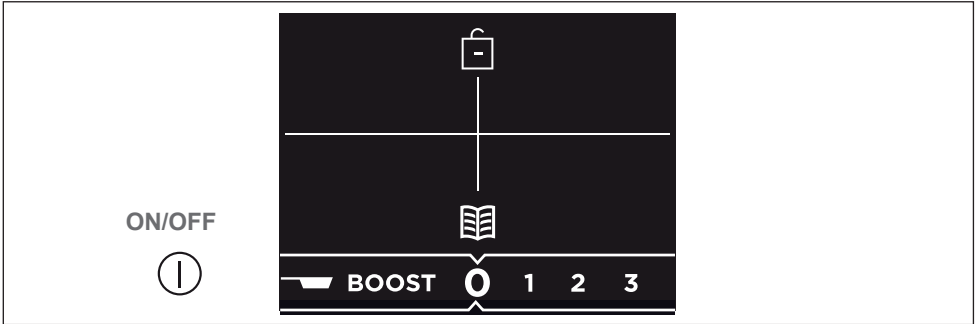
Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal des Händlers vorgenommen werden. Um bei Ihrem Anruf die Entgegennahme Ihres Anliegens zu erleichtern, halten Sie bitte die vollständigen Geräteangaben bereit (Handels-Referenznummer, Service-Referenznummer, Seriennummer).



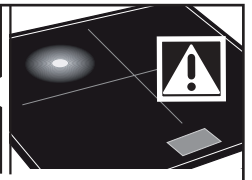
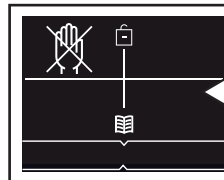
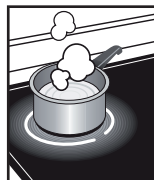
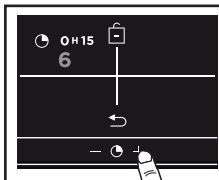
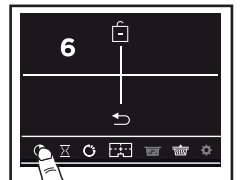
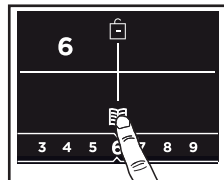
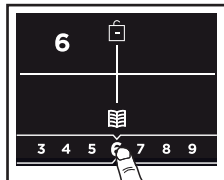
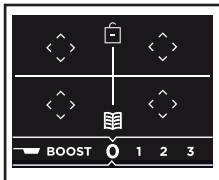
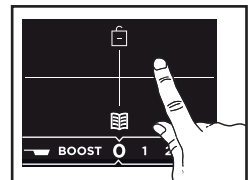
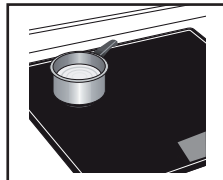
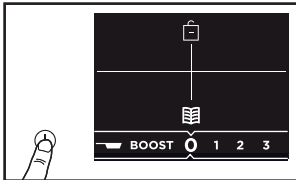
- B: Verkaufsreferenz
- C: Service-Referenz
- H: Seriennummer
- I: QR-Code



SCHNELLSTARTANLEITUNG



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



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

PLACA DE INDUCCIÓN

De Dietrich 

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,

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Importante :

Antes de encender su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y uso para familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

Encuentre la guía del usuario y más información sobre estos productos utilizando el código QR al final de este documento.

ÍNDICE

Seguridad y precauciones importantes	4
Instalación.....	7
Desembalaje	7
Empotramiento	7
Conexión	9
Utilización	10
Selección del recipiente	10
Descripción de la encimera	11
Descripción del visualizador.....	12
Descripción de las funciones.....	13
Encendido	13
Selección del fuego	14
Ajuste de la potencia	16
Parada de los fuegos - de la placa	16
Duración de cocción	17
Temporizador independiente.....	18
“Elapsed time”	19
Función Ebullición	20
Función Mantenimiento caliente	21
Horizone Play	22
Función Grill / Plancha	22
Ajustes	23
Preselección de potencias	23
Luminosidad	24
Modo Demo	24
Bloqueo de los mandos	25
Función “Clean lock”.....	26
Seguridades y recomendaciones	26
Mantenimiento	28
Anomalías y soluciones	30
Medio ambiente	31
Servicio de atención al cliente	32
Guía de inicio rápido (hoja separable).....	33

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 el aparato. Han sido redactados para su seguridad y la de los demás. Conserve este manual de utilización con el 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”).

Este 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.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.

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

Apague la placa de cocción después de su uso a través de su elemento de control y no confíe en el sensor de la olla.

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.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Tras su uso, parar el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no contar 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



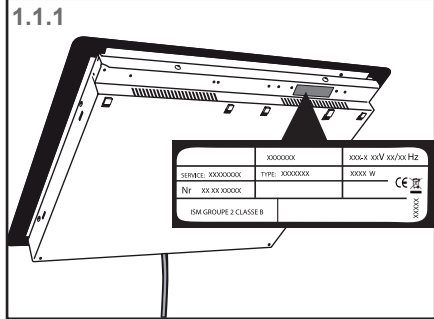
1.1 DESEMBALAJE

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:

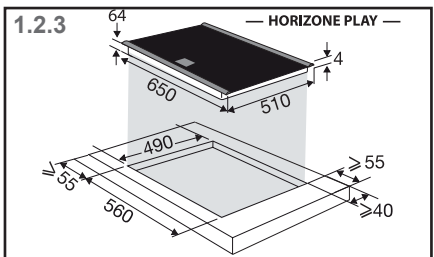
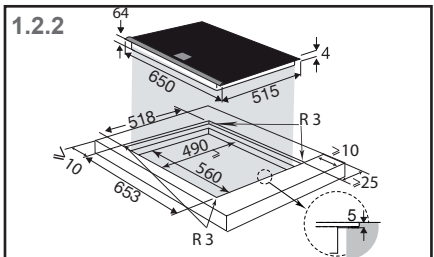
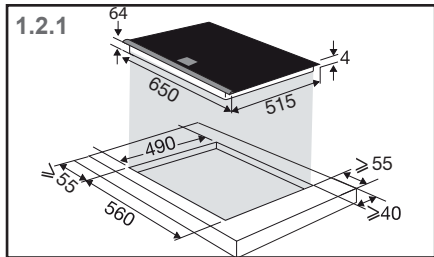


1.2 EMPOTRAMIENTO EN EL MUEBLE

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

- Terminación enrasada
Ver esquemas (1.2.1 - 1.2.3)

- Terminación biselada
Ver esquema (1.2.2)



• 1 INSTALACIÓN




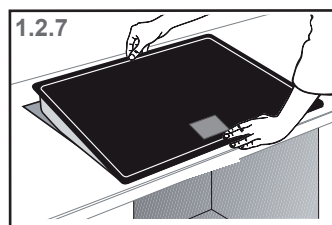
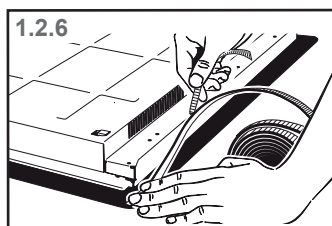
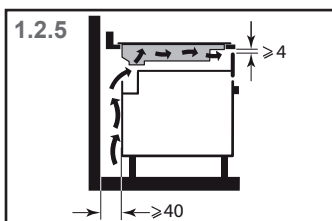
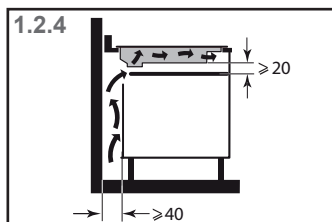
Verifique que el aire circule correctamente entre la parte trasera y delantera de la placa de cocción.

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

Pegue la junta de estanqueidad por todo el contorno de la encimera (1.2.6).

Introduzca la placa en el mueble (1.2.7).

 Si el horno está situado debajo de la placa de cocción, las seguridades térmicas de la placa pueden limitar la utilización simultánea de ésta y del horno en modo pirólisis. La placa está equipada de un sistema de seguridad anti-re calentamiento. Esta seguridad puede por ejemplo activarse en caso de instalación encima de un horno insuficientemente aislado. El código "F7" se visualiza entonces en el panel de control. Entonces conviene aumentar la ventilación de la placa de cocción realizando una apertura en el lateral del mueble (8 cm x 5 cm).





1.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

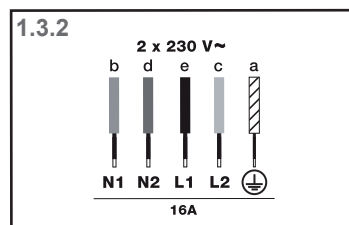
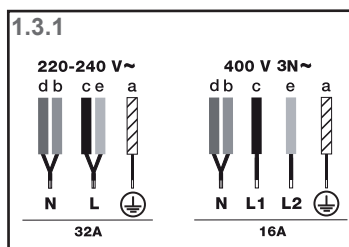
Estas placas deben conectarse a la red de alimentación mediante un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalaciones en vigor. Se debe incorporar una desconexión en la canalización fija.

Identifique el cable y los colores de los hilos de la placa:

Cable de 5 hilos (1.3.1 y 1.3.2)

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

Al encender la placa o tras un corte de corriente prolongado una codificación luminosa aparece en el panel de mandos. Espere 30 segundos aproximadamente a que estas informaciones desaparezcan para utilizar la 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



2.1 SELECCIÓN DEL RECIPIENTE

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



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

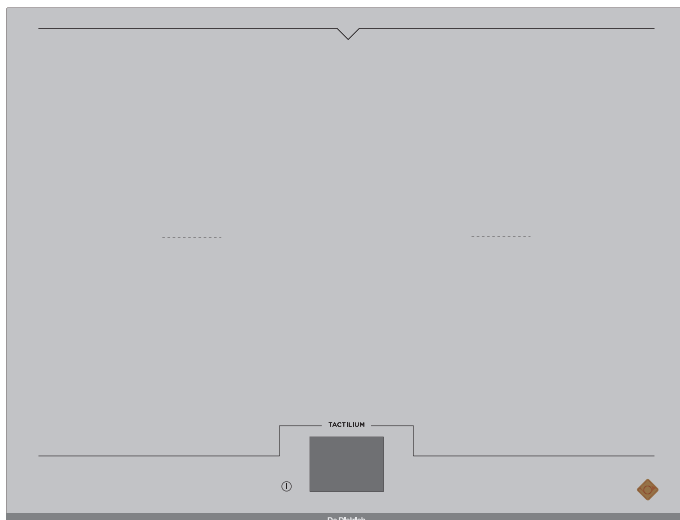


Evite poner recipientes sobre la pantalla de control.

• 2 UTILIZACIÓN

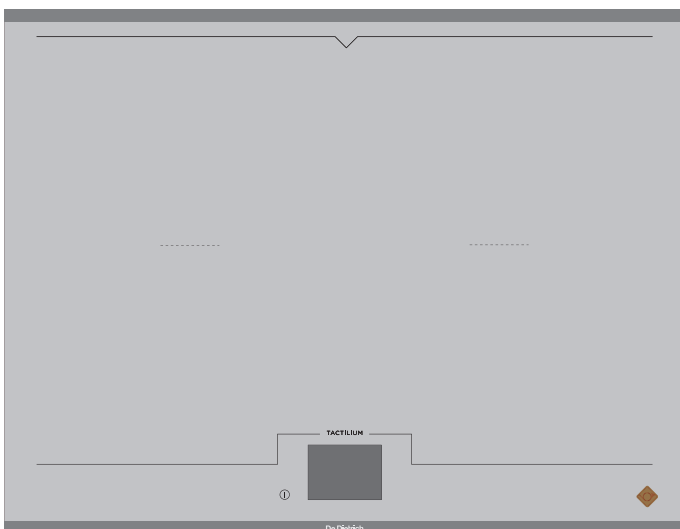


2.2 DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA



Horizone^{tech}

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizone^{play}



DPI7698GS

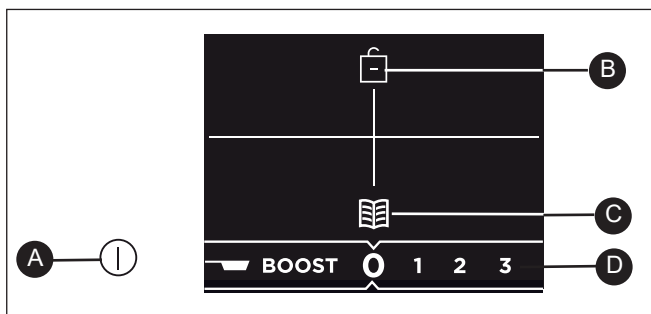
• 2 UTILIZACIÓN



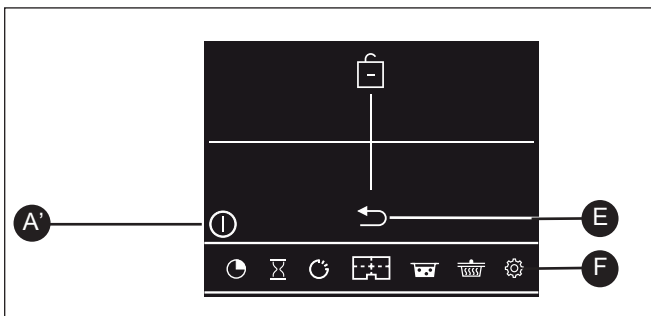
2.3 DESCRIPCIÓN DEL VISUALIZADOR

El teclado es completamente táctil. Pulsando la pantalla se puede acceder a los mandos una vez encendida la placa. Una banda desplegable situada en la parte inferior del visualizador se utiliza deslizando el dedo encima y permite elegir el valor (de potencia) o las distintas funciones disponibles.

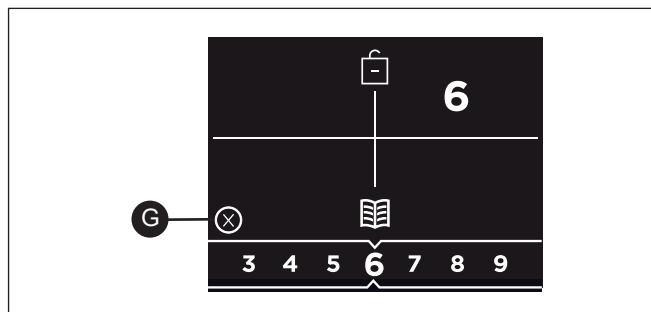
Si el símbolo de espera  está presente en la pantalla, pulse la tecla de encendido/apagado  fuera de la pantalla.



- A** Encendido/Apagado de la placa
- B** Bloqueo del teclado
- C** Tecla Menú
- D** Banda desplegable (acceso a las potencias)



- A'** Símbolo de espera
- E** Tecla de retorno
- F** Teclas de selección de las funciones



- G** Tecla parada de los fuegos

• 2 UTILIZACIÓN



2.4 DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES



a

b

c

d

e

f

g

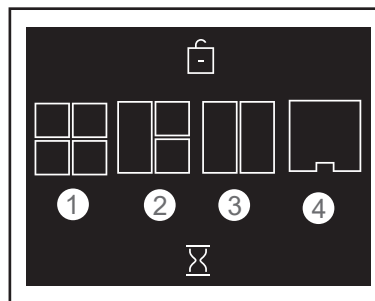
h

- a Función duración de cocción (temporizador)
- b Función temporizador independiente
- c Función "Elapsed time"
- d Función selección de la zona de cocción
- e Función ebullición
- f Función mantenimiento caliente
- g Función ajustes
- h Función grill / plancha

2.5 ENCENDIDO

4 configuraciones de cocción aparecen en el visualizador.

- 1 **Modo QUATTRO**
4 zonas:
para recipientes que tienen un fondo de \varnothing 11 a 22 cm.
- 2 **Modo TRIO**
1 espacio **Horizonte^{tech}**
(a la izquierda):
para una bandeja de pescado, una parrilla o recipientes que tengan un fondo de \varnothing 20 a 24 cm.
+ 2 zonas (a la derecha):
para recipientes que tienen un fondo de \varnothing 11 a 22 cm.
- 3 **Modo DUO**
2 espacios **Horizonte^{tech}** :
para una bandeja de pescado, una parrilla o recipientes que tengan un fondo de \varnothing 18 a 24 cm.
- 4 **Modo SOLO:**
especialmente diseñado para recipientes grandes.
Misma potencia en todos los fuegos.
NOTA: no coloque el recipiente en el centro de la placa.



Consejo

Cuando utilice varios recipientes al mismo tiempo en la placa, privilegie las zonas de cocción situadas en lados diferentes. En un mismo lado, la utilización del propulsor de una zona produce una limitación automática de la potencia de la otra zona visible en el visualizador.

• 2 UTILIZACIÓN



2.6 SELECCIÓN DEL FUEGO

Pulse la tecla “Encendido/Apagado” de la placa **(A)**.

Pulse la tecla “Menú” para acceder a las funciones **(B)**.

Pulse la función “Selección de la zona de cocción” **(C)** para obtener las 4 configuraciones de cocción posibles **(D)**.

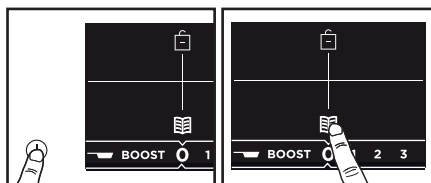
Selecciona un tipo de cocción en función del recipiente que vaya a utilizar **(E)**.

Coloque el recipiente sobre la placa **(F)**

El símbolo Marcha / parada apparait en la pantalla, hacer un apoyo breve sobre la tecla Marcha / parada para empezar la cocción **(G)** y sobre la pantalla apriete cualquier zona de cocción **(H)**.

Parpadean símbolos en cada zona de cocción no utilizada **(I)**.

La placa detectará automáticamente el emplazamiento del recipiente y aparecerá un **0** en esta zona **(J)**.



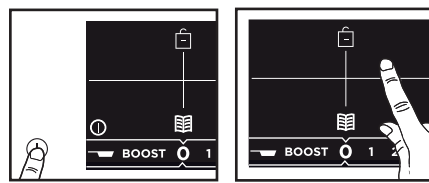
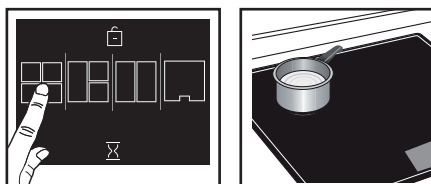
(A)

(B)



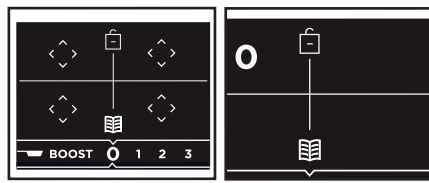
(C)

(D)



(G)

(H)



(I)

(J)



Añadir una cacerola suplementaria:

Coloque la cacerola sobre la zona deseada y pulse la pantalla para detectar el emplazamiento del nuevo recipiente. Una cifra de color cobre aparece en la zona elegida. Puede entonces ajustar la potencia deseada. Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente después de algunos segundos.

Desplazamiento de una cacerola en el transcurso de la cocción:

Puede desplazar un recipiente de una zona hacia otra en el transcurso de la cocción teniendo cuidado de levantar este recipiente y sin deslizarlo; la placa detectará automáticamente el desplazamiento y se conservarán los ajustes asignados (si una cifra parpadea, valide pulsando la pantalla en la zona en cuestión).

NOTA: la detección automática de un recipiente solo es posible si lo levanta hacia la nueva zona de cocción, pero ¡sin deslizarlo!

El símbolo “?” se visualiza en la zona donde el recipiente se ha desplazado hasta que la placa detecte la nueva zona de cocción elegida.

• 2 UTILIZACIÓN



2.7 AJUSTE DE LA POTENCIA

Banda desplegable que da acceso a las potencias:

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

Seleccione un valor de potencia pulsando directamente sobre la cifra o el símbolo deseado. También puede deslizar su dedo sobre la banda desplegable. La zona de cocción arranca inmediatamente, sin tener que validar. **(A)**.

Las potencias van de 1 (potencia mínima) a 15.

Hay tres accesos directos preprogramados:



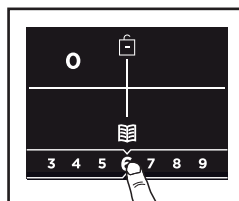
= potencia **8**, **cocer a fuego lento**



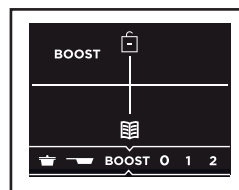
= potencia **12**, **cocer a fuego vivo**

BOOST = potencia máxima **(B)**.

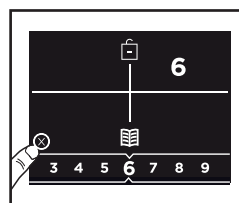
Sin solicitud de potencia por su parte, la zona de cocción se apagará automáticamente después de algunos segundos.



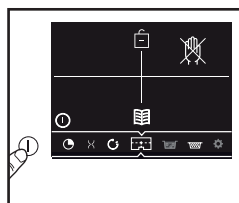
(A)



(B)



(C)



(D)

2.8 PARADA DE LOS FUEGOS

Parar un solo fuego:

- Efectúese un apoyo breve sobre la tecla



de la pantalla para parar uno de los fuegos corrientes **(C)**.

Parar todos los fuegos a la vez:

- Presione brevemente el botón de encendido/apagado en la mesa, **(D)** la pantalla permanece encendida y sólo permite el acceso a las funciones de ajuste. Para acceder a las funciones de alimentación y para volver a encender la estufa, pulse el botón de encendido/apagado **(D)** de nuevo si el símbolo de espera está presente **(D)**.

• 2 UTILIZACIÓN



2.9 PARADA DE LA PLACA

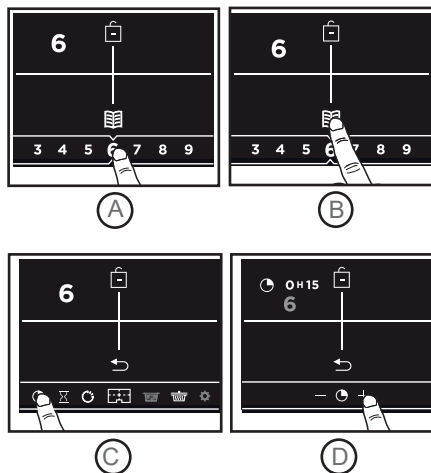
Pulse varios segundos la tecla “Encendido/Apagado” de la placa; la pantalla se apaga.

2.10 DURACIÓN DE COCCIÓN (temporizador)

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

Seleccione primero un fuego y luego la potencia de calentamiento, p. ej.: 6 (A). Vaya al menú de las funciones (B) y elija la función duración de cocción (temporizador) (C).

Con las teclas + o -, ajuste el tiempo deseado, p. ej.: 15 minutos (D), y valide pulsando el símbolo de duración de cocción en la parte inferior del visualizador o espere unos segundos y la validación se hará automáticamente.



NOTA: se pueden modificar los ajustes siempre que las indicaciones del visualizador son de color cobre. Cuando son de color blanco significa que los ajustes se han validado. Si hay 2 cacerolas o más sobre la placa, los ajustes se realizan siempre en el visualizador que tenga las indicaciones de color cobre.



2.11 TEMPORIZADOR INDEPENDIENTE

Esta función le permite ajustar una cuenta regresiva en cualquier momento.

Para acceder a esta función:

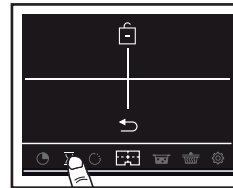
Vaya al menú de las funciones y elija la función "Temporizador independiente" (A).

Ajuste el tiempo deseado con las teclas + o - (B).

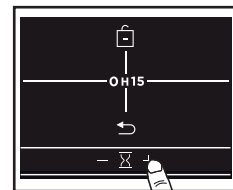
Valide pulsando el símbolo temporizador independiente en la parte inferior del visualizador o espere unos segundos y la validación se realizará automáticamente. La visualización se vuelve blanca y la cuenta regresiva comienza.

Al final del tiempo deseado se emiten unos bips sonoros, parpadea 0m00 y luego se apaga automáticamente.

NOTA: para una puesta a cero rápida durante el ajuste del tiempo, mantenga el dedo pulsado en el símbolo "Temporizador", en la parte inferior del visualizador.



(A)



(B)

• 2 UTILIZACIÓN



2.12 ELAPSED TIME

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

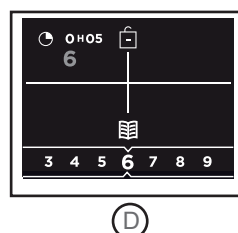
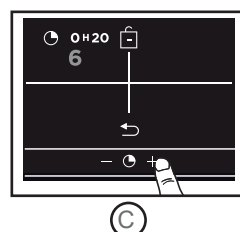
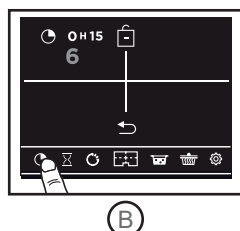
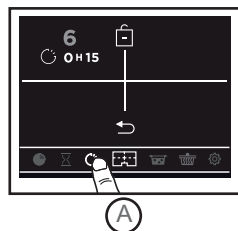
Ejemplo: la placa funciona a potencia 6 desde hace varios minutos, sin programación de duración.

Para conocer el tiempo transcurrido, vaya al menú de las funciones y elija la función “Elapsed time” **(A)**.

El tiempo transcurrido (p. ej.: 15 minutos) es fijo en el visualizador del fuego seleccionado.

Si desea que la cocción se termine en un tiempo definido, pulse el símbolo “Duración de cocción” **(B)** y, en los 5 segundos posteriores, pulse la tecla + para incrementar el tiempo de cocción total que desee obtener (p. ej.: 20 minutos) **(C)**.

La visualización del tiempo restante **(D)** se calcula automáticamente (ejemplo: 5 min.).





2.13 EBULLICIÓN (función “Boil”)

Esta función permite llevar el agua a ebullición para cocer pasta, por ejemplo. Seleccione un fuego (por ejemplo: trasero-izquierdo).

Vaya al menú de las funciones y elija la función “Boil” **(A)**.

Por defecto, la cantidad de agua propuesta es de 2 litros, pero puede modificarla con las teclas + o - **(B)**.

Ajuste la cantidad de agua deseada (de 0,5 a 6 litros).

Valide pulsando el símbolo “Boil” abajo del visualizador o espere algunos segundos y la validación se hará automáticamente.

Se inicia la cocción.

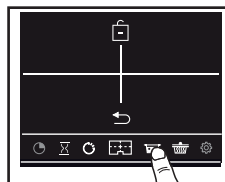
Un bip suena cuando el agua está en ebullición y el símbolo “Boil” parpadea en el visualizador.

Vierta entonces las pastas y luego valide pulsando en cualquier parte de la zona de cocción concernida.

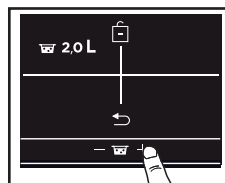
Por defecto, el visualizador propone una potencia 12 y una duración de cocción de 8 minutos **(C)**.

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

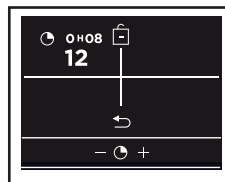
Se emite un bip sonoro al final de la cocción.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZACIÓN



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 fundido.

Esta función solo se puede utilizar en un fuego a la vez.

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

2.14 MANTENIMIENTO CALIENTE

Esta función le permite mantener caliente en la potencia 2.

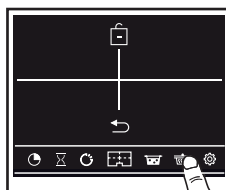
Por medida de seguridad, se apagará automáticamente al cabo de 2 horas.

Para acceder a esta función:

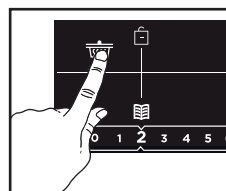
Vaya al menú de las funciones y elija la función "Mantenimiento caliente" (A).

Para salir de la función, pulse el símbolo "Mantenimiento caliente" (B).

En ausencia del recipiente, el símbolo "?" parpadea en la zona de visualización, pero la función sigue activa.



(A)



(B)

• 2 UTILIZACIÓN



2.15 HORIZONE^{PLAY} (según modelo)

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

Colocación de los accesorios:

Coloque la ranura del accesorio sobre la guía del aparato (A).



(A)




No desplace

los accesorios HORIZONE^{PLAY} sobre la superficie de cocción para evitar que se raye.

2.16 FUNCIÓN GRILL / PLANCHA

Esta función permite utilizar accesorios como el grill o la plancha en todas las zonas de cocción (salvo los modos QUATTRO y SOLO) para asar alimentos.

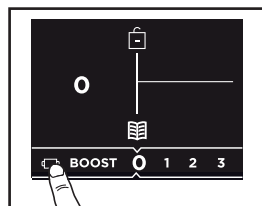
Seleccione una zona de cocción y coloque el recipiente encima. Cuando la placa lo haya detectado, pulse la tecla  (A).

El símbolo "Grill/plancha" aparece en la zona de visualización (B), la potencia está preprogramada y se inicia la cocción. Una vez alcanzada la temperatura requerida, suena un bip durante 10 segundos y parpadea el símbolo.

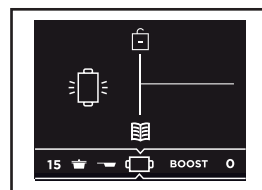
El temporizador no funciona con esta función.

Para salir de la función, pulse el símbolo "Grill/Plancha" (C).

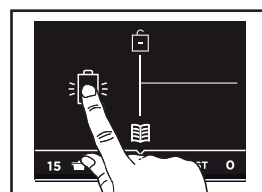
En ausencia del recipiente, el símbolo "?" parpadea en la zona de visualización, pero la función sigue activa.



(A)



(B)



(C)



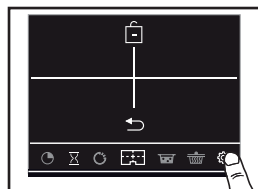
2.17 AJUSTES

Esta función proporciona el acceso a distintos parámetros que se pueden modificar:

- La preselección de las potencias
- La luminosidad
- El modo demo

(reservado al servicio técnico)

La zona de cocción debe estar apagada. Vaya al menú de las funciones y elija la función "Ajustes" (A).



(A)

2.18 PRESELECCIÓN DE POTENCIAS

Esta función permite modificar los niveles de potencia definidos en las preselecciones (excepto para el BOOST).

La zona de cocción debe estar apagada.

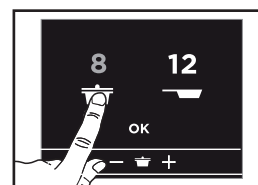
Para acceder a esta función, vaya a la función "Ajustes".

Pulse uno de los símbolos de potencias preprogramadas, a la izquierda de la pantalla (A).



(A)

Elija una potencia preseleccionada (B) y modifíquela ajustando una nueva potencia con las teclas + o - (C).



(B)

NOTA: las potencias deben ser entre 1 y 9 para la primera tecla y entre 10 y 15 para la segunda.



(C)

• 2 UTILIZACIÓN



2.19 LUMINOSIDAD

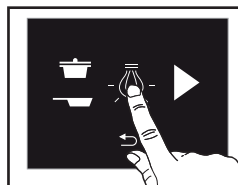
Esta función permite modificar la intensidad de la visualización en la pantalla.

Para acceder a esta función, vaya a la función "Ajustes".

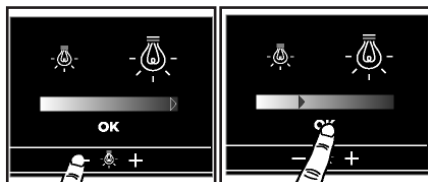
Seleccione el símbolo luminosidad en el centro de la pantalla (A).

Modifique la intensidad deseada con las teclas + o - (B).

Valide pulsando el símbolo "Retorno" (C).



(A)

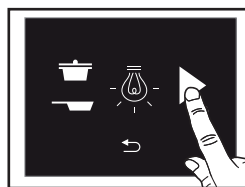


(B)

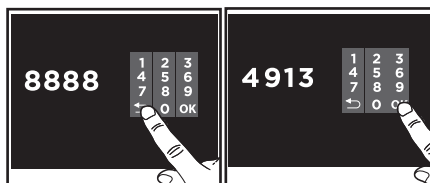
(C)

2.20 MODO DEMO (reservado al servicio técnico)

Si entra en el modo demo reservado al servicio técnico (A), pulse la tecla "Retorno" (B) para volver a la pantalla anterior y, si por error ha introducido un código y lo ha validado pulsando OK (C), sonará un bip y volverá a la pantalla de "1er encendido".



(A)



(B)

(C)



2.21 BLOQUEO DE LOS MANDOS

La placa de cocción dispone de una seguridad para niños que bloquea la placa (para la limpieza, por ejemplo).

Por razones de seguridad, solo la tecla “Encendido/apagado” sigue activa y permite apagar los fuegos incluso bloqueados.

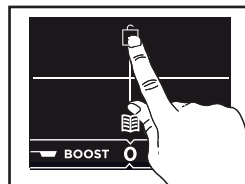
Bloqueo:

Pulse el candado “Abierto” en el visualizador **(A)** hasta que un bip confirme la operación; entonces, se bloquea la placa.

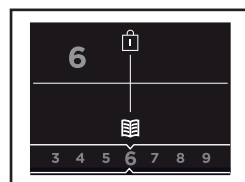
Cuando la placa está funcionando y la bloquea **(B)**, las zonas de cocción activas siguen calentando, pero usted no podrá acceder a las teclas de potencia o de temporizador; el candado “Cerrado” parpadea unos segundos y luego se enciende fijo. Solo la tecla “Encendido/apagado” permanece siempre activa.

Desbloqueo:

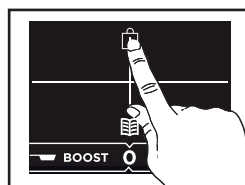
Cuando la placa se bloquea en parada o en funcionamiento, pulse en el candado “Cerrado” del visualizador **(C)** hasta que un doble bip confirme la operación; entonces se desbloquea la placa.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZACIÓN



2.22 “CLEAN LOCK”

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

Para activar “Clean lock”:

Pulse brevemente el candado “abierto” en el visualizador; se emite un bip y un candado “cerrado” parpadea durante todo el bloqueo.

Al cabo de 30 segundos, la placa se desbloquea automáticamente. Se emite un doble bip y el candado vuelve a estar “abierto”.




Consejo

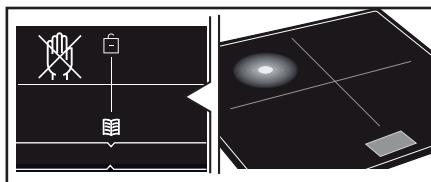
No olvide desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo “Bloqueo de los mandos”).

2.23 SEGURIDAD Y RECOMENDACIONES

Calor residual

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

Un testigo de calor residual  se muestra en pantalla mientras la zona no se haya enfriado lo suficiente **(A)**. Evite entonces tocar la o las zonas concernidas.



(A)

• 2 UTILIZACIÓN



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 olvido de un recipiente vacío en una zona de cocción encendida, este captador adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y evita así cualquier riesgo de deterioro del utensilio o de la placa.

Seguridad “Pequeños objetos”:

Un objeto pequeño (como un tenedor, una cuchara o un anillo, etc.) colocado solo sobre la placa no es detectado como un recipiente.

La visualización parpadea y no se suministra ninguna potencia.



Atención

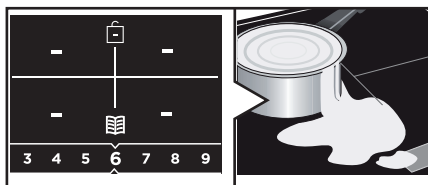
Se recomienda no depositar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el plano de cocción, ya que pueden volverse calientes.

Protección en caso de desbordamiento:

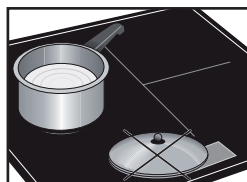
El apagado de la placa, una visualización especial y una señal sonora pueden activarse en uno de los 3 siguientes casos:

- Desbordamiento que cubre la tecla “Encendido/Apagado” o el visualizador (A).
- Paño mojado colocado sobre la tecla “Encendido/Apagado”.
- Objeto metálico colocado sobre la tecla “Encendido/Apagado” (B).

Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción.



(A)



(B)

• 2 UTILIZACIÓN



Auto-Stop system:

Si olvida apagar una preparación, la placa de cocción dispone de una función de seguridad "Auto-Stop system" que apaga automáticamente la zona de cocción olvidada 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 "Auto-Stop" en la zona de mando y se emite una señal sonora durante 2 minutos aproximadamente. Basta con pulsar en cualquier parte de la pantalla para parar el bip.

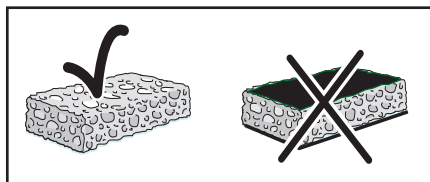
• 3 MANTENIMIENTO



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para manchas ligeras, utilice una esponja sanitaria (A). Humedezca bien la zona por limpiar con agua caliente y seque (B).

Para una acumulación de manchas recocidas, desbordamiento de azúcar, plástico fundido, utilice una esponja sanitaria y/o un raspador especial para vidrio. Moje bien la zona por limpiar con agua caliente, utilice un raspador especial de vidrio para pulir, termine con la esponja sanitaria y luego seque.



(A)



(B)

• 3 MANTENIMIENTO



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

Observación importante: no utilice detergentes ni esponjas abrasivos. Use cremas y esponjas especiales para vajilla delicada.

MANTENIMIENTO DE LA TABLA DE CORTAR HORIZONE^{PLAY}

Se deben respetar ciertas normas a fin de preservar la calidad y la eficacia del producto.

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...).

Antes de 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 dará un mejor aspecto y le garantiza una mayor vida útil.

Mantenimiento regular:


Engrase 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.

• 4 ANOMALÍAS Y SOLUCIONES



	Constata	Posibles causas	Qué hacer
1.ª puesta en servicio	 aparece en la pantalla.	Modo Demo	Pulse el icono 
	La instalación se dispara	La conexión de la placa es defectuosa	Verifique su conformidad Capítulo conexión
	La placa libera un olor durante las primeras cocciones	Nuevo aparato	Nada El olor desaparecerá después de algunas utilizaciones
Durante la puesta en marcha	La placa no funciona y la pantalla permanece apagada	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 un mensaje	El circuito electrónico funciona mal	Llame al Servicio Técnico
	La placa no funciona y un candado cerrado parpadea en el visualizador	La placa está bloqueada	Vea capítulo de seguridad para niños
En curso de utilización	La placa deja de funcionar, emite un bip cada 10 segundos aproximadamente y se visualiza un 	Se ha producido un desbordamiento o un objeto metálico entorpece la tecla "Encendido/Apagado" o el visualizador	Limpie o retire el objeto y vuelva a lanzar la cocción
	Aparecerá F7	Los circuitos electrónicos se han recalentado	Vea capítulo empotramiento
	Una vez encendida la zona de calentamiento, el valor de potencia parpadea	El recipiente utilizado no está adaptado para la inducción o es tiene un diámetro inferior a 11 cm	Vea capítulo recipientes de inducción
	Las cacerolas hacen ruido durante la cocción La placa emite un tintineo durante la cocción	Normal con algunos tipos de recipiente. Eso se debe al paso de la energía de la placa hacia el recipiente	Nada No hay riesgo ni para la placa de cocción ni para el recipiente
	La ventilación continúa unos minutos tras apagar la placa	Enfriamiento de la electrónica Funcionamiento normal	Nada



RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Lleve los que no necesite a los contenedores municipales previstos a tal efecto y contribuya así a la protección del medio ambiente.



- El 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 en vigor sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en 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.

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.

ENVASES



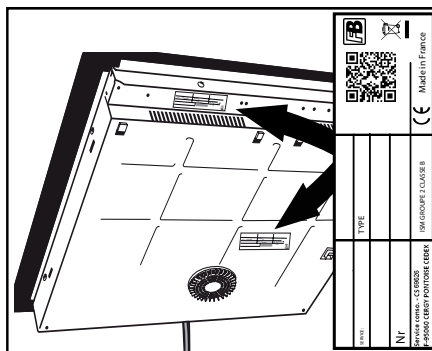
Esta marca « Green Dot» significa que, para el envase de este aparato, se ha pagado una contribución financiera a una empresa nacional de recuperación de envases.

• 6 *SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE*



INTERVENCIONES

Las eventuales intervenciones que pueda requerir el aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado y autorizado. Para facilitar el procesamiento de su solicitud, cuando llame, no olvide facilitar todos los datos del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva.



B: Referencia de ventas

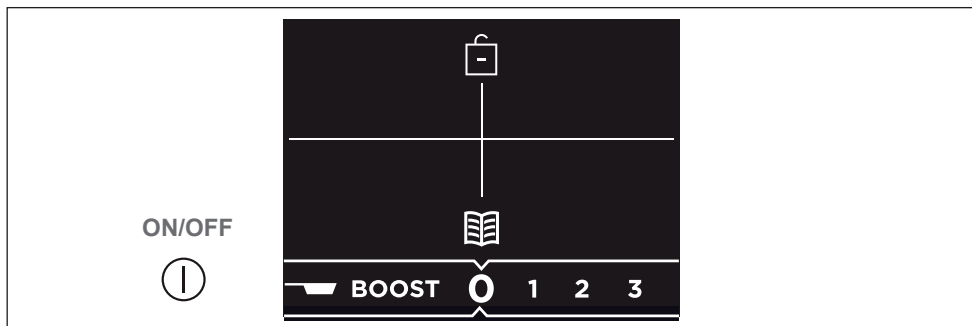
C: Referencia del servicio

H: Número de serie

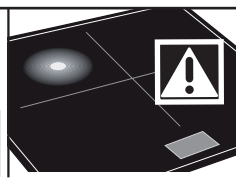
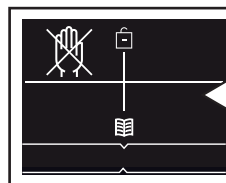
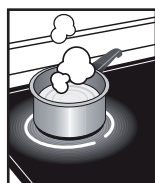
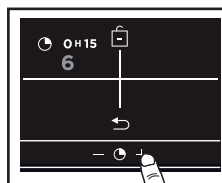
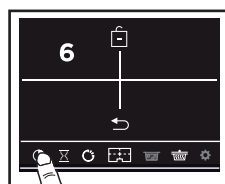
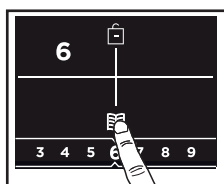
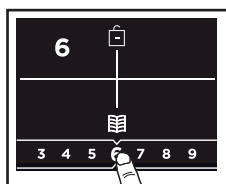
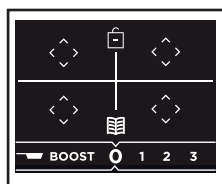
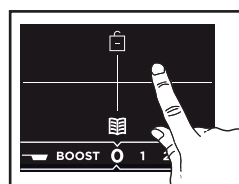
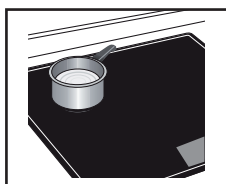
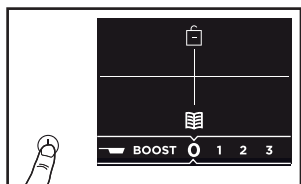
I: Código QR



GUÍA DE INICIO RÁPIDO



- a** Función "Duración de cocción" (temporizador)
- b** Función "Temporizador independiente"
- c** Función "Elapsed time"
- d** Función "Selección de la zona de cocción"
- e** Función "Boil"
- f** Función "Mantenimiento caliente"
- g** Función "Ajustes"
- h** Función "Grill / plancha"



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

ΕΛ

ΑΓΑΠΗΤΟΙ ΠΕΛΑΤΕΣ,

Η ανακάλυψη των προϊόντων De Dietrich σάς προσφέρει μοναδικά συναισθήματα.

Σας μαγεύουν με την πρώτη ματιά. Η ποιότητα του σχεδιασμού αναδεικνύεται μέσω της διαχρονικής αισθητικής και των προσεγγμένων τελειωμάτων και καθιστά τις συσκευές κομψές και εκλεπτυσμένες, τέλεια εναρμονισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, ακολουθεί η ακαταμάχητη επιθυμία να τα αγγίξετε.

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

Ευχόμαστε να απολαμβάνετε τη χρήση αυτής της νέας συσκευής. Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich



Σημαντικό :

Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.

Βρείτε τον οδηγό χρήσης και περισσότερες πληροφορίες σχετικά με αυτά τα προϊόντα χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Ασφάλεια και σημαντικές προφυλάξεις	4
Εγκατάσταση	7
Αφαίρεση συσκευασίας	7
Εντοιχισμός	7
Σύνδεση	9
Χρήση	10
Επιλογή σκεύους	10
Περιγραφή της επιφάνειας	11
Περιγραφή της οθόνης	12
Περιγραφή των λειτουργιών	13
Έναρξη λειτουργίας	13
Επιλογή εστίας	14
Ρύθμιση της ισχύος	16
Διακοπή λειτουργίας των εστιών / της συσκευής	16
Διάρκεια μαγειρέματος	17
Ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης	18
Elapsed time	19
Λειτουργία Βρασμός	20
Λειτουργία Διατήρηση θερμότητας	21
Horizone Play	22
Λειτουργία «γκριλ / πλάκα ψησίματος»	22
Ρυθμίσεις	23
Προεπιλογή ισχύος	23
Φωτεινότητα	24
Δοκιμαστικός Τρόπος λειτουργίας	24
Κλείδωμα των εντολών	25
Λειτουργία «Clean lock»	26
Ασφάλειες και συστάσεις	26
Συντήρηση	28
Προβλήματα και λύσεις	30
Περιβάλλον	31
Υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών	32
Οδηγός γρήγορης έναρξης (αποσπώμενο φυλλάδιο)	33

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

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

- Στο πλαίσιο της συνεχούς προσπάθειας που καταβάλλουμε για τη βελτίωση των προϊόντων μας, διατηρούμε το δικαίωμα να τροποποιούμε τα τεχνικά, λειτουργικά ή αισθητικά τους χαρακτηριστικά, με οποιονδήποτε τρόπο θεωρούμε ότι συνάδει με την τεχνική τους βελτίωση.

- Προκειμένου να ανατρέχετε εύκολα στους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας, σας συνιστούμε να τους σημειώνετε στη σελίδα «Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Καταναλωτών».

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

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

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

Πρέπει να λαμβάνετε

προφυλάξεις προκειμένου να μην ακουμπάτε τα θερμαντικά στοιχεία.

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

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

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

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

πρέπει να είναι σχεδιασμένοι και ρυθμισμένοι σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς. Απευθυνθείτε στον κατασκευαστή του βηματοδότη ή στον θεράποντα γιατρό σας.

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

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

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις ζώνες μαγειρέματος.

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

Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, έως ότου αντικατασταθεί η γυάλινη επιφάνεια.

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

Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια επάνω στη

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

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

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

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση του κατασκευαστή ή από κατάλληλο αρμόδιο άτομο, για την αποφυγή κάθε κινδύνου.

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

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με ατμό για τη συντήρηση της συσκευής σας.

Η συσκευή δεν προορίζεται για ενεργοποίηση με εξωτερική υπενθύμιση ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

Μετά τη χρήση, θέτετε τις μαγειρικές εστίες εκτός λειτουργίας μέσω της διάταξης ελέγχου και μην βασίζεστε στην λειτουργία ανίχνευσης σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

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

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

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



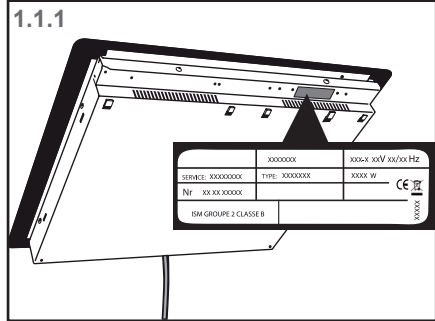
1.1 ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

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

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

Service:

Type:

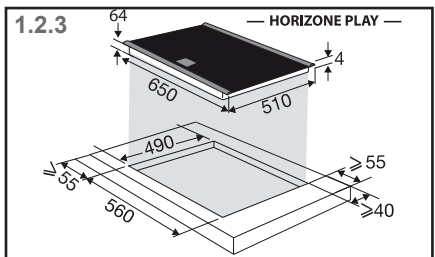
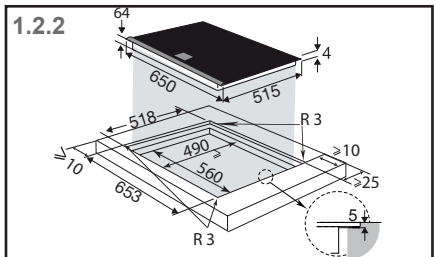
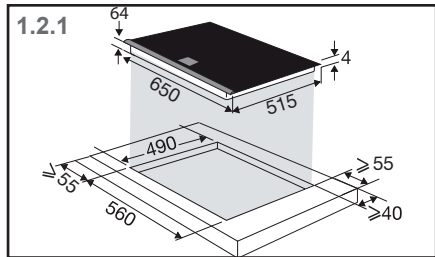


1.2 ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ ΣΕ ΕΠΙΠΛΟ

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

- Εντοιχισμός πάνω στον πάγκο εργασίας
Βλ. σχήματα (1.2.1 - 1.2.3)

- Εντοιχισμός στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας
Βλ. σχήμα (1.2.2)



• 1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ




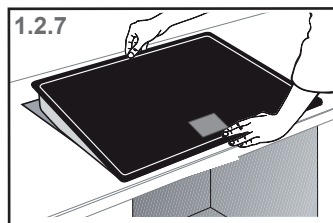
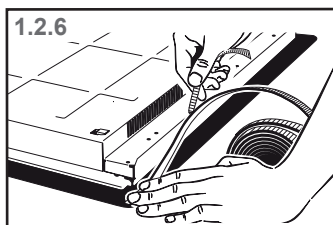
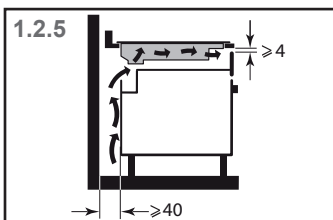
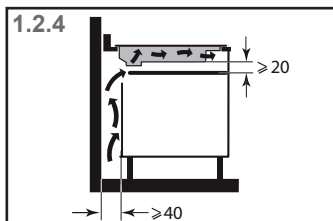
Βεβαιωθείτε ότι ο αέρας κυκλοφορεί σωστά μπρος και πίσω από τη συσκευή σας.

Σε περίπτωση εγκατάστασης της συσκευής επάνω από συρτάρι (1.2.4) ή πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο (1.2.5), τηρήστε τις διαστάσεις που επισημαίνονται στις εικόνες, προκειμένου να διασφαλίσετε εξαρχής ότι η έξοδος αέρα είναι επαρκής.

Κολλήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας σε όλο τον πάτο της συσκευής (1.2.6).

Τοποθετήστε τη συσκευή στο έπιπλο (1.2.7).

 Εάν η ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος κάτω από τη συσκευή, οι θερμικές ασφάλειές της ενδέχεται να περιορίσουν την ταυτόχρονη χρήση της συσκευής και του φούρνου στον τρόπο λειτουργίας πυρόλυσης. Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με σύστημα ασφάλειας από την υπερθέρμανση. Αυτό το σύστημα ασφάλειας μπορεί να ενεργοποιηθεί, για παράδειγμα, σε περίπτωση εγκατάστασης επάνω από φούρνο που δεν είναι επαρκώς μονωμένος. Ο κωδικός «F7» εμφανίζεται στις ζώνες ελέγχου. Σε αυτή την περίπτωση, σας προτείνουμε να αυξήσετε τον εξαερισμό των εστιών σας δημιουργώντας ένα άνοιγμα στο πλάι του επίπλου (8 cm x 5 cm).





1.3 ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

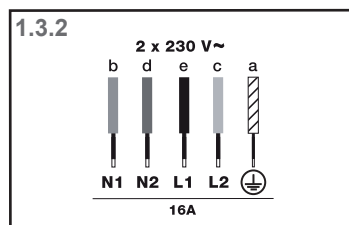
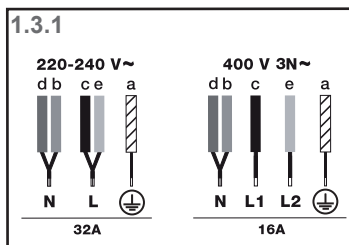
Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο μέσω ενός ασφαλειοδιακόπτη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να υπάρχει μια ενσωματωμένη διάταξη αποσύνδεσης στο σταθερό δίκτυο.

Προσδιορίστε το καλώδιο και τα χρώματα των νημάτων της συσκευής:

Καλώδιο με 5 νήματα (1.3.1 και 1.3.2)

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


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






2.1 ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΚΕΥΟΥΣ

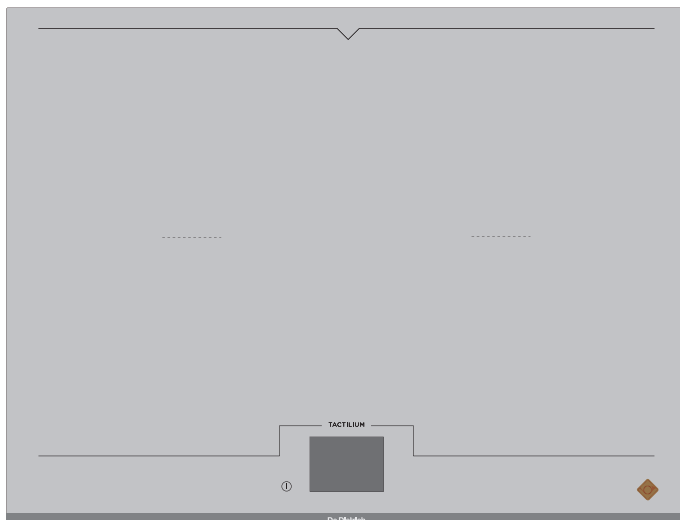
Τα περισσότερα σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο τα γυάλινα σκεύη, τα πήλινα, τα σκεύη αλουμινίου χωρίς ειδικό πάτο, τα χάλκινα και ορισμένα μη μαγνητικά ανοξειδωτα σκεύη δεν λειτουργούν σε επαγωγικές εστίες.

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

 Αποφύγετε να τοποθετείτε τα σκεύη πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.

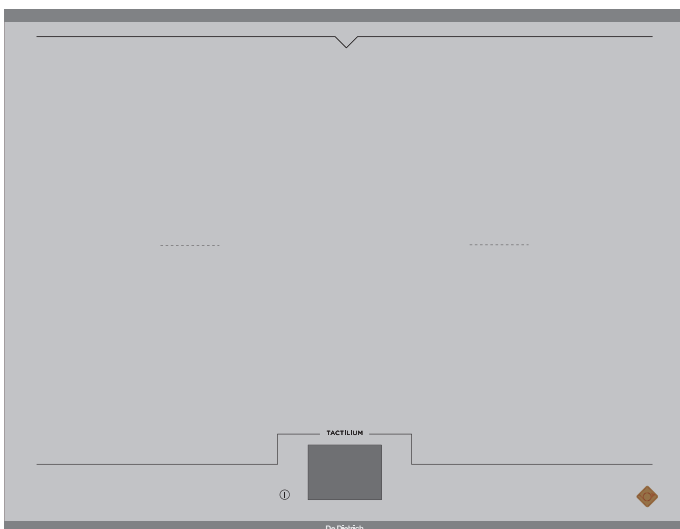


2.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay



DPI7698GS

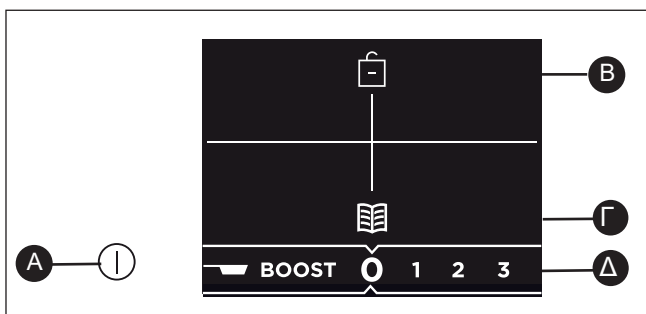
• 2 ΧΡΗΣΗ



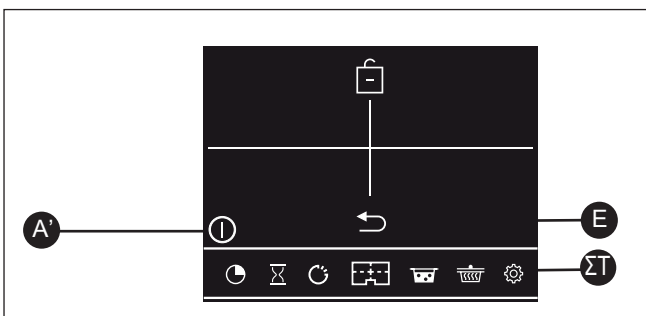
2.3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

Τα πλήκτρα είναι αφής. Πατώντας απλώς πάνω στην οθόνη, μπορείτε να προσπελάσετε τις εντολές, αφού τεθεί σε λειτουργία η συσκευή. Στο κάτω μέρος της οθόνης υπάρχει μια κυλιόμενη λωρίδα, την οποία μπορείτε να χρησιμοποιείτε σύροντας πάνω της το δάχτυλό σας για να επιλέγετε την τιμή (της ισχύος) ή τις διάφορες διαθέσιμες λειτουργίες.

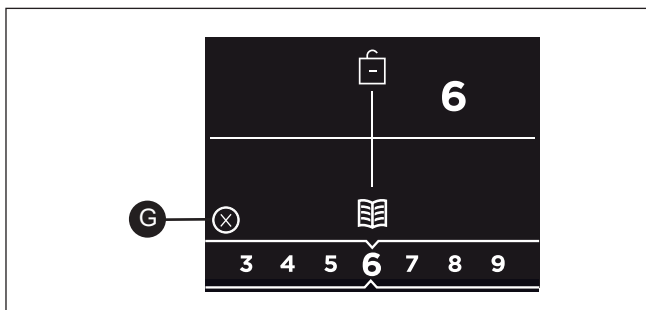
Εάν το σύμβολο αναμονής  υπάρχει στην οθόνη, πατήστε το πλήκτρο on / off  έξω από την οθόνη.



- A** Έναρξη/Διακοπή
- B** Κλειδώμα πλήκτρων
- Γ** Πλήκτρο Μενού
- Δ** Κυλιόμενη λωρίδα (πρόσβαση στις τιμές ισχύος)



- A'**
- E** Πλήκτρο «επιστροφή»
- ΣΤ** Πλήκτρα επιλογής λειτουργίας



- G** Πλήκτρο διακοπής στο σπίτι

• 2 ΧΡΗΣΗ



2.4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

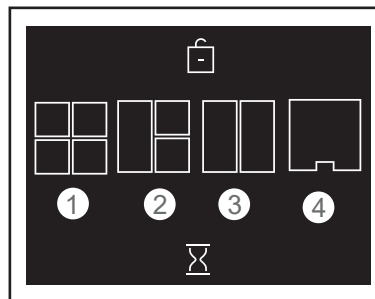


- α** Λειτουργία «διάρκεια μαγειρέματος» (υπενθύμηση)
- β** Λειτουργία «ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης»
- γ** Λειτουργία «Elapsed time»
- δ** Λειτουργία «επιλογή ζώνης μαγειρέματος»
- ε** Λειτουργία «βρασμός»
- στ** Λειτουργία «διατήρηση θερμότητας»
- ζ** Λειτουργία «ρυθμίσεις»
- η** Λειτουργία «γκριλ / πλάκα ψησίματος»

2.5 ΕΝΑΡΞΗ / ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στην οθόνη εμφανίζονται 4 διαφορετικοί τρόποι χρήσης για τις εστίες.

- 1 Τρόπος λειτουργίας QUATTRO 4 Ζώνες:**
για σκεύη με πάτο Ø 11 έως 22 cm.
- 2 Τρόπος λειτουργίας TRIO 1 Επιφάνεια Horizone^{tech} (αριστερά):**
για γκριλ, πλάκα ψησίματος, ψαριέρα ή σκεύη με πάτο Ø 18 έως 24 cm.
+ 2 Ζώνες (δεξιά):
για σκεύη με πάτο Ø 11 έως 22 cm.
- 3 Τρόπος λειτουργίας DUO 2 Επιφάνειες Horizone^{tech}:**
για γκριλ, πλάκες ψησίματος, ψαριέρες ή σκεύη με πάτο Ø 18 έως 24 cm.
- 4 Τρόπος λειτουργίας SOLO:**
δημιουργήθηκε ειδικά για σκεύη μεγάλου μεγέθους.
Η ισχύς είναι ίδια σε όλες τις εστίες.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το σκεύος δεν πρέπει να τοποθετείται στο κέντρο της συσκευής.



Συμβουλή

Όταν χρησιμοποιείτε πολλά σκεύη ταυτόχρονα πάνω στη συσκευή, να τα τοποθετείτε κατά προτίμηση σε ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε διαφορετική πλευρά. Όταν χρησιμοποιείτε ζώνες που βρίσκονται στην ίδια πλευρά και ταυτόχρονα ενεργοποιείτε τη λειτουργία booster σε μία από τις ζώνες, η ισχύς στην άλλη ζώνη περιορίζεται αυτόματα και εμφανίζεται στην οθόνη.

• 2 ΧΡΗΣΗ



2.6 ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΣΤΙΑΣ

Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας της συσκευής (Α).

Πατήστε το πλήκτρο «Μενού» για να προσπελάσετε τις λειτουργίες (Β).

Πατήστε τη λειτουργία «Επιλογή ζώνης μαγειρέματος» (Γ) για να εμφανιστούν οι 4 διαφορετικοί τρόποι χρήσης για τις εστίες (Δ).

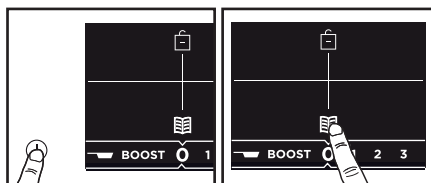
Επιλέξτε έναν από τους τρόπους χρήσης για τις εστίες, ανάλογα με το σκεύος σας (Ε).

Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη συσκευή (ΣΤ).

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο Έναρξη/Διακοπή, πατήστε στιγμιαία το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα (Ζ) και στην οθόνη επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος (Η).

Σε κάθε ζώνη μαγειρέματος που δεν χρησιμοποιείται, αναβοσβήνουν σύμβολα (Θ).

Η συσκευή θα ανιχνεύσει αυτόματα το σημείο όπου τοποθετήσατε το σκεύος και στη ζώνη αυτή θα εμφανιστεί ένα 0 (J).



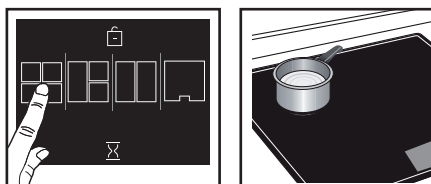
(Α)

(Β)



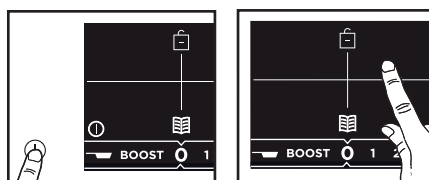
(Γ)

(Δ)



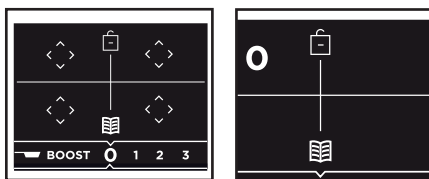
(Ε)

(ΣΤ)



(Ζ)

(Η)



(Θ)

(J)



Τοποθέτηση μίας επιπλέον κατσαρόλας:

Τοποθετήστε την κατσαρόλα στη ζώνη που θέλετε και πατήστε την οθόνη για να ανιχνευτεί το σημείο όπου τοποθετήθηκε το νέο σκεύος. Ένας αριθμός στο χρώμα του χαλκού εμφανίζεται στην επιλεγμένη ζώνη. Σε αυτό το σημείο, μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή ισχύ. Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Μετακίνηση κατσαρόλας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

Μπορείτε να μετακινείτε το σκεύος από τη μια ζώνη στην άλλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, φροντίζοντας να το σηκώνετε και όχι να το σύρετε. Η συσκευή θα ανιχνεύσει αυτόματα τη μετακίνηση και οι επιλεγμένες ρυθμίσεις θα διατηρηθούν (εάν κάποιος αριθμός αναβοσβήνει, θα πρέπει να επιβεβαιώσετε πατώντας τη συγκεκριμένη ζώνη στην οθόνη).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η συσκευή μπορεί να ανιχνεύσει αυτόματα το σκεύος μόνο εφόσον το σηκώσετε για να το τοποθετήσετε στη νέα ζώνη και δεν το σύρετε!

Στη ζώνη από την οποία μετακινήθηκε το σκεύος εμφανίζεται το σύμβολο «?», το οποίο παραμένει έως ότου η συσκευή ανιχνεύσει τη νέα ζώνη μαγειρέματος που επιλέχθηκε.

• 2 ΧΡΗΣΗ



2.7 ΡΥΘΜΙΣΗ ΙΣΧΥΟΣ

Κυλιόμενη λωρίδα που παρέχει πρόσβαση στις τιμές ισχύος:

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

Επιλέξτε μια τιμή ισχύος πατώντας απευθείας τον επιθυμητό αριθμό ή σύμβολο. Μπορείτε επίσης να σύρετε το δάχτυλό σας πάνω στην κυλιόμενη λωρίδα. Η ζώνη μαγειρέματος τίθεται αμέσως σε λειτουργία, χωρίς να απαιτείται επιβεβαίωση. **(Α)**

Οι τιμές ισχύος κυμαίνονται από το 1 (ελάχιστη ισχύς) έως το 15.

Είναι εκ των προτέρων προγραμματισμένη η απευθείας επιλογή τριών τιμών ισχύος:

= ισχύς **8, σιγοβράσιμο**.

= ισχύς **12, τσιγάρισμα**.

BOOST = μέγιστη ισχύς **(B)**.

Εάν δεν επιλέξετε ισχύ, η ζώνη μαγειρέματος θα σβήσει αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

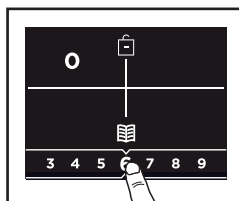
2.8 ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Διακοπή μιας εστίας:

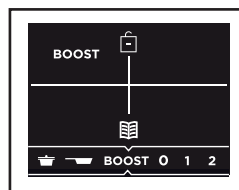
- Πατήστε στιγμιαία το πλήκτρο στην οθόνη για να σταματήσετε μια από τις εστίες που βρίσκεται σε λειτουργία **(Γ)**.

Διακοπή λειτουργίας όλων των εστιών ταυτόχρονα:

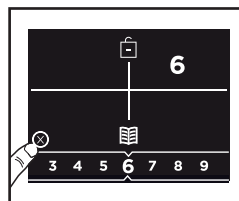
- Πατήστε σύντομα το πλήκτρο On / Off στην εστία, **(D)** η οθόνη παραμένει αναμμένη και επιτρέπει μόνο την πρόσβαση στις λειτουργίες ρυθμίσεων. Για να αποκτήσετε πρόσβαση στις λειτουργίες τροφοδοσίας και να επανεκκινήσετε μια σόμπα, πατήστε ξανά το κουμπί On / Off **(Δ)** εάν υπάρχει το σύμβολο αναμονής **(Δ)**.



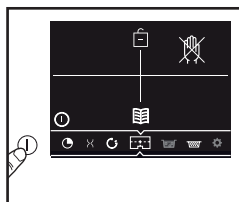
(Α)



(B)



(Γ)



(Δ)



2.9 ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας της συσκευής. Η οθόνη σβήνει.

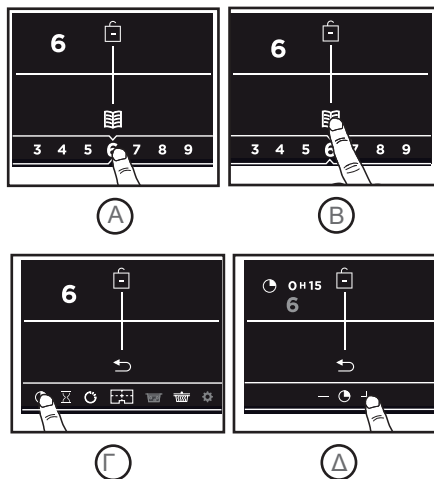
2.10 ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (υπενθύμιση)

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει τη δική της υπενθύμιση. Μόλις θέσετε μια ζώνη σε λειτουργία, μπορείτε να προγραμματίσετε την αντίστοιχη υπενθύμιση.

Επιλέξτε πρώτα την εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε και, στη συνέχεια, την ισχύ της θερμότητας – για παράδειγμα 6 (Α).

Μεταβείτε στο μενού των λειτουργιών (Β) και επιλέξτε τη λειτουργία «διάρκεια μαγειρέματος» (υπενθύμιση) (Γ).

Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή -, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο –για παράδειγμα 15 λεπτά (Δ)– και επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο της διάρκειας μαγειρέματος (υπενθύμιση) στο κάτω μέρος της οθόνης ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η επιλογή σας θα επιβεβαιωθεί αυτόματα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάζετε τις ρυθμίσεις όταν οι ενδείξεις στην οθόνη έχουν χάλκινο χρώμα. Όταν οι ρυθμίσεις εμφανίζονται στην οθόνη με άσπρο χρώμα, σημαίνει ότι είναι επιβεβαιωμένες. Εάν έχετε τοποθετήσει 2 ή περισσότερες κατσαρόλες στη συσκευή, οι ρυθμίσεις θα πραγματοποιούνται στην οθόνη όπου οι ενδείξεις εμφανίζονται με χάλκινο χρώμα.



2.11 ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέγετε την αντίστροφη μέτρηση οποιαδήποτε στιγμή.

Για να προσπελάσετε αυτή τη λειτουργία: Μεταβείτε στο μενού των λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία «ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης» **(Α)**.

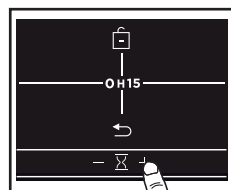
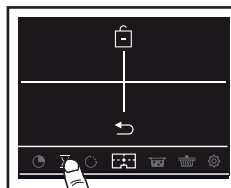
Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή - **(Β)**.

Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο του ανεξάρτητου χρονοδιακόπτη στο κάτω μέρος της οθόνης ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η επιλογή σας θα επιβεβαιωθεί αυτόματα.

Οι ενδείξεις στην οθόνη εμφανίζονται με άσπρο χρώμα και η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά.

Μόλις παρέλθει ο επιθυμητός χρόνος, ακούγονται χαρακτηριστικοί ήχοι και η ένδειξη 0m00 αναβοσβήνει και μετά σβήνει αυτόματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μηδενίσετε γρήγορα τον χρόνο όταν τον ρυθμίζετε, κρατήστε πατημένο το σύμβολο του «χρονοδιακόπτη» στο κάτω μέρος της οθόνης.





2.12 ELAPSED TIME

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

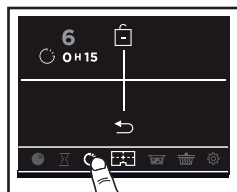
Παράδειγμα: η συσκευή σας λειτουργεί με ισχύ 6 εδώ και αρκετά λεπτά, χωρίς να έχετε προγραμματίσει τη διάρκεια.

Για να μάθετε πόσος χρόνος έχει παρέλθει, μεταβείτε στο μενού των λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία «Elapsed time» **(Α)**.

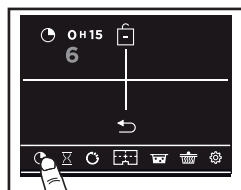
Ο χρόνος που παρήλθε (για παράδειγμα, 15 λεπτά) εμφανίζεται και σταθεροποιείται στην οθόνη της επιλεγμένης εστίας.

Εάν θέλετε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί εντός προκαθορισμένου χρόνου, πατήστε το σύμβολο «διάρκεια μαγειρέματος» **(Β)** και έπειτα, μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, πατήστε το πλήκτρο + για να αυξήσετε τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος που θέλετε να ορίσετε (για παράδειγμα, 20 λεπτά) **(Γ)**.

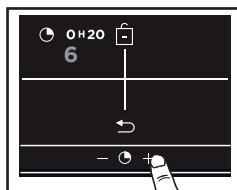
Ο χρόνος που απομένει **(Δ)** υπολογίζεται αυτόματα και εμφανίζεται στην οθόνη (στο παράδειγμα: 5 λεπτά).



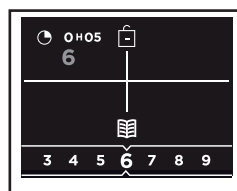
(Α)



(Β)



(Γ)



(Δ)



2.13 ΒΡΑΣΜΟΣ (λειτουργία «Boil»)

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

Επιλέξτε εστία (π.χ. πίσω αριστερά).

Μεταβείτε στο μενού των λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία «Boil» **(Α)**.

Από προεπιλογή, η προτεινόμενη ποσότητα νερού είναι 2 λίτρα, αλλά μπορείτε να την τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή - **(Β)**.

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

Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο «Boil» στο κάτω μέρος της οθόνης ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και η επιλογή σας θα επιβεβαιωθεί αυτόματα.

Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει.

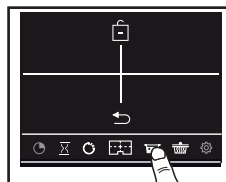
Μόλις το νερό βράσει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και το σύμβολο «Boil» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Προσθέστε τα ζυμαρικά και επιβεβαιώστε πατώντας οποιοδήποτε σημείο εντός της συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος.

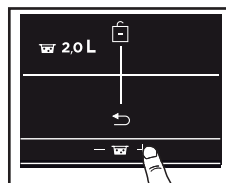
Από προεπιλογή, στην οθόνη συνιστάται η ισχύς 12 και διάρκεια μαγειρέματος 8 λεπτών **(Γ)**.

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

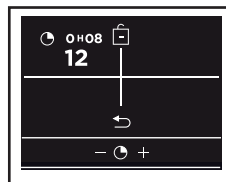
Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος.



(Α)



(Β)



(Γ)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Είναι σημαντικό η θερμοκρασία του νερού να μην είναι ούτε πολύ υψηλή ούτε πολύ χαμηλή στην αρχή του μαγειρέματος, καθώς αυτό θα αλλοίωνε το τελικό αποτέλεσμα.

Μην χρησιμοποιείτε σκεύη από χυτοσίδηρο.

Αυτή η λειτουργία δεν μπορεί να χρησιμοποιείται σε περισσότερες από μία εστίες ταυτόχρονα.

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

2.14 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

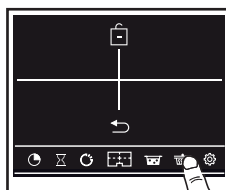
Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμότητα στην ισχύ 2.

Για λόγους ασφάλειας, σβήνει αυτόματα μετά από 2 ώρες.

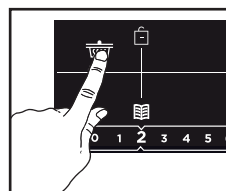
Για να προσπελάσετε αυτή τη λειτουργία: Μεταβείτε στο μενού των λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία «Διατήρηση θερμότητας» (A).

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας, πατήστε το σύμβολο «Διατήρηση θερμότητας» (B).

Σε περίπτωση που δεν υπάρχει σκεύος, το σύμβολο «?» αναβοσβήνει στην οθόνη, αλλά η λειτουργία παραμένει ενεργοποιημένη.



(A)



(B)

• 2 ΧΡΗΣΗ




2.15 HORIZONEPLAY

(ανάλογα με το μοντέλο)

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

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:

Τοποθετήστε την αυλάκωση του εξαρτημάτος σας πάνω στον οδηγό της συσκευής σας (Α).

 Μην σύρετε τα εξαρτήματα HORIZONEPLAY πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος για να αποφύγετε ενδεχόμενες γρατσουνιές.




(Α)

2.16 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΓΚΡΙΛ / ΠΛΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ»

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη χρήση εξαρτημάτων τύπου γκριλ ή πλάκας ψησίματος σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος (εφόσον δεν είναι ενεργοποιημένος ο τρόπος λειτουργίας QUATTRO ή SOLO) για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ.

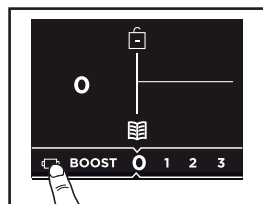
Επιλέξτε μια ζώνη μαγειρέματος και τοποθετήστε πάνω της το σκεύος. Μόλις η συσκευή το ανιχνεύσει, πατήστε το πλήκτρο (Α).

 Το σύμβολο «γκριλ / πλάκα ψησίματος» εμφανίζεται στην οθόνη (Β), η ισχύς είναι προγραμματισμένη εκ των προτέρων και το μαγείρεμα ξεκινά. Εφόσον φτάσετε στην απαιτούμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για 10 δευτερόλεπτα και το σύμβολο αναβοσβήνει.

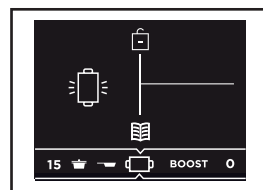
Η υπενθύμιση δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αυτή τη λειτουργία.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας, πατήστε το σύμβολο «γκριλ / πλάκα ψησίματος» (Γ).

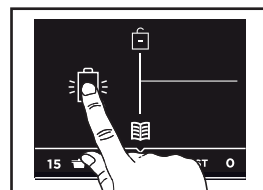
Σε περίπτωση που δεν υπάρχει σκεύος, το σύμβολο «?» αναβοσβήνει στην οθόνη, αλλά η λειτουργία παραμένει ενεργοποιημένη.



(Α)



(Β)



(Γ)



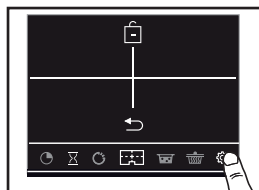
2.17 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να προσπελάσετε διάφορες παραμέτρους που μπορείτε να τροποποιείτε:

- Την προεπιλογή των τιμών ισχύος.
- Τη φωτεινότητα.
- Τον δοκιμαστικό τρόπο λειτουργίας (αποκλειστικά για την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση).

Η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι σβησμένη.

Μεταβείτε στο μενού των λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία «Ρυθμίσεις» (Α).



(Α)

2.18 ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ ΙΣΧΥΟΣ

Αυτή τη λειτουργία σας επιτρέπει να αλλάζετε τα επίπεδα ισχύος που έχουν οριστεί από προεπιλογή (εκτός από το BOOST).

Η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι σβησμένη.

Για να προσπελάσετε αυτή τη λειτουργία, μεταβείτε στη λειτουργία «Ρυθμίσεις».

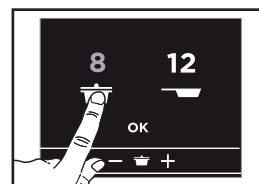
Πατήστε ένα από τα σύμβολα τιμών ισχύος που έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων, στην αριστερή πλευρά της οθόνης (Α).

Επιλέξτε μία από τις δύο προεπιλεγμένες τιμές ισχύος (Β) και τροποποιήστε την, ρυθμίζοντας εκ νέου την ισχύ με τα πλήκτρα + ή - (Γ).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η τιμή ισχύος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1 και 9 για το πρώτο πλήκτρο και μεταξύ 10 και 15 για το δεύτερο.



(Α)



(Β)



(Γ)



2.19 ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ

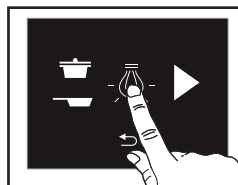
Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να τροποποιείτε τη φωτεινότητα των ενδείξεων στην οθόνη.

Για να προσπελάσετε αυτή τη λειτουργία, μεταβείτε στη λειτουργία «Ρυθμίσεις».

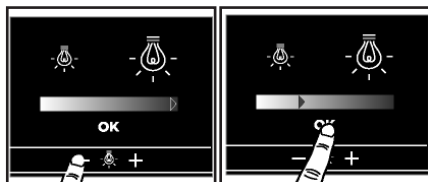
Επιλέξτε το σύμβολο της φωτεινότητας, στο κέντρο της οθόνης (Α).

Τροποποιήστε την επιθυμητή φωτεινότητα χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + ή - (Β).

Επιβεβαιώστε πατώντας το σύμβολο «επιστροφή» (Γ).



(Α)



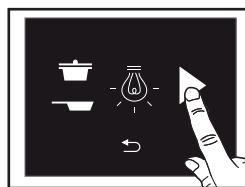
(Β)

(Γ)

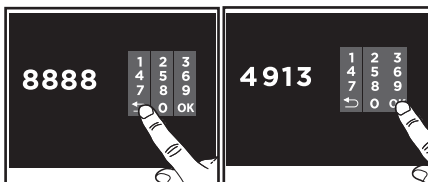
2.20 ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

(αποκλειστικά για την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση)

Εάν έχετε μεταβεί στον δοκιμαστικό τρόπο λειτουργίας που προορίζεται για χρήση αποκλειστικά από την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση (Α), πατήστε το πλήκτρο «επιστροφή» (Β) για να επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη και, εάν κατά λάθος εισαγάγατε έναν κωδικό και τον επιβεβαιώσατε επιλέγοντας ΟΚ (Γ), θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και θα επιστρέψετε στην οθόνη «πρώτη έναρξη λειτουργίας».



(Α)



(Β)

(Γ)



2.21 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΤΩΝ ΕΝΤΟΛΩΝ

Η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφάλειας για παιδιά το οποίο κλειδώνει τη συσκευή (για το καθάρισμα, για παράδειγμα).

Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας» παραμένει πάντα ενεργοποιημένο και επιτρέπει τη διακοπή λειτουργίας των ζωνών θέρμανσης, ακόμη και όταν είναι κλειδωμένες.

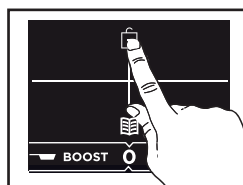
Κλειδωμα:

Πατήστε το «ανοιχτό» λουκέτο στην οθόνη (Α) μέχρις ότου ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος που επιβεβαιώνει την επιλογή σας. Η συσκευή είναι τώρα κλειδωμένη.

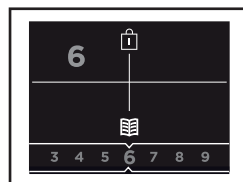
Όταν κλειδώνετε τη συσκευή ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία (Β), οι ζώνες μαγειρέματος που λειτουργούν συνεχίζουν να θερμαίνονται, αλλά δεν έχετε πρόσβαση στα πλήκτρα ισχύος ή υπενθύμισης. Το «κλειστό» λουκέτο αναβοσβήνει για μερικά δευτερόλεπτα και μετά σταθεροποιείται. Μόνο το πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας» παραμένει ενεργοποιημένο.

Ξεκλειδωμα:

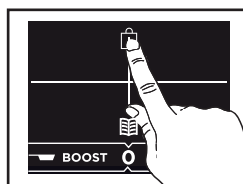
Όταν η συσκευή είναι κλειδωμένη, είτε βρίσκεται εκτός λειτουργίας είτε λειτουργεί, πατήστε το «κλειστό» λουκέτο στην οθόνη (Γ) μέχρις ότου ακουστεί ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος που επιβεβαιώνει την επιλογή σας. Η συσκευή δεν είναι πλέον κλειδωμένη.



(Α)



(Β)



(Γ)

• 2 ΧΡΗΣΗ



2.22 «CLEAN LOCK»

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

Για να ενεργοποιήσετε το «Clean lock»:

Πατήστε σύντομα το «ανοιχτό» λουκέτο στην οθόνη. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος και ένα «κλειστό λουκέτο» θα αναβοσβήνει για όσο διάστημα η συσκευή παραμένει κλειδωμένη.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, η συσκευή ξεκλειδώνει αυτόματα. Ακούγεται ένας διπλός χαρακτηριστικός ήχος και το λουκέτο είναι και πάλι «ανοιχτό».




Συμβουλή

Να θυμάστε να ξεκλειδώνετε τη συσκευή πριν από την επόμενη χρήση (βλ. ενότητα «κλείδωμα των εντολών»).

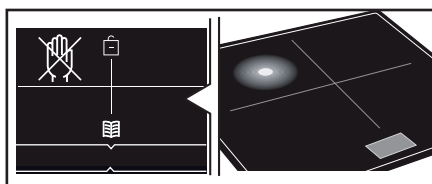
2.23 ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εναπομένουσα θερμότητα

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

Στην οθόνη εμφανίζεται μια  ένδειξη που προειδοποιεί για την εναπομένουσα θερμότητα έως ότου η ζώνη κρυώσει αρκετά **(A)**.

Αποφεύγετε να αγγίξετε τη σχετική ζώνη ή τις ζώνες το συγκεκριμένο διάστημα.



(A)



Περιορισμός της θερμοκρασίας:

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

Ασφάλεια για «μικρά αντικείμενα»:

Εάν τοποθετήσετε ένα αντικείμενο μικρού μεγέθους (όπως πιρούνι, κουτάλι ή δαχτυλίδι) μόνο του πάνω στη συσκευή, δεν ανιχνεύεται ως σκεύος. Η ένδειξη στην οθόνη αναβοσβήνει και δεν μεταδίδεται καμία ισχύς.



Προσοχή

Σας συνιστούμε να μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στις μαγειρικές εστίες καθώς ενδέχεται να θερμανθούν.

Προστασία σε περίπτωση υπερχειλίσης:

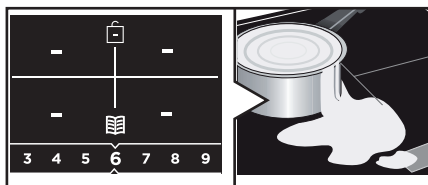
Σε οποιαδήποτε από τις 3 παρακάτω περιπτώσεις, ενδέχεται να διακοπεί η λειτουργία της συσκευής, να εμφανιστεί μια ειδική ένδειξη στην οθόνη και να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος:

- Υπερχειλίση με αποτέλεσμα να βραχεί το πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας» ή η οθόνη **(A)**.

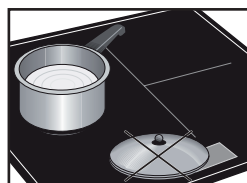
- Βρεγμένο πανί τοποθετημένο πάνω στο πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας».

- Μεταλλικό αντικείμενο τοποθετημένο πάνω στο πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας» **(B)**.

Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.



(A)



(B)

• 2 ΧΡΗΣΗ



Σύστημα αυτόματου σταματήματος:

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

Σε περίπτωση που ενεργοποιηθεί αυτό το σύστημα ασφάλειας, η διακοπή λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με την ένδειξη «Auto-Stop» στη ζώνη ελέγχου και ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος για περίπου 2 λεπτά. Για να σταματήσει να ακούγεται ο ήχος, απλώς πατήστε οποιοδήποτε σημείο στην οθόνη.

• 3 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

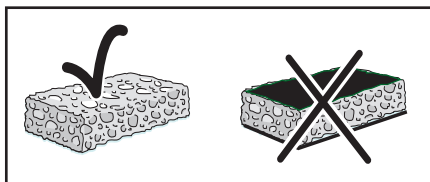


ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για ελαφριές βρομιές, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι (A). Μουσκέψτε καλά τη ζώνη που θέλετε να καθαρίσετε με ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε (B).

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

Για «στεφάνια» και ίχνη αλάτων, τοποθετήστε πάνω στη βρομιά λευκό



(A)



(B)



ξίδι ζεστό, αφήστε το να δράσει και σκουπίστε με μαλακό πανί.

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΚΟΠΗΣ HORIZONEPLAY

Θα πρέπει να τηρούνται ορισμένες προφυλάξεις, προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα και η αποτελεσματικότητα του προϊόντος σας.

Τι πρέπει να αποφεύγετε όσον αφορά την πλάκα κοπής:

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

στεγνώσει ακόμα (γύψος, νωπό τσιμέντο...).

Κατά την πρώτη χρήση:

Πρέπει να λαδώσετε την πλάκα κοπής με λάδι μαγειρικής (απλώστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας με ένα κομμάτι καθαρό ύφασμα σε όλες τις επιφάνειες). Με αυτό τον τρόπο θα διατηρηθεί η καλή του εμφάνιση και θα εξασφαλίσετε μεγαλύτερη διάρκεια ζωής.

Τακτική συντήρηση:

Λαδώνετε την πλάκα κοπής σας μία φορά τον μήνα.

Εάν χρησιμοποιείτε την πλάκα μόνο για διακόσμηση, συνιστάται να την επαλείψετε με βερνίκι για να αποφύγετε τη φθορά από τη συστολή και τη διαστολή.

Μην μουλιάζετε ΠΟΤΕ την πλάκα κοπής σας για να την καθαρίσετε, ξύστε με τη λάμα ενός μαχαιριού ή με μια ξύστρα. Με αυτό τον τρόπο θα απομακρύνετε την περίσσεια υγρασίας που υπάρχει στην πλάκα από το κρέας που κόψατε και το ξύλο θα διατηρηθεί σε τέλεια κατάσταση.

• 4 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ



	Παρατηρείτε ότι:	Πιθανές αιτίες:	Τι πρέπει να κάνετε:
Πρώτη έναρξη λειτουργίας	εμφανίζεται στην οθόνη	Δοκιμαστικός Τρόπος λειτουργίας	Πατήστε το εικονίδιο
	Η εγκατάστασή σας διακόπτεται.	Η σύνδεση της συσκευής είναι ελαττωματική.	Επιβεβαιώστε τη συμβατότητα της. Ενότητα για τη σύνδεση.
	Η συσκευή αναδίδει μια οσμή κατά τις πρώτες χρήσεις της.	Νέα συσκευή.	Τίποτα. Η οσμή θα εξαφανιστεί μετά από μερικές χρήσεις.
Κατά την έναρξη λειτουργίας	Η συσκευή δεν λειτουργεί και η οθόνη παραμένει σβηστή.	Η συσκευή δεν συνδέεται με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η τροφοδοσία ρεύματος ή η σύνδεση είναι ελαττωματική.	Ελέγξτε τις ασφάλειες και τον ηλεκτρικό διακόπτη.
	Η συσκευή δεν λειτουργεί και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Το ηλεκτρικό κύκλωμα δεν λειτουργεί σωστά.	Καλέστε την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης μετά την Πώληση.
	Η συσκευή δεν λειτουργεί και ένα κλειστό λουκέτο αναβοσβήνει στην οθόνη.	Η συσκευή είναι κλειδωμένη.	Βλ. ενότητα για τη χρήση του συστήματος ασφάλειας για παιδιά.
Κατά τη χρήση	Η συσκευή σταμάτησε να λειτουργεί, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος περίπου κάθε 10 δευτερόλεπτα και εμφανίζεται η ένδειξη	Υπάρχει υπερχείλιση ή κάποιο μεταλλικό αντικείμενο είναι τοποθετημένο πάνω στο πλήκτρο «Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας» ή πάνω στην οθόνη.	Καθαρίστε ή απομακρύνετε το αντικείμενο και ξεκινήστε πάλι το μαγείρεμα.
	Εμφανίζεται η ένδειξη F7.	Τα ηλεκτρικά κυκλώματα έχουν θερμανθεί.	Βλ. ενότητα σχετικά με τον εντοιχισμό.
	Αφού έχει τεθεί σε λειτουργία μια ζώνη θέρμανσης, η τιμή ισχύος αναβοσβήνει.	Το σκεύος που χρησιμοποιείται δεν είναι συμβατό με τις επαγωγικές εστίες ή έχει διάμετρο μικρότερη από τη συνιστώμενη (βλ.: έναρξη λειτουργίας).	Βλ. ενότητα για σκεύη συμβατά με τις επαγωγικές εστίες.
	Οι καταρόλες κάνουν θόρυβο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ένα κροτάλισμα ακούγεται από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Είναι φυσιολογικό να συμβαίνει με ορισμένα είδη σκευών. Αυτό οφείλεται στη μετάδοση της ηλεκτρικής ενέργειας από τη συσκευή προς το σκεύος.	Τίποτα. Δεν υπάρχει κίνδυνος, ούτε για τη συσκευή ούτε για το σκεύος σας.
	Ο εξαερισμός συνεχίζεται για μερικά λεπτά μετά τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.	Ψύχρανση του ηλεκτρονικού κυκλώματος. Κανονική λειτουργία.	Τίποτα.



ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

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

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



μαζί με άλλα απορρίμματα. Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών. Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

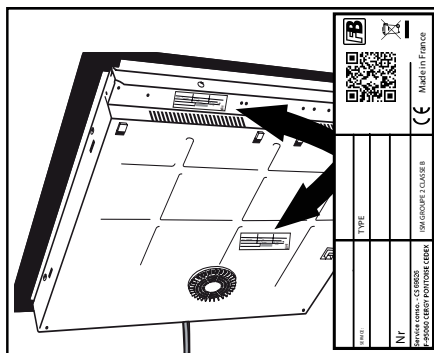
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

Το μαγείρεμα με καπάκι που εφαρμόζει σωστά εξοικονομεί ενέργεια. Εάν χρησιμοποιείτε γυάλινο καπάκι, μπορείτε να παρακολουθείτε τέλεια το μαγείρεμα.

• 6 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ



Οποιαδήποτε εργασία στη συσκευή σας πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο επαγγελματία που είναι καταχωρημένο εμπορικό σήμα. Όταν καλέσετε, για να διευκολυνθεί η διεκπεραίωση του αιτήματός σας, παρακαλείστε να έχετε στη διάθεσή σας τα πλήρη στοιχεία της συσκευής σας (εμπορική αναφορά, αναφορά σέρβις, αριθμός σειράς). Οι πληροφορίες αυτές βρίσκονται στην πινακίδα τύπου που είναι προσαρτημένη στο κάτω μέρος της συσκευής.



B: Αναφορά πωλήσεων

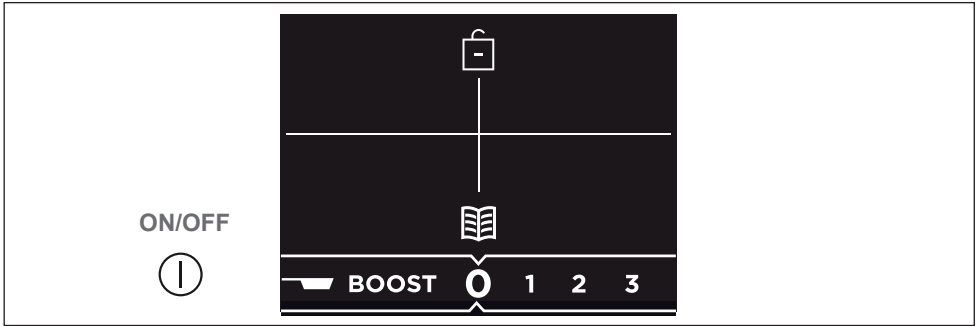
C: Αναφορά υπηρεσίας

H: Σειριακός αριθμός

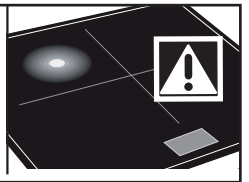
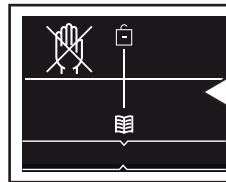
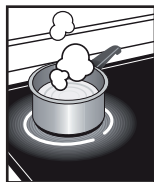
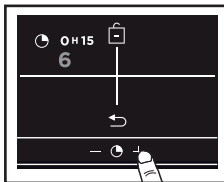
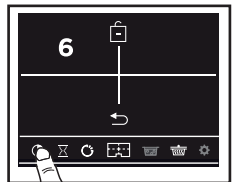
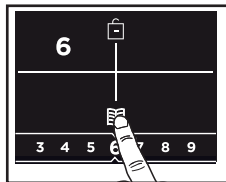
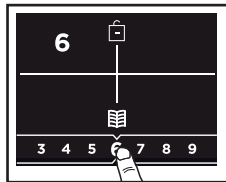
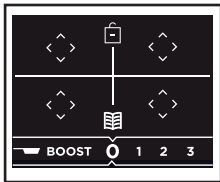
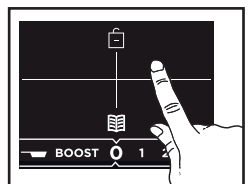
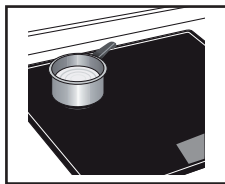
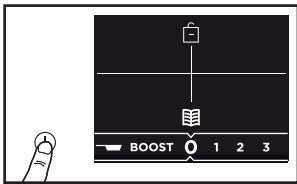
I: Κώδικας QR



ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ



- α Λειτουργία «διάρκεια μαγειρέματος» (υπενθύμιση)
- β Λειτουργία «ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης»
- γ Λειτουργία «Elapsed time»
- δ Λειτουργία «επιλογή ζώνης μαγειρέματος»
- ε Λειτουργία «Boil»
- στ Λειτουργία «διατήρηση θερμότητας»
- ζ Λειτουργία «ρυθμίσεις»
- η Λειτουργία «γκριλ / πλάκα ψησίματος»



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

PIANO A INDUZIONE

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

IT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

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

Viene poi la voglia irresistibile di toccare.

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

La ringraziamo per la Sua fiducia.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



Importante :

Prima di accendere l'apparecchio, leggere attentamente questa guida d'installazione e di utilizzo per abituarvi rapidamente al suo funzionamento.

Trova la guida utente e maggiori informazioni su questi prodotti usando il codice QR alla fine di questo documento.

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito internet del marchio.

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

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

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SICUREZZA E PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

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

• 1 INSTALLAZIONE



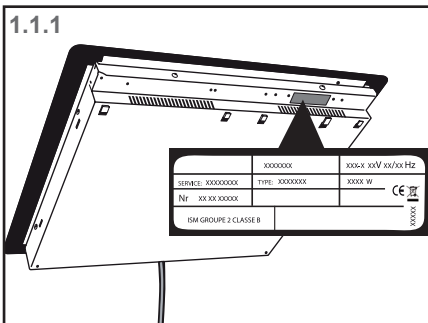
1.1 DISIMBALLAGGIO

Rimuovere tutti gli elementi di protezione. Verificare e rispettare le caratteristiche dell'apparecchio indicate sulla targhetta segnaletica (1.1.1).

Scrivere nel riquadro qui sotto i riferimenti del servizio e del tipo norma indicati sulla targhetta per un utilizzo futuro.

Servizio:

Tipo:

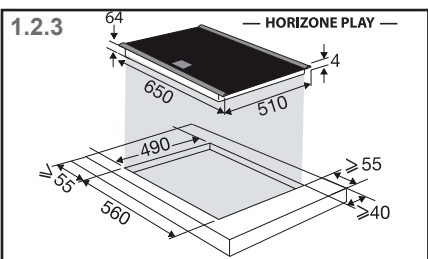
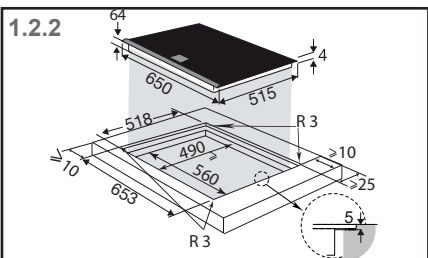
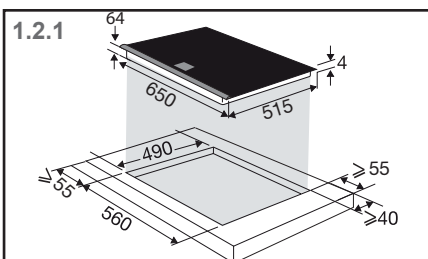


1.2 INCASSO NEL MOBILE

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

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

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



• 1 INSTALLAZIONE




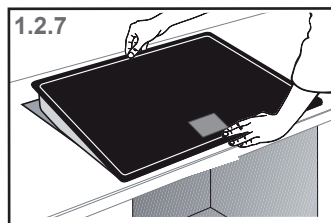
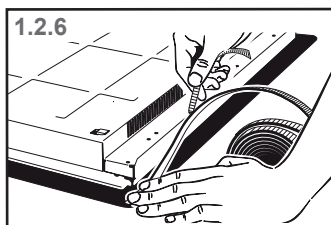
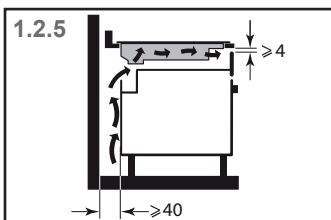
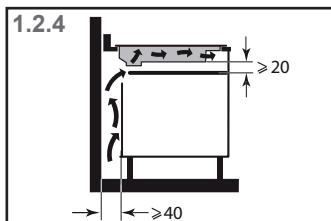
Verificare che l'aria circoli correttamente fra la parte posteriore e anteriore del piano cottura.

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

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

Posizionare il piano cottura nel mobile (1.2.7).

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





1.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

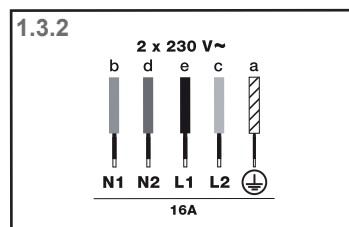
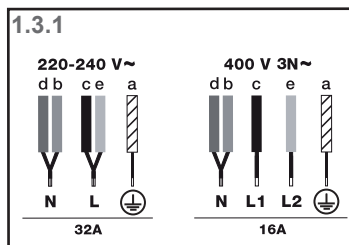
Questi piani devono essere collegati alla rete di alimentazione elettrica tramite un dispositivo a interruzione onnipolare, conformemente alle regole di installazione in vigore. Una disconnessione deve essere incorporata nella tubazione fissa.

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

Cavo a 5 fili (1.3.1 e 1.3.2)

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


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






2.1 SCELTA DEL RECIPIENTE

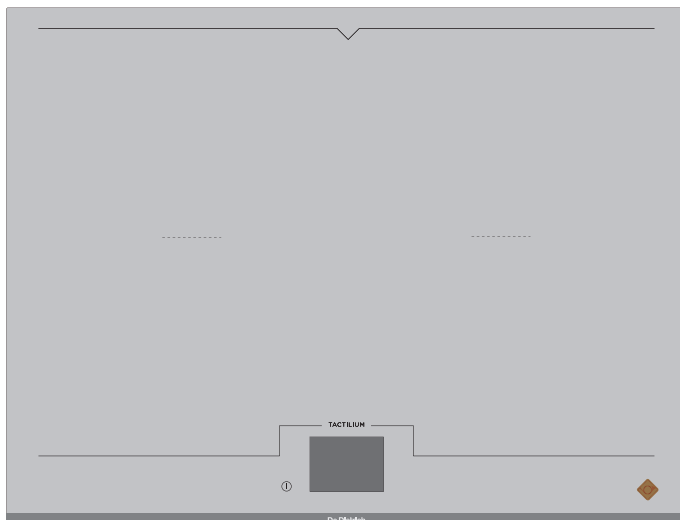
La maggior parte dei recipienti è compatibile con l'induzione. Solo il vetro, la terra cotta, l'alluminio senza fondo speciale, il rame e alcuni inox non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

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

 Evitare di poggiare i recipienti sullo schermo di comando.

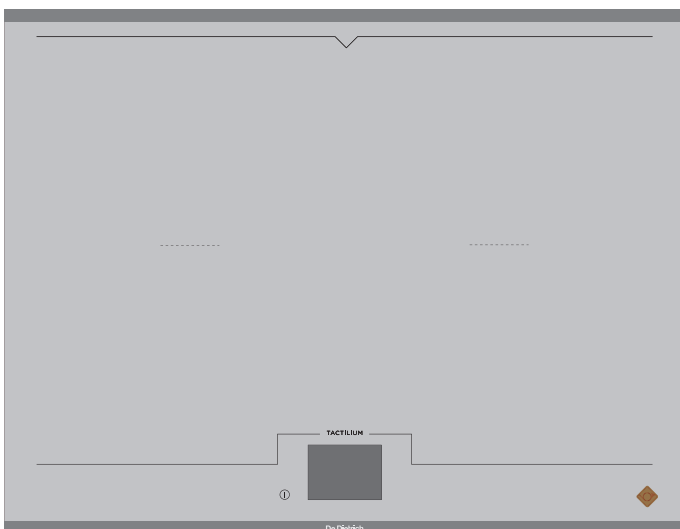


2.2 DESCRIZIONE DELLA PIASTRA



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay



DPI7698GS

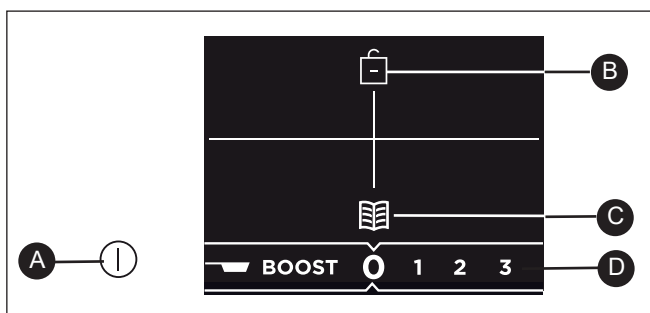
• 2 UTILIZZO



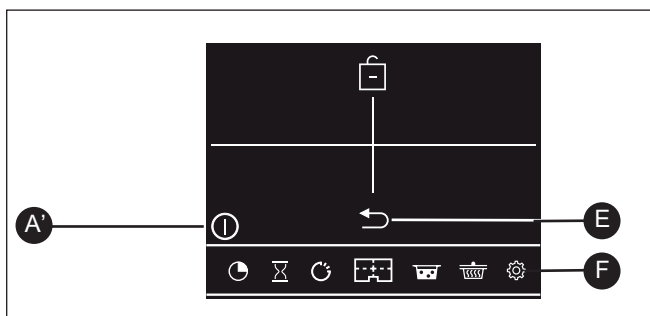
2.3 DESCRIZIONE DEL DISPLAY

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

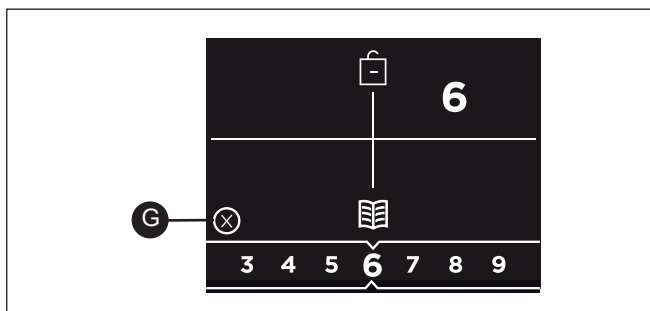
Se il simbolo di standby  è presente sul display, premere il tasto on/off  all'esterno del display.



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



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



- G** Tasto Spegnimento delle zone di cottura



2.4 DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI



a b c d e f g h

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

2.5 ACCENSIONE

4 configurazioni di cottura vengono visualizzate sul display.

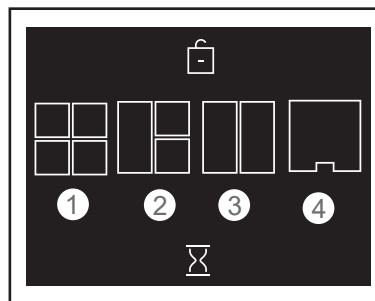
- 1 **Modalità QUATTRO**
4 zone:
Per recipienti con un fondo da Ø 11 a 22 cm.

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

- 3 **Modalità DUO**
2 spazi **Horizone^{tech}**:
Per griglie, piastre, pesciere o recipienti con fondo da Ø 18 a 24 cm.

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

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



Consiglio

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

• 2 UTILIZZO



2.6 SELEZIONE DELLA ZONA DI COTTURA

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

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

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

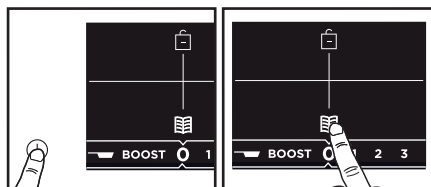
Selezionare una delle configurazioni di cottura in funzione del proprio recipiente **(E)**.

Appoggiare il recipiente sul piano **(F)**

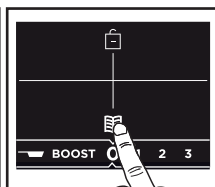
Sullo schermo appare il simbolo On/Off, premere brevemente il tasto On/Off per avviare la cottura **(G)** e sullo schermo premere qualsiasi zona di cottura **(H)**..

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

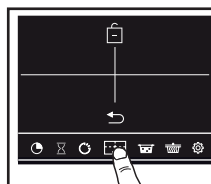
Il piano rileverà automaticamente la collocazione del recipiente e uno **0** comparirà su questa zona **(J)**.



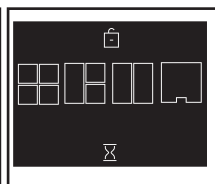
(A)



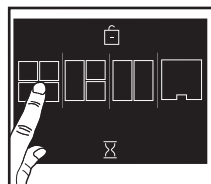
(B)



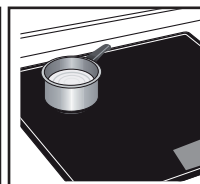
(C)



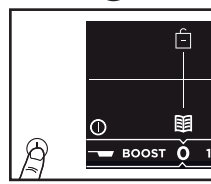
(D)



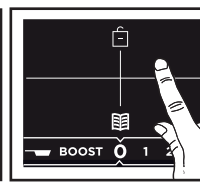
(E)



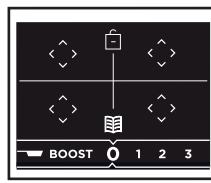
(F)



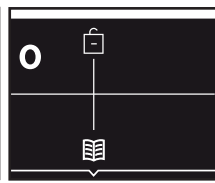
(G)



(H)



(I)



(J)



Aggiunta di una pentola supplementare:

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

Spostamento di una pentola durante la cottura

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

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

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

• 2 UTILIZZO



2.7 REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Pannello a discesa che dà accesso alle potenze:

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

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

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

Sono preimpostati tre accessi diretti:

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


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

BOOST = potenza massima (B).


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

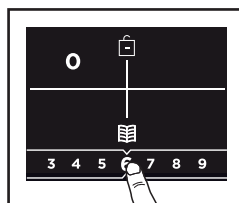
2.8 SPEGNIMENTO DELLE ZONE DI COTTURA

Spegnimento di una sola zona di cottura:

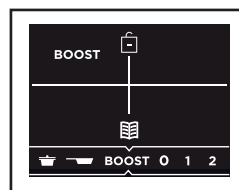
- Premere brevemente il tasto  dello schermo per spegnere una delle zone di cottura in funzione (C).

Spegnimento di tutte le zone di cottura simultaneamente:

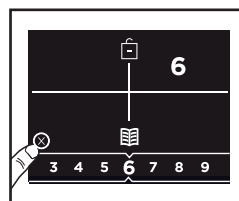
- Premere brevemente il tasto on/off sul tavolo, (D) il display rimane acceso e consente l'accesso solo alle funzioni di impostazione. Per accedere alle funzioni di alimentazione e per riaccendere il riscaldatore, premere nuovamente il pulsante On/Off  (D) se è presente il simbolo di standby (D).



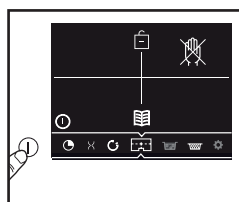
(A)



(B)



(C)



(D)



2.9 SPEGNIMENTO DEL PIANO

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

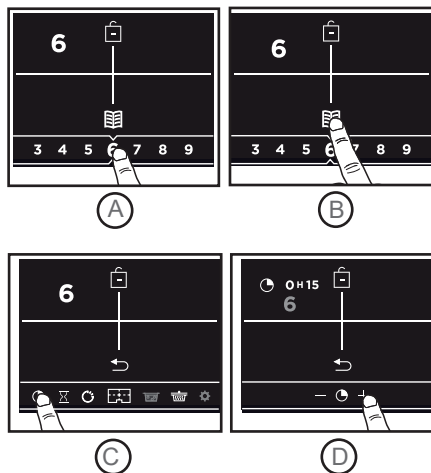
2.10 DURATA DI COTTURA (timer)

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

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

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

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



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



2.11 TIMER INDIPENDENTE

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

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

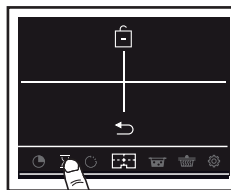
Impostare il tempo desiderato con i tasti + o - (B).

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

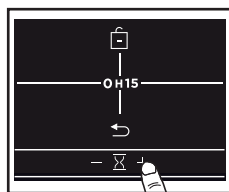
La visualizzazione diventa bianca e inizia il conto alla rovescia.

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

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



(A)



(B)



2.12 ELAPSED TIME

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

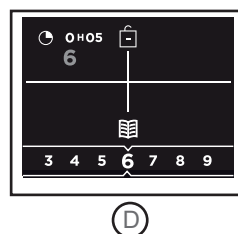
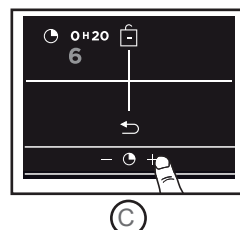
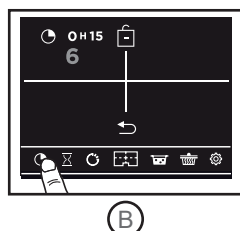
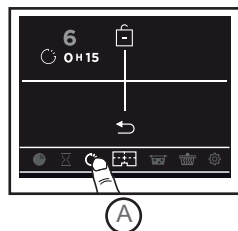
Esempio: il piano funziona con potenza 6 da diversi minuti senza programmazione della durata.

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

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

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

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





2.13 EBOLLIZIONE (funzione “Boil”)

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

Selezionare la zona di cottura (per esempio: posteriore-sinistro).

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

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

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

La cottura inizia.

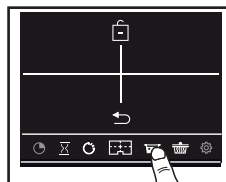
Si sente un bip quando l'acqua è in ebollizione e il simbolo “Boil” lampeggia sul display.

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

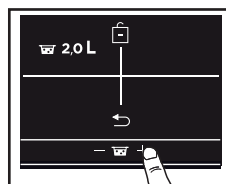
Il display propone in maniera predefinita una potenza 12 e una durata di cottura di 8 minuti **(C)**.

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

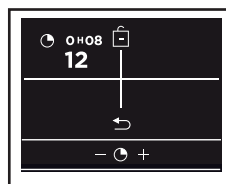
Si sente un bip sonoro alla fine della cottura.



(A)



(B)



(C)



NOTA:

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

Non utilizzare recipienti in ghisa.

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

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

2.14 MANTENIMENTO AL CALDO

Questa funzione permette di conservare al caldo alla potenza 2.

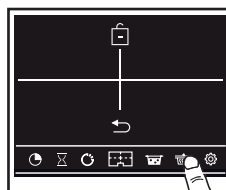
Come misura di sicurezza si spegnerà automaticamente dopo 2 ore.

Per accedere a questa funzione:

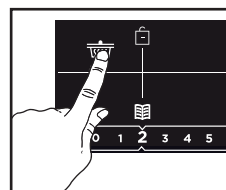
Accedere al menu delle funzioni e scegliere la funzione "Mantenimento al caldo" (A).

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

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



(A)



(B)

• 2 UTILIZZO




2.15 HORIZONE^{PLAY} (in funzione del modello)

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

Posizionamento degli accessori:


Posizionare la scanalatura dell'accessorio nella guida dell'apparecchio (A).



 **Non trascinare gli accessori HORIZONE^{PLAY} sulla superficie di cottura per evitare qualsiasi rischio di rigatura.**

2.16 FUNZIONE GRILL/PLANCHA

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

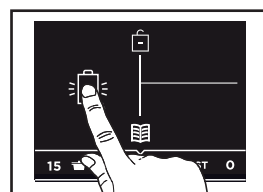
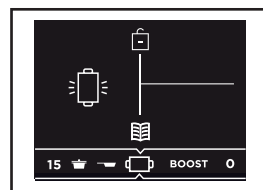
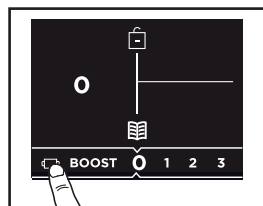
Selezionare la zona di cottura e posizionare il recipiente su questa. Quando il recipiente è stato rilevato, premere il tasto  (A).

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

Il timer non è disponibile per questa funzione.

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

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





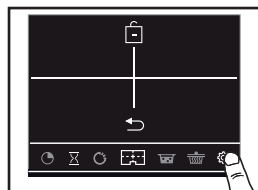
2.17 REGOLAZIONI

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

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

(riservata al servizio post-vendita):

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



(A)

2.18 PRESELEZIONE DI POTENZA

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

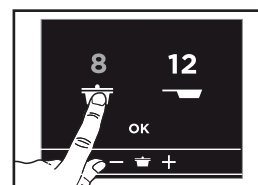
Premere uno dei simboli di potenza preimpostati alla sinistra dello schermo (A).

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

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



(A)



(B)



(C)



2.19 LUMINOSITÀ

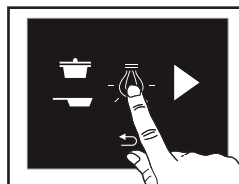
Questa funzione permette di modificare l'intensità della visualizzazione nello schermo.

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

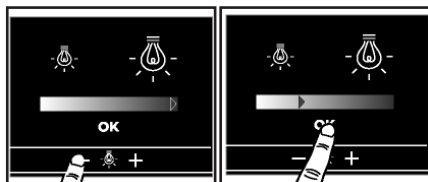
Selezionare il simbolo luminosità al centro dello schermo (A).

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

Convalidare premendo il simbolo "indietro" (C).



(A)

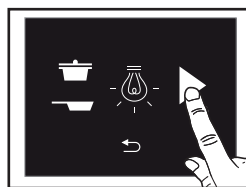


(B)

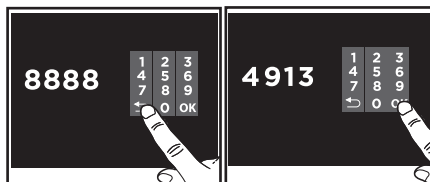
(C)

2.20 MODALITÀ DEMO (riservata al servizio post-vendita)

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



(A)



(B)

(C)



2.21 BLOCCO DEI COMANDI

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

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

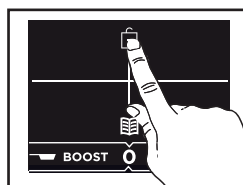
Blocco:

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

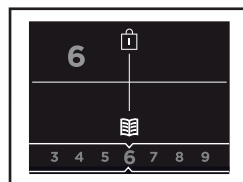
Quando il piano è in funzione ed è stato bloccato **(B)**, le zone di cottura in funzione continuano a scaldare, ma non è possibile accedere ai tasti di potenza o del timer, il lucchetto "chiuso" lampeggia per qualche secondo poi resta fisso. Solo il tasto di accensione/spegnimento è sempre attivo.

Sblocco:

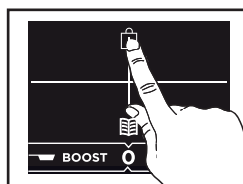
Se il piano è bloccato allo spegnimento o quando è in funzione premere il lucchetto "chiuso" sul display **(C)** finché un doppio bip conferma l'operazione, il piano è ora sbloccato.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZZO



2.22 “CLEAN LOCK”

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

Per attivare “Clean lock”:

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

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




Consiglio

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

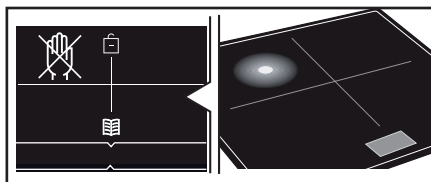
2.23 SICUREZZA E RACCOMANDAZIONI

Calore residuo

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

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

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



(A)



Limitatore di temperatura:

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

Sicurezza “piccoli oggetti”:

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

La visualizzazione lampeggia e non è emessa alcuna potenza.



Attenzione

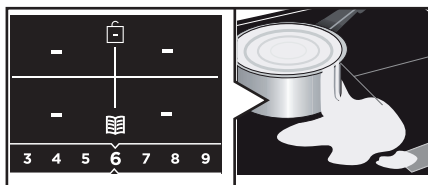
Si raccomanda di non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi sul piano di cottura perché possono diventare caldi.

Protezione in caso di straripamento:

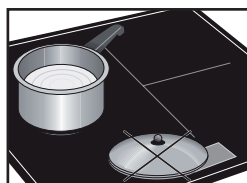
Lo spegnimento del piano cottura, una visualizzazione speciale e un segnale acustico possono essere attivati in uno dei 3 seguenti casi:

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

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



(A)



(B)

• 2 UTILIZZO



Auto-Stop system:

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

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

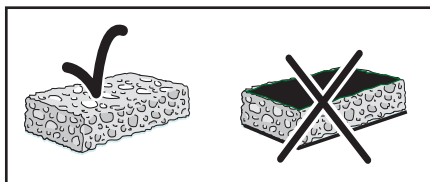
• 3 MANUTENZIONE



MANUTENZIONE E PULIZIA

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

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



(A)



(B)



dell'aceto bianco caldo sulla macchia di sporco, lasciare agire e asciugare con un panno morbido.

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

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

MANUTENZIONE DEL CEPPINO HORIZONEPLAY

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

Il ceppo non deve mai:

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

Al primo utilizzo:

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

Manutenzione regolare:

Oliare il ceppo una volta al mese.

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

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

• 4 ANOMALIE E SOLUZIONI



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



TUTELA DELL'AMBIENTE

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



- L'apparecchio contiene anche molti materiali riciclabili.

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

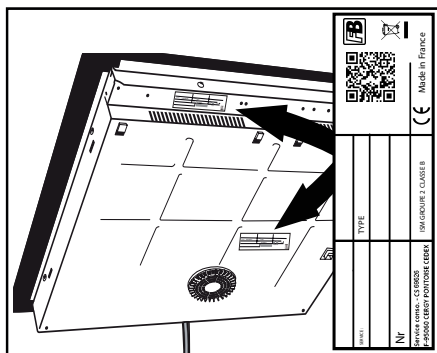
Consiglio per risparmiare energia

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



INTERVENTI

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



B: Riferimento vendite

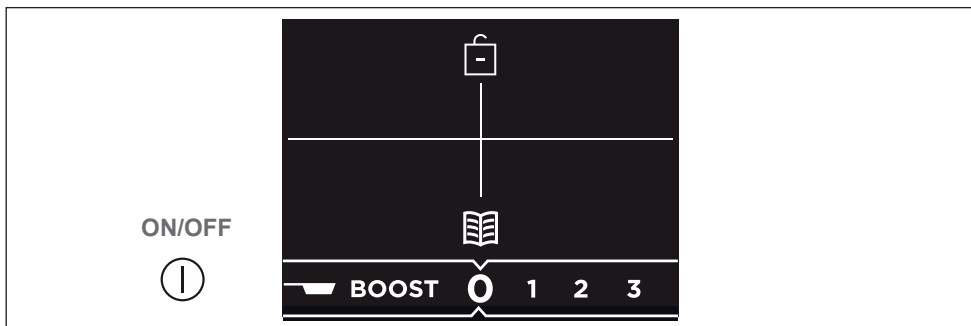
C: Riferimento del servizio

H: Numero di serie

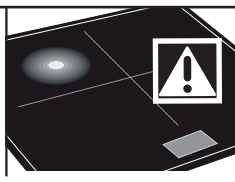
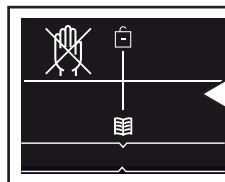
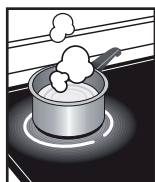
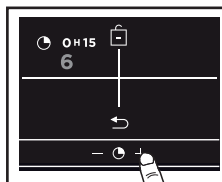
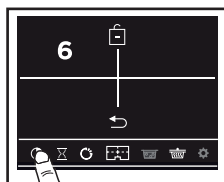
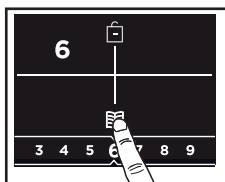
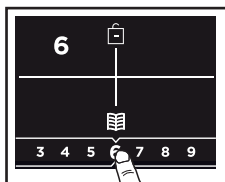
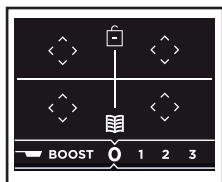
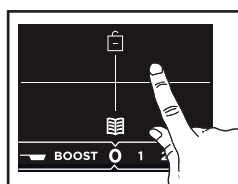
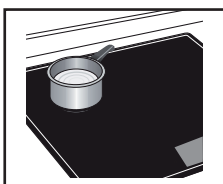
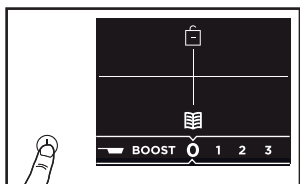
I: codice QR



GUIDA DI AVVIO RAPIDO



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



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

INDUCTIEKOOK- PLAAT

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

NL

GEACHTE CLIËNTE, GEACHTE CLIËNT,

Ontdek de De Dietrich producten en ervaar unieke emoties.
U wordt er onmiddellijk, vanaf de eerste oogopslag, door aangetrokken.

De kwaliteit van het design uit zich in de tijdloze vormgeving
en de verzorgde afwerkingen die elk voorwerp elegant en verfijnd
maken in perfecte harmonie met elkaar. Dan komt de onweerstaanbare
drang om deze aan te raken.

Het design van De Dietrich kiest voor robuuste en edele materialen:
authenticiteit geniet de voorkeur. Door het combineren van de meest
geavanceerde technologie met edele materialen, maakt De Dietrich
oerdegelijke producten ten dienste van culinaire hoogstandjes, een passie
die wordt gedeeld door al wie van lekker koken houdt. Wij wensen u veel
voldoening in het gebruik van dit nieuwe apparaat.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Belangrijk :

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt, zodat u sneller vertrouwd raakt met de werking ervan.

Vind de gebruiksaanwijzing en meer informatie over deze producten met behulp van de QR-code aan het einde van dit document.

INHOUDSOPGAVE

Veiligheid en belangrijke voorzorgsmaatregelen	4
Installatie	7
Uitpakken.....	7
Inbouw	7
Aansluiting	9
Gebruik	10
Keuze van de pan.....	10
Beschrijving van de bovenzijde	11
Principe van het display.....	12
Beschrijving van de functies	13
Aanzetten	13
Selectie van de kookzone.....	14
Instellen van het vermogen	16
Uitschakelen van de kookzones - van de plaat	16
Kooktijd.....	17
Onafhankelijke timer.....	18
Elapsed time.....	19
Kookfunctie.....	20
Functie warmhouden	21
Horizone Play	22
Functie Grill / Plancha	22
Instellingen	23
Voorselectie van de vermogens	23
Lichtsterkte	24
Demo-modus	24
Bedieningsslot	25
Functie “Clean lock”.....	26
Veiligheid en aanbevelingen.....	26
Onderhoud	28
Storingen en oplossingen	30
Milieu	31
Consumentendienst	32
Snelstartgids (uitneembare fiche).....	33

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Deze handleiding is ook beschikbaar op de website van het merk.

Lees deze instructies vóór installatie en gebruik van uw apparaat. Ze zijn geschreven voor uw veiligheid en die van anderen. Bewaar deze handleiding bij uw apparaat. Indien het apparaat wordt doorverkocht of overgedragen aan een andere persoon, zorg er dan voor dat de handleiding wordt meegeleverd.

- In het belang van de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om technische, functionele of esthetische veranderingen in hun kenmerken toe te passen met betrekking tot technische verbeteringen.
- Om gemakkelijk de apparaatreferenties te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de pagina "Service en Consumentrelaties" te noteren.

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen met een verminderde geestelijke of fysieke capaciteiten, of mensen zonder voldoende ervaring en kennis, indien zij worden ingelicht over het gebruik van dit product, en de risico's hiervan begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen alleen onder toezicht aan kinderen overgelaten worden.

Kinderen jonger dan 8 moeten worden weggehouden tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Het toestel en de bereikbare delen worden zeer heet tijdens het gebruik.

Voorzorgen moeten worden genomen om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.

Metalen voorwerpen zoals

messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak worden geplaatst omdat deze heet kunnen worden.

Uw kookplaat is voorzien van een kinderbeveiliging voor vergrendeling van de functies tijdens het koken of wanneer de plaat niet aan staat (zie hoofdstuk: gebruik van de kinderbeveiliging).

Uw apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en verordeningen waaraan het onderworpen is.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te vermijden, is het belangrijk dat de pacemaker is ontworpen en afgesteld in overeenstemming met de betreffende reglementering. Raadpleeg de fabrikant van de pacemaker of uw behandelend arts.

Onbeheerd koken op een

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer nooit om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek bijvoorbeeld de vlam met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: het koken moet worden gecontroleerd. Een korte kookbereiding vereist een continue bewaking. Brandgevaar: geen objecten op het kooktoestel plaatsen.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik het fornuis niet meer voordat de glazen bovenplaat is vervangen.

De kookpannen niet te hard op de kookplaat neerzetten: de keramische glasplaat is zeer stevig, maar niet onbreekbaar. Plaats geen heet deksel plat op het fornuis. Een 'zuignap'-effect kan het keramisch oppervlak beschadigen. Verschuif de pannen niet over de glasplaat, dat kan op den duur beschadiging veroorzaken van de keramische plaat.

Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie. In aluminium verpakte producten of producten in een aluminium bakje nooit rechtstreeks op de kookplaat zetten. Het aluminiumfolie smelt en brengt

onherstelbare schade toe aan uw fornuis.

Geen onderhouds- en ontvlambare producten in het meubel onder de kookplaat opbergen.

Indien de voedingskabel is beschadigd, moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

Uw kookplaat is ontworpen om te werken op 50Hz of 60Hz (50Hz/60Hz) zonder enige speciale tussenkomst van uw kant.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met behulp van het bedieningsmechanisme en vertrouw niet op de sensor van de pan.

Zorg ervoor dat de voedingskabel van een elektrisch apparaat dat in de nabijheid van de kookplaat is aangesloten, niet in contact komt met de kookzones.

Gebruik nooit een stoomreiniger voor het onderhoud van uw kookplaat. Het apparaat is niet bedoeld voor het gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

VEILIGHEID EN BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Stop na het gebruik de werking van de kookplaat met behulp van de bedieningsinstallatie en reken daarbij niet op de pannendetector.

LET OP: Gebruik alleen beschermers van de kookplaat ontworpen door de fabrikant van kooktoestel, waarnaar wordt verwezen in de instructies voor gebruik als geschikt, of die een deel vormen van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.

• 1 INSTALLATIE



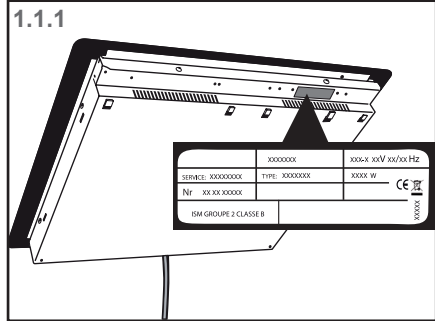
1.1 UITPAKKEN

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer en let op de kenmerken van het apparaat aangegeven op het typeplaatje (1.1.1).

Noteer in de onderstaande kaders, voor toekomstig gebruik, de service-referenties en het standaardtype dat u op deze plaat aantreft.

Service:

Type:

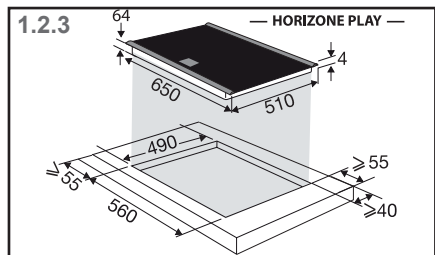
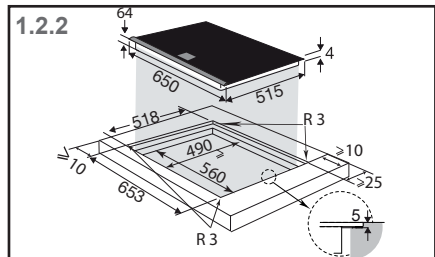
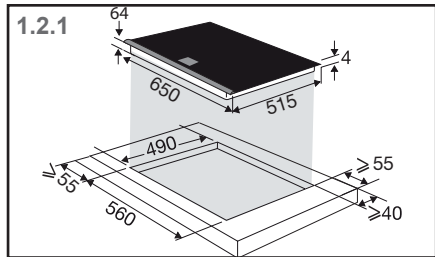


1.2 INBOUWEN IN HET MEUBEL

Zorg ervoor dat de luchtingangen en -uitgangen goed vrij zijn. Houd rekening met de informatie over de inbouwafmetingen (in mm) van het meubel voor het ontvangen van de kookplaat.

- Inbouw op het werkblad
Zie schema (1.2.1 - 1.2.3)

- Inbouw in het werkblad
Zie schema (1.2.2)



• 1 INSTALLATIE



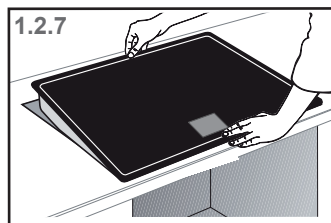
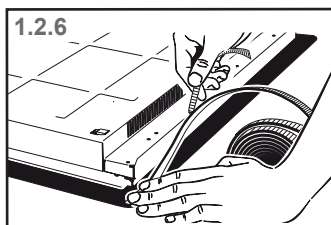
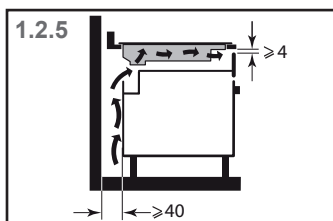
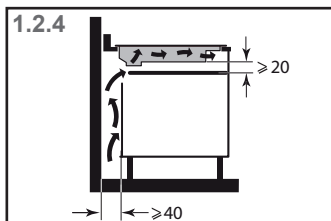
Controleer of de lucht goed doorstroomt tussen de voor- en achterzijde van uw kookplaat.

Als de kookplaat boven een lade (1.2.4) of een ingebouwde oven (1.2.5), wordt geïnstalleerd, respecteer dan de afmetingen aangegeven in de afbeeldingen om een voldoende luchtuitlaat te waarborgen aan de voorzijde.

Plak de dichting over de gehele omtrek van de kookplaat (1.2.6).

Leg de kookplaat in het meubel (1.2.7).

 Als uw kookplaat zich boven een oven bevindt, kunnen de warmtebeveiligingen van de plaat het gelijktijdige gebruik van de plaat en de oven in pyrolyse-modus verhinderen. Uw kookplaat is voorzien van een beveiligingssysteem tegen oververhitting. Deze beveiliging kan bijvoorbeeld worden geactiveerd als de kookplaat is geïnstalleerd boven een onvoldoende geïsoleerde oven. Code "F7" verschijnt dan in de bedieningszones. In dit geval raden wij u aan om de beluchting van uw kookplaat te verbeteren door een opening te maken aan de zijkant van uw meubel (8 cm x 5 cm).





1.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

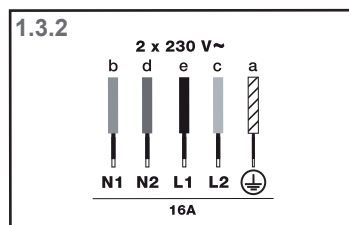
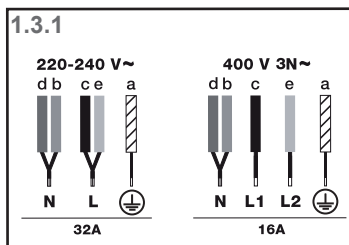
Deze kookplaten moeten worden aangesloten op het net via een omnipolaire schakelaar volgens de geldende installatieregels. Een loskoppeling moet geïntegreerd worden in de vaste leidingen.

Identificeer de kabel en de kleuren van de draden van uw kookplaat:

Kabel met 5 draden (1.3.1 en 1.3.2)

- a) groen-geel
- b) blauw
- c) bruin
- d) zwart
- e) grijs

Bij het onder spanning zetten van het fornuis, of in geval van een lange stroomstoring, verschijnt een lichtcodering op het bedieningspaneel. Wacht ongeveer 30 seconden of druk op een toets om deze informatie te doen verdwijnen voordat u de kookplaat gebruikt (deze weergave is normaal en indien nodig voorbehouden aan de Servicedienst). De gebruiker van de kookplaat dient hier in geen geval rekening mee te houden.



• 2 *GEBRUIK*



2.1 KEUZE VAN DE PAN

De meeste pannen zijn geschikt voor inductiekoken. Enkel glas, aardewerk, aluminium zonder speciale bodem, koper en bepaalde soorten niet magnetisch rvs werken niet met inductiekoken.



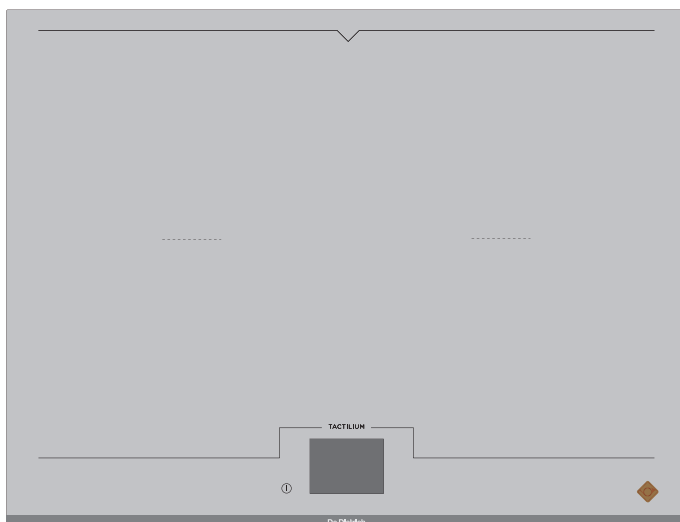
We stellen voor pannen te kiezen met een dikke en platte bodem. De warmte wordt beter verspreid en het kookproces verloopt gelijkmatiger. Laat tijdens het verwarmen een lege pan nooit onbewaakt achter.



Zet geen pannen op het bedieningsdisplay.

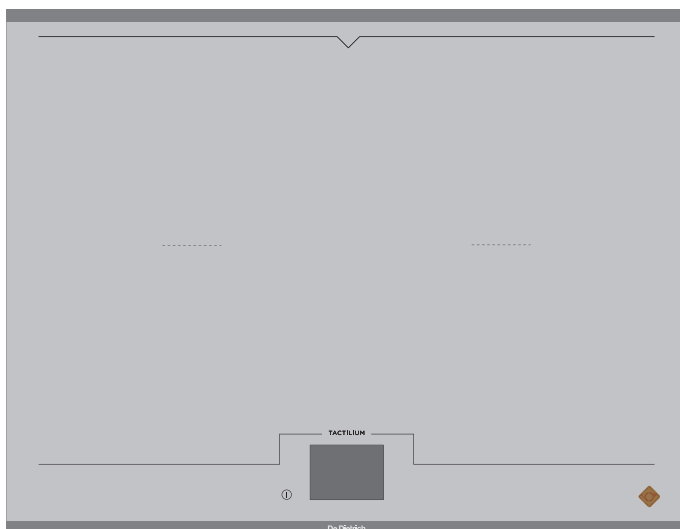


2.2 BESCHRIJVING VAN DE BOVENZIJD



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

DPI7698GS

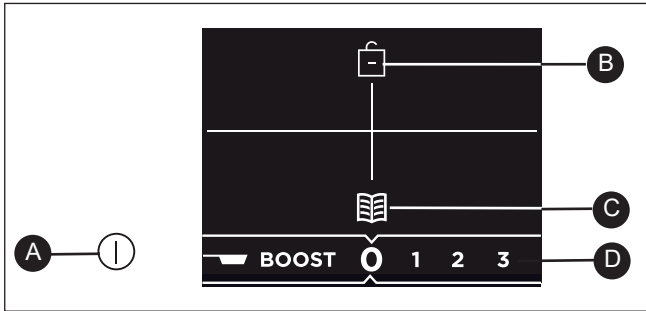
• 2 *GEBRUIK*



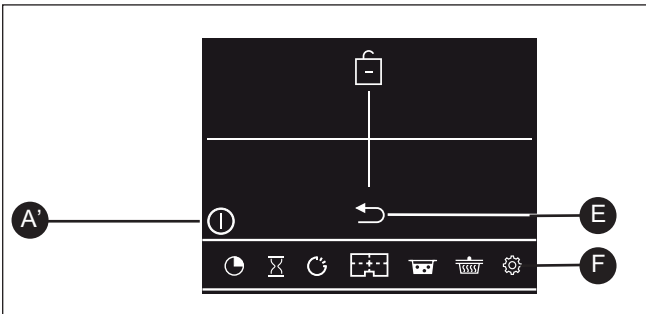
2.3 BESCHRIJVING VAN HET DISPLAY

Uw toetsenbord is volledig tactiel. Een eenvoudige aanraking van het scherm is voldoende om de bedieningselementen te gebruiken wanneer het fornuis is ingeschakeld. Een schuifstrook aan de onderkant van het scherm wordt gebruikt door uw vinger te schuiven over de schuifstrook en zo de waarde van het vermogen te selecteren of de verschillende beschikbare functies.

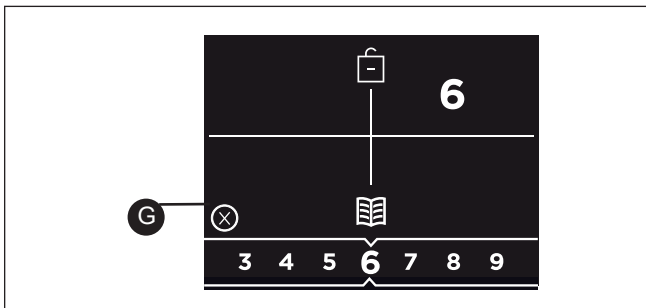
Als het standby symbool **ⓐ** in het display aanwezig is, druk dan op de aan/uit toets **ⓑ** buiten het display.



- A** Aan/uit van de kookplaat wandelende symbool
- B** Vergrendeling van het toetsenbord.
- C** Menu-toets
- D** Schuifstrook (vermogenregeling)



- A** Stand-by symbool
- E** Terugkeertoets
- F** Toetsen voor het selecteren van functies



- G** Uitschakelen van de kookzones toest



2.4 DESCRIPTION DES FONCTIONS



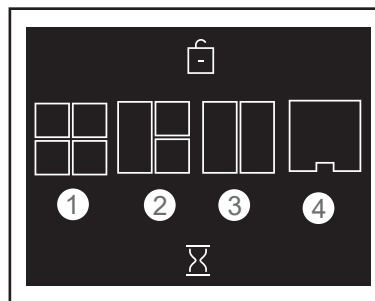
a b c d e f g h


- a Kooktijdfunctie (timer)
- b Onafhankelijke timerfunctie
- c Functie "Elapsed time"
- d Selectiefunctie van de kookzone
- e Kookfunctie
- f Functie warmhouden
- g Functie instellingen
- h Functie Grill / Plancha

2.5 INSCHAKELEN

4 kookconfiguraties verschijnen op het display.

- 1 **Modus QUATTRO**
4 zones:
voor pannen met een bodem van Ø 11 tot 22 cm.
- 2 **Modus TRIO**
1 zone **Horizonte^{tech}** (links):
voor een grill, een plancha, een vispan of pannen met een bodem van Ø 18 tot 24 cm.
+ 2 zones (rechts):
voor pannen met een bodem van Ø 11 tot 22 cm.
- 3 **Modus DUO**
2 zones **Horizonte^{tech}** :
voor een grill, een plancha, een vispan of pannen met een bodem van Ø 18 tot 24 cm.
- 4 **Modus SOLO:**
speciaal ontwikkeld voor alle grote pannen.
Het vermogen is gelijk op alle kookzones.
LET OP: uw pan mag niet in het midden van de kookplaat worden geplaatst.



 **Advies**
Wanneer u op de kookplaat verschillende pannen tegelijk gebruikt, gebruik dan bij voorkeur kookzones aan verschillende zijden. Aan eenzelfde zijde geeft het gebruik van de booster van een zone aanleiding tot een automatische beperking van het vermogen van de andere zone zichtbaar op de display.



2.6 SELECTIE VAN DE KOOKZONE

Druk op de Aan/uit-toets van de kookplaat (A).

Druk op de toets "Menu" om toegang te krijgen tot de functies (B).

Druk op de functie "Selectie van de kookzone" (C) voor de 4 mogelijke kookconfiguraties (D).

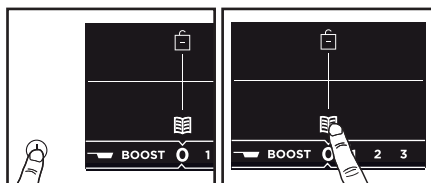
Selecteer een van de kookconfiguraties aan de hand van uw pan (E).

Plaats uw pan op de kookplaat (F).

Het symbool Aan/Uit verschijnt op het scherm, druk kort op de toets Aan/Uit om met koken te beginnen (G) en druk op het scherm op een willekeurige kookzone (H).

Er knipperen symbolen in iedere niet-gebruikte kookzone (I).

De kookplaat detecteert automatisch de plaats van de pan en er verschijnt een 0 in deze zone (J).



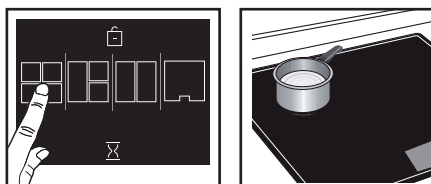
(A)

(B)



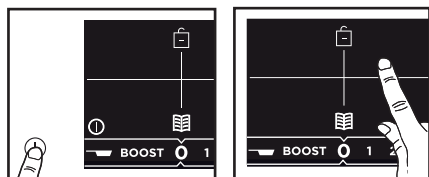
(C)

(D)



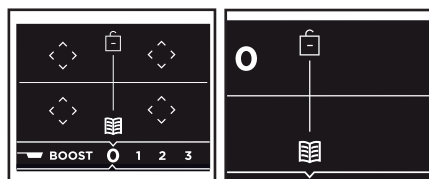
(E)

(F)



(G)

(H)



(I)

(J)



Het toevoegen van een extra pan:

Zet de pan op de gewenste zone en druk op het scherm om de locatie van de nieuwe pan te detecteren. Een koperkleurig cijfer verschijnt in de gekozen zone. U kunt nu het gewenste kookvermogen instellen. Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone na enkele seconden automatisch worden uitgeschakeld.

Het verplaatsen van een pan tijdens het koken:

U kunt een pan van de ene zone naar de andere tijdens het koken verplaatsen, zorg ervoor de pan op te tillen en niet te verslepen; uw fornuis zal automatisch de beweging detecteren en de toegeschreven instellingen blijven behouden (als er een cijfer knippert, is het noodzakelijk om dit te bevestigen door te drukken op het display van de zone in kwestie).

LET OP: automatische detectie van een pan is alleen mogelijk als u deze optilt naar de nieuwe kookplaat; niet slepen! Het symbool “?” verschijnt in de zone waarnaar de pan is verplaatst en tot het fornuis de gekozen nieuwe kookzone detecteert.

• 2 **GEBRUIK**



2.7 INSTELLEN VAN HET VERMOGEN

De schuifstrook dient voor de vermogensregeling:

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

Selecteer een vermogenswaarde door direct op het gewenste cijfer of symbool te drukken. U kunt ook uw vinger over de schuifstrook laten glijden. De kookzone start onmiddellijk, zonder deze te bevestigen. **(A)**.

De waarden variëren van 1 (minimum vermogen) tot 15.

Er zijn drie rechtstreekse toegangen voorgeprogrammeerd:



= vermogen **8, sudderen**.

= vermogen **12, aanbraden**.

BOOST = maximaal vermogen **(B)**.

Als u geen kookvermogen instelt zal de kookzone na enkele seconden automatisch worden uitgeschakeld.

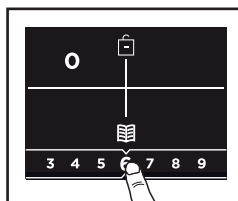
2.8 STOPPEN VAN DE KOOKZONES

Stoppen van één kookzone:

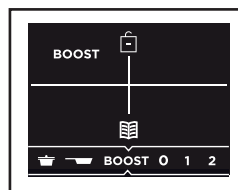
- Druk kort op de toets van het scherm om een van de werkende kookzones te stoppen **(C)**.

Alle kookzones tegelijk stoppen:

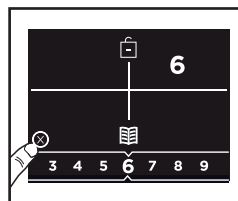
- Druk kort op de aan/uit-knop op de tafel, **(D)** het display blijft branden en geeft alleen toegang tot de instelfuncties. Om toegang te krijgen tot de stroomfuncties en om de verwarming weer in te schakelen, drukt u opnieuw op de Aan/Uit-knop **(D)** als het stand-by symbool aanwezig is **(D)**.



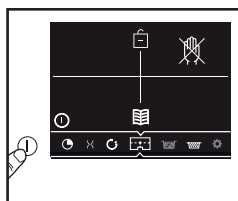
(A)



(B)



(C)



(D)



2.9 STOPPEN VAN DE KOOKPLAAT

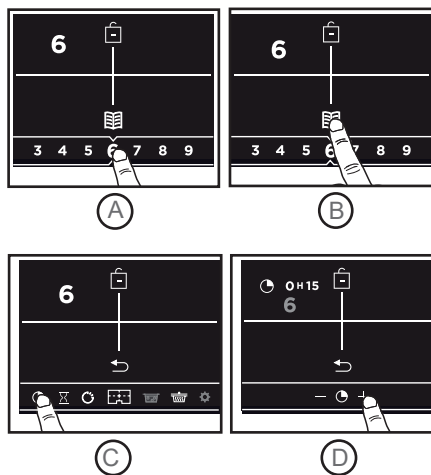
Druk lang op de aan/uit-knop van het fornuis, en het display wordt uitgeschakeld.

2.10 KOOKDUUR (timer)

Elke kookzone heeft een eigen timer. Die kan geprogrammeerd worden zodra de betreffende kookzone in werking is. Selecteer eerst uw kookzone en dan het verwarmingsvermogen, bijvoorbeeld 6 (A).

Ga naar het functiemenu (B) en kies de functie kooktijd (timer) (C).

Stel met behulp van de knoppen + of - de gewenste tijd in, bijvoorbeeld 15 min. (D) en bevestig met het kooktijdsymbool (timer) aan de onderkant van het display, of wacht een paar seconden en de validatie zal automatisch worden uitgevoerd.



LET OP: U kunt steeds uw instellingen wijzigen wanneer de aanwijzingen op de display koperkleurig zijn. Wanneer de weergave van de instellingen wit is, zijn uw instellingen gevalideerd. Wanneer er 2 of meer pannen op uw fornuis staan, worden de instellingen steeds gedaan op het display met koperkleurige elementen.



2.11 ONAFHANKELIJKE TIMER

Met deze functie kunt u het aftellen instellen op elk moment.

Om toegang te krijgen tot deze functie: Ga naar het functiemenu en selecteer de functie "Onafhankelijke timer" (A).

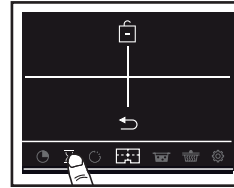
Stel de gewenste tijd in met behulp van de toetsen + of - (B).

Bevestig door op het symbool onafhankelijke timer te drukken aan de onderkant van het display, of wacht een paar seconden en de validatie zal automatisch gebeuren.

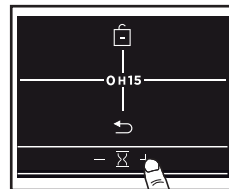
De weergave wordt wit en het aftellen begint.

Nadat de gewenste tijd is verstreken, weerklinken pieptonen, 0m00 knippert en verdwijnt vervolgens automatisch.

LET OP: Voor een snelle op nulstelling bij het instellen van de tijd, houdt u de vinger gedrukt op het pictogram "timer" aan de onderkant van het display.



(A)



(B)



2.12 ELAPSED TIME

Met deze functie kunt u de tijd weergegeven die is verstreken na de laatste vermogensaanpassing van een gekozen zone.

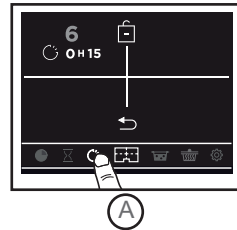
Bijvoorbeeld: uw kookplaat werkt bij vermogen 6 gedurende enkele minuten, zonder de tijd te programmeren.

Ga om de verstreken tijd te kennen naar het functie-menu en selecteer de functie "Elapsed time" (A).

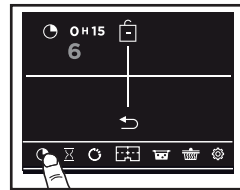
De verstreken tijd (bijvoorbeeld 15 min.) verschijnt in het timerdisplay van de gekozen zone.

Als u wilt dat de zone na een bepaalde tijd wordt uitgeschakeld, druk op het symbool "kooktijd" (B) en vervolgens binnen de 5 seconden op de toets + om de totale kooktijd die u wenst te bekomen te verhogen (bijvoorbeeld 20 min.) (C).

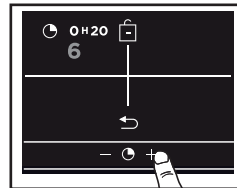
De resterende tijd (D) wordt automatisch berekend (in het voorbeeld: 5 min.).



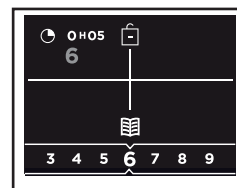
(A)



(B)



(C)



(D)



2.13 KOKEN (functie “Boil”)

Via deze functie kunt u water laten koken, bijvoorbeeld om pasta te bereiden.

Kies uw kookzone (bijvoorbeeld linksachter).

Ga naar het functiemenu en selecteer de functie “Boil” (A).

Standaard is de voorgestelde hoeveelheid water is 2 liter, maar U hebt de mogelijkheid om te veranderen met de knoppen + of - (B).

Stel de gewenste hoeveelheid water (0,5-6 liter) in.

Bevestigen door op het symbool “Boil” te drukken aan de onderkant van het display, of wacht een paar seconden en de validatie zal automatisch gebeuren.

Het kookproces start.

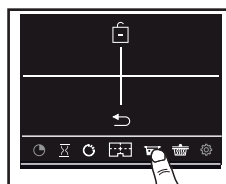
Er klinkt een pieptoon wanneer het water kookt en het symbool “Boil” knippert in het display.

Giet de pasta af en bevestig door ergens te drukken in de kookzone.

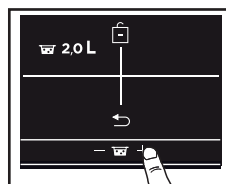
Standaard stelt het display een vermogen van 12 en een kooktijd van 8 minuten voor (C).

U kunt echter het voorgestelde vermogen en de kooktijd aanpassen.

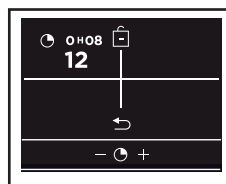
Er weerklinkt een bieptoon op het einde van het kookproces.



(A)



(B)



(C)



LET OP:

Het is belangrijk dat de temperatuur van het water niet te warm of te koud is bij de start van het kookproces, omdat hierdoor het eindresultaat wordt vervalst.

Gebruik geen pan in gietijzer.

Deze functie kan voor slechts één plaat tegelijkertijd worden gebruikt.

U kunt deze functie ook gebruiken om voedsel te bereiden waarvoor een kookproces in kokend water nodig is.

2.14 WARM HOUDEN

Via deze functie kunt u warmhouden op vermogen 2.

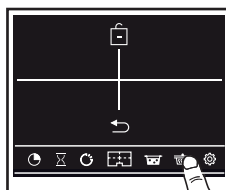
Uit veiligheidsoverwegingen wordt deze functie automatisch uitgeschakeld na afloop van 2 uur.

Om toegang te krijgen tot deze functie:

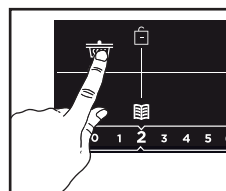
Ga naar het functiemenu en selecteer de functie "Warmhouden" (A).

Druk, om de functie te verlaten, op het symbool "Warmhouden" (B).

Als er geen pan aanwezig is, knippert het symbool "?" in de weergavezone, maar de functie blijft actief.



(A)



(B)

• 2 GEBRUIK



2.15 HORIZONE^{PLAY} (volgens model)


Uw toestel is achteraan het kookoppervlak uitgerust met een geleider, waarop u de De Dietrich accessoires van het gamma Horzone Play zoals de Snijplank, de Plancha of de Grill, kunt plaatsen.

Plaatsing van de accessoires:

Plaats de gleuf van uw accessoire op de geleider van uw apparaat (A).




(A)

 **Verschuif de HORIZONE^{PLAY} accessoires niet over het kookoppervlak, om krassen te vermijden.**

2.16 FUNCTIE GRILL / PLANCHA

Met deze functie kunt u accessoires van het type grill of plancha op alle kookzones gebruiken (behalve modi QUATTRO en SOLO) om voedingsmiddelen te grillen.

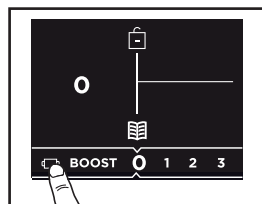
Selecteer uw kookzone en plaats hier uw pan op. Druk, wanneer de plaat deze gedetecteerd heeft, op de toets  (A).

Het symbool “grill/plancha” verschijnt in de weergavezone (B), het vermogen is voorgeprogrammeerd en het koken begint. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, klinkt er gedurende 10 seconden een piepton en knippert het symbool.

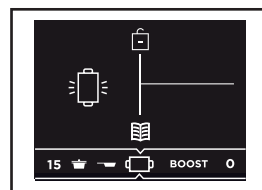
De timer kan niet gebruikt worden voor deze functie.

Druk, om de functie te verlaten, op het symbool “grill/plancha” (C).

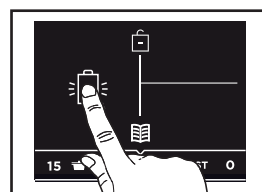
Als er geen pan aanwezig is, knippert het symbool “?” in de weergavezone, maar de functie blijft actief.



(A)



(B)



(C)

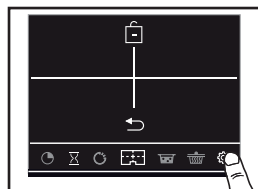


2.17 INSTELLINGEN

Deze functie biedt toegang tot verschillende parameters die kunnen worden gewijzigd:

- Voorselectie van het vermogen.
 - Lichtsterkte.
 - Demo-modus,
- (Geserveerd voor servicedienst).**

Uw kookzone moet uitgeschakeld zijn. Ga naar het functiemenu en selecteer de functie "Instellingen" **(A)**.



(A)

2.18 VOORSELECTIE VAN HET VERMOGEN

Met deze functie kunt u de vermogensniveaus wijzigen die in de voorkeuze zijn bepaald (behalve voor BOOST).

Uw kookzone moet uitgeschakeld zijn. Om toegang te krijgen tot deze functie, gaat u naar de functie "Instellingen".

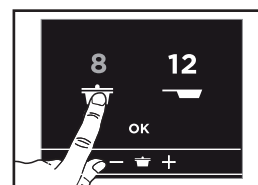
Druk op een van de symbolen van de voorgeprogrammeerde vermogens links op het scherm **(A)**.

Kies een voorgeprogrammeerde vermogens **(B)** en wijzigen deze door het instellen van een nieuw vermogen met de toetsen + of - **(C)**.

LET OP: De vermogens moet tussen 1 en 9 liggen voor de eerste toets en tussen 10 en 15 voor de tweede.



(A)



(B)



(C)

• 2 GEBRUIK

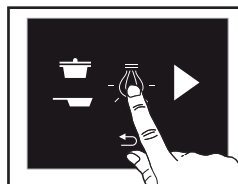


2.19 LICHTSTERKTE

Met deze functie kunt u de intensiteit van de weergave op het display wijzigen.

Om toegang te krijgen tot deze functie, gaat u naar de functie "Instellingen".

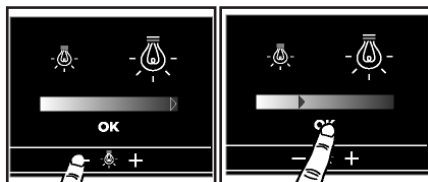
Selecteer het symbool lichtsterkte midden op het display (A).



(A)

Wijzig de gewenste lichtsterkte met behulp van de toetsen + of - (B).

Valideer met het symbool "terug" (C).

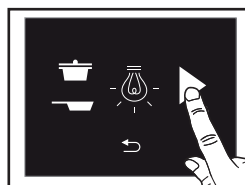


(B)

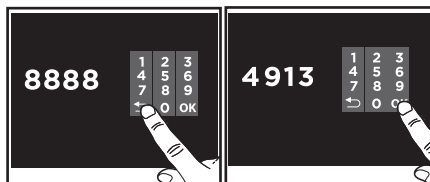
(C)

2.20 DEMO-MODUS (gereserveerd voor servicedienst).

Als u in de demonstratiemodus gereserveerd voor de servicedienst terechtkomt (A), druk dan op de toets "terug" (B) om terug te keren naar het vorige scherm en als u per ongeluk een code hebt ingevoerd en bevestigd met OK (C), zult u een pieptoon horen en keert u terug naar het scherm van de "eerste indienststelling".



(A)



(B)

(C)

• 2 *GEBRUIK*



2.21 BEDIENINGSSLOT

Uw kookplaat is uitgerust met een kinderbeveiliging die de plaat vergrendelt (om te reinigen bijvoorbeeld).

Uit veiligheidsoverwegingen blijft alleen de “aan/uit”-toets altijd actief. U kunt zo zelfs tijdens de vergrendeling een verwarmingszone uitzetten.

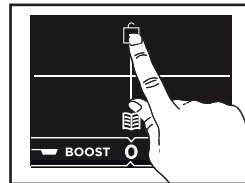
Vergrendeling:

Druk op het “open” hangslot op het display **(A)** totdat een pieptoon uw bewerking bevestigt, het fornuis blijft vergrendeld.

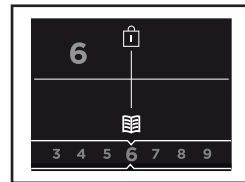
Wanneer de kookplaat in gebruik is en u het heeft vergrendeld **(B)**, dan blijven de kookzones verwarmen, maar u heeft geen toegang tot de toetsen voor vermogen of timer, het hangslot blijft “gesloten” en zal enkele seconden knipperen om daarna continu te branden. Alleen de “aan/uit”-toets blijft actief.

Ontgrendeling:

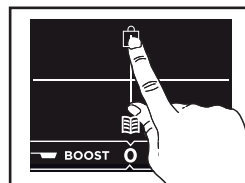
Wanneer de kookplaat is vergrendeld op uit of in werking, druk dan op het “gesloten” hangslot op het display **(C)** totdat een dubbele pieptoon uw operatie bevestigt, uw kookplaat is nu ontgrendeld.



(A)



(B)



(C)

• 2 GEBRUIK



2.22 “CLEAN LOCK”

Deze functie vergrendelt uw kookplaat tijdelijk tijdens het reinigen.

Om “Clean lock” te activeren:

Maak een korte druk op het “open” op het display, u hoort een pieptoon en het “gesloten” hangslot knippert tijdens de vergrendeling.

Na 30 seconden ontgrendelt het fornuis automatisch. Een dubbele pieptoon weerklinkt als het hangslot ‘open’ gaat.




Advies

Denk eraan uw fornuis te ontgrendelen wanneer u dit opnieuw wilt gebruiken (zie hoofdstuk “bedieningslot”).

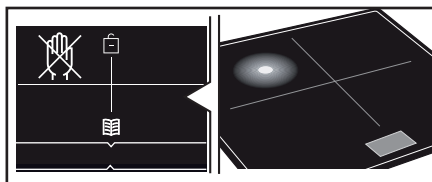
2.23 VEILIGHEID EN AANBEVELINGEN

Restwarmte

Na intensief gebruik kan de door u gebruikte kookzone nog enkele minuten heet blijven.

Een restwarmte-indicatie  blijft op het display zichtbaar zolang de zone niet voldoende is afgekoeld **(A)**.

Raak de betreffende zones dan niet aan.



(A)



Temperatuurbegrenzer:

Elke kookzone is uitgerust met een veiligheidssensor die voortdurend de temperatuur van de bodem van de pan controleert. Als u een lege pan op een ingeschakelde kookzone laat staan, zal deze sensor automatisch de temperatuur van de kookplaat aanpassen zodat uw keukengerei of de kookplaat niet wordt beschadigd.

Veiligheid “kleine voorwerpen”:

Een klein voorwerp (zoals een vork, lepel of ring ...) dat alleen op de kookplaat wordt gelegd, wordt niet als pan herkend. Het display knippert en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.



Opgelet

Het is aanbevolen geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te leggen aangezien deze heet kunnen worden.

Bescherming bij overkoken:

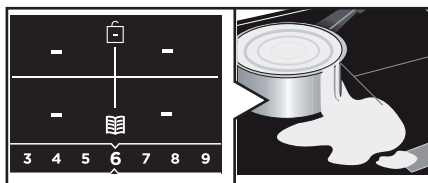
Het stopzetten van de kookplaat, een speciale weergave en een pieptoon kunnen in één van de volgende 3 gevallen in werking worden gezet:

- Overkoken die de “aan/uit”-knop of het display bedekt **(A)**.

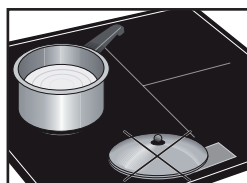
- Een nat doek geplaatst op de “aan/uit”-knop.

- Een metalen voorwerp geplaatst op de “aan/uit”-knop **(B)**.

Reinig de kookplaat of verwijder het voorwerp en ga verder met koken.



(A)



(B)

• 2 *GEBRUIK*



Auto-Stop system:

In geval u vergeet de pan van de kookzone te halen, dan is uw kookplaat uitgerust met een veiligheidsfunctie "Auto-Stop systeem" die de vergeten kookzone automatisch uitzet na een vooraf bepaalde tijd (tussen 1 en 10 uur naar gelang het gebruikte vermogen).

Wanneer deze veiligheidsfunctie wordt gestart wordt de onderbreking van de kookzone aangekondigd met de weergave "Auto-Stop" in de bedieningszone en hoort u ongeveer 2 minuten lang een pieptoon. Druk gewoon op een willekeurige plaats op het scherm om de pieptoon te stoppen.

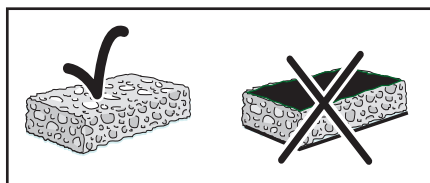
• 3 *ONDERHOUD*



ONDERHOUD EN REINIGING

Gebruik voor lichte vlekken een reinigingssponsje (A). Maak de te reinigen zone goed nat met warm water en veeg dit daarna af (B).

Voor een ophoping van gebakken vuil, gemorste suikerhoudende substanties, gesmolten plastic, gebruik maken van een reinigungspons en / of een speciale glasschraper. Het te reinigen gebied met warm water doorweken, een speciaal glaskrabbertje gebruiken om het ergste vuil te verwijderen, daarna met een huishoudsponsje het resterende vuil verwijderen en afvegen.



(A)



(B)

• 3 ONDERHOUD



Voor halo's en kalkaanslag, warme witte azijn op de vlek, aanbrengen, en afvegen met een zachte doek.

Voor glanzende metaalkleuren en wekelijks onderhoud, gebruik maken van een speciaal keramisch product. Het speciale product (dat siliconen bevat en een beschermend effect heeft) aanbrengen op het keramische glas.

Belangrijke opmerking: gebruik geen schuurpoeder of -sponsjes. Geef de voorkeur aan crèmes en speciale sponzen voor delicaat keukengerei.

ONDERHOUD VAN DE HORIZONEPLAY snijplank.

Om de kwaliteit en de doeltreffendheid van uw product te garanderen, moeten bepaalde voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden.

Uw snijplank mag nooit:

- in contact komen met kookpannen of hete schalen.
- in de nabijheid liggen van een heteluchtverwarming of airconditioning, want deze systemen drogen de lucht uit.
- blootgesteld worden aan te veel zonlicht achter glas.
- blootgesteld worden aan te grote temperatuurschommelingen.
- zonder uitzettingsvoeg tussen 2 materialen geklemd worden, wanneer ze ingebouwd wordt.
- op een vochtig oppervlak tijdens de bouwwerkzaamheden (pleisterkalk, nog vochtig cement, ...) gelegd worden.

Voor het eerste gebruik:

Moet u uw snijplank insmeren met bakolie (1 tot 2 eetlepels met een schone doek uitsmeren over alle oppervlakken). Hierdoor blijft ze er beter uitzien en gaat ze zeer lang mee.

Regelmatig onderhoud:




Smeer uw snijplank een keer per maand in met olie.

Als de snijplank enkel als decoratie gebruikt wordt, raden wij aan deze te vernissen, om krimpen of uitzetten te voorkomen.

Maak uw snijplank NOOIT nat om deze te reinigen. Schraap deze af met het lemmet van een mes of met een schraper. Hierdoor verwijdert u het overtollige vocht van het gesneden vlees en houdt u het hout in perfecte staat.

• 4 STORINGEN EN OPLOSSINGEN



	U constateert het volgende:	Mogelijke oorzaken:	Wat te doen:
1e indienststelling	 verschijnt op het display.	Demo-modus	Druk op de icoon 
	De installatie is doorgeslagen.	Verkeerde aansluiting van het fornuis.	Controleer of de aansluiting conform de voorschriften is gebeurd. Hoofdstuk aansluiting.
	Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Nieuw apparaat.	Niets. De geur zal verdwijnen na een paar gebruiksbeurten.
Bij het aanzetten	Het fornuis werkt niet en het display blijft leeg.	Het apparaat krijgt geen stroom. Defecte voeding of foute aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische hoofdschakelaar.
	De kookplaat werkt niet en er verschijnt een bericht.	De elektronische schakeling werkt slecht.	Neem contact op met de Servicedienst.
	Het fornuis werkt niet, een gesloten hangslot op het display knippert.	De kookplaat is vergrendeld	Zie hoofdstuk gebruik kinderbeveiliging
Tijdens gebruik	De kookplaat stopt met werken tijdens het gebruik en er klinkt om de 10 seconden een piepton en  wordt weergegeven.	Er is overkoken opgetreden of een metalen voorwerp bevindt zich op de "Start/Stop"-knop of het scherm.	Reinig het voorwerp of verwijder het en ga verder met koken.
	F7 wordt weergegeven.	De elektronische schakelingen zijn warm geworden.	Zie hoofdstuk inbouw.
	Na het gebruik van een kookzone knippert de vermogenswaarde.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter kleiner dan aanbevolen (zie indienststelling).	Zie hoofdstuk pannen voor inductiekoken.
	De potten maken lawaai tijdens het koken. Bij het eerste gebruik komt er een vreemde geur van de kookplaat af.	Normaal voor sommige soorten pannen. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan gaat.	Niets. Er is geen gevaar, noch voor uw kookplaat noch voor uw pan.
	De ventilator blijft enkele minuten doorwerken na uitschakeling van fornuis.	Afkoeling van de elektronica. Normale werking.	Niets.



RESPECT VOOR HET MILIEU

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



- Uw apparaat bevat eveneens tal van recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo, dat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn van kracht betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

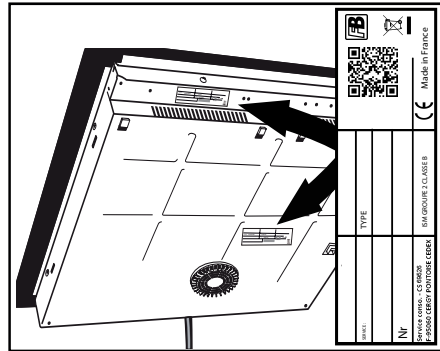
Tip voor energiebesparing

Koken met een goed passend deksel bespaart energie. Indien u een glazen deksel gebruikt, kunt u het koken perfect controleren.



INTERVENTIES FRANKRIJK

Eventuele interventies aan uw toestel moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk. Om bij het opbellen de verwerking van uw verzoek te vergemakkelijken, gelieve de volledige referentie van uw toestel bij de hand te houden (commerciële referentie, servicereferentie, serienummer). Deze informatie wordt weergegeven op het identificatieplaatje.



B: Verkoopreferentie

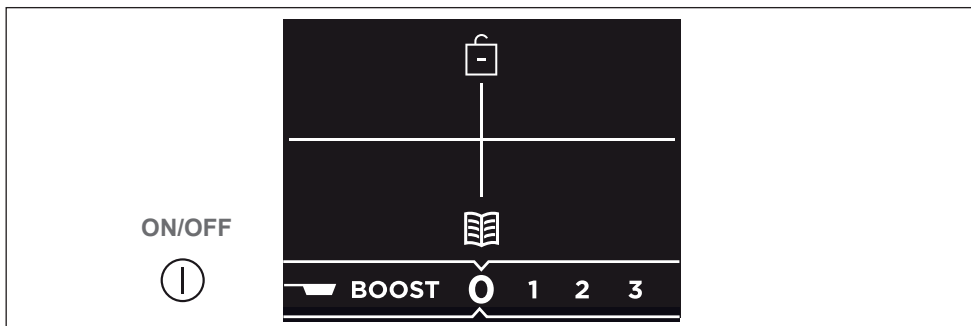
C: Dienstreferentie

H: Serienummer

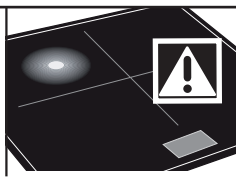
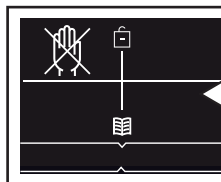
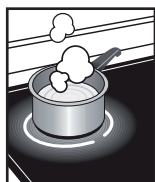
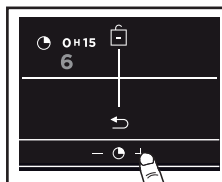
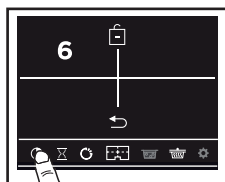
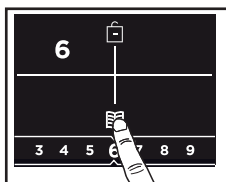
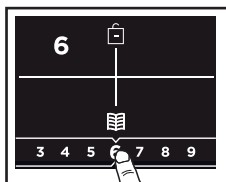
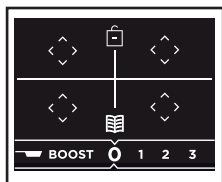
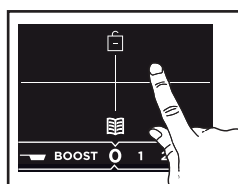
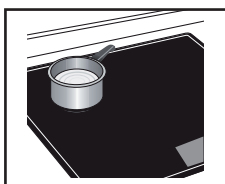
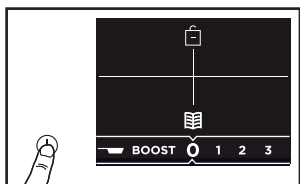
I: QR-code



SNELSTARTGIDS



- a Kooktijdfunctie (timer)
- b Onafhankelijke timerfunctie
- c Functie "Elapsed time"
- d Selectiefunctie van de kookzone
- e Functie "Boil"
- f Functie warmhouden
- g Functie instellingen
- h Functie Grill / Plancha



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

PŁYTA INDUKCYJNA

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

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 to również wytrzymałe i prestiżowe materiały - zawsze doceniamy 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.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich



Ważne :

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby szybciej zapoznać się z jego obsługą.

Instrukcję obsługi i więcej informacji na temat tych produktów można znaleźć za pomocą kodu QR znajdującego się na końcu tego dokumentu.

SPIS TREŚCI

Ważne wskazówki bezpieczeństwa i środki ostrożności	4
Instalacja	7
Rozpakowanie	7
Zabudowa	7
Podłączenie	9
Użytkowanie.....	10
Wybór naczynia	10
Opis górnej powierzchni	11
Opis wyświetlacza	12
Opis funkcji	13
Włączanie	13
Wybór palnika.....	14
Regulacja mocy	16
Wyłączanie palników - płyty.....	16
Czas trwania gotowania	17
Niezależny minutnik.....	18
Funkcja Elapsed time	19
Funkcja Wrzenie.....	20
Funkcja podtrzymywania temperatury.....	21
Funkcja Horizonte Play.....	22
Funkcja Grill / Plancha.....	22
Ustawienia	23
Wstępny wybór mocy	23
Jasność	24
Tryb demo	24
Blokada poleceń.....	25
Funkcja Clean lock	26
Wskazówki i zalecenia bezpieczeństwa	26
Konserwacja	28
Rozwiązywanie problemów	30
Ochrona środowiska	31
Dział obsługi klienta	32
Przewodnik szybkiego uruchamiania (odrywana karta).....	33

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 jakiegokolwiek innej osobie należy przekazać jej również niniejszą instrukcję obsługi.

- W trosce o ciągle ulepszanie naszych wyrobów zastrzegamy sobie prawo do zmian parametrów technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych oraz jakichkolwiek innych modyfikacji charakterystyki urządzenia związanych z postępowaniem 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 odpowiedniego 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 wykorzystywać 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 rozporządzeniami 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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

Do gotowania nigdy nie używać folii aluminiowej. 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.

Państwa płyta kuchenna jest przystosowana do pracy z częstotliwością 50Hz lub 60Hz (50Hz/60Hz) bez konieczności specjalnej ingerencji z Państwa strony.

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

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

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

do funkcjonowania wraz z zewnętrznym minutnikiem lub niezależnym systemem zdalnego sterowania.

Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę grzewczą za pomocą jej elementów sterowania, a nie liczyć w tym zakresie na zadziałanie detektora naczyń.

OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie elementów z a b e z p i e c z a j ą c y c h opracowanych przez producenta urządzenia, wymienionych w instrukcji obsługi jako właściwe lub wbudowanych w urządzenie. Używanie nieodpowiednich zabezpieczeń może spowodować wypadki.

• 1 INSTALACJA

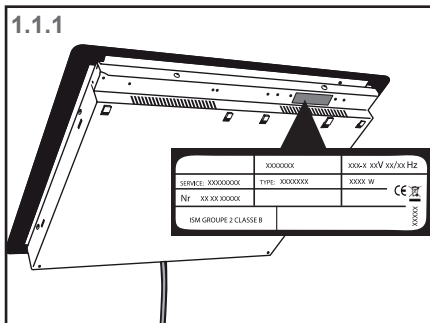


1.1 ROZPAKOWANIE

Wyjąć wszystkie elementy zabezpieczające. Sprawdzić prawidłowość parametrów urządzenia zamieszczonych na tabliczce danych zamionowych (1.1.1).

Zapisać w poniższej ramce figurującej na tej tabliczce numer serwisowy i typ normy do wykorzystania w przyszłości.

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

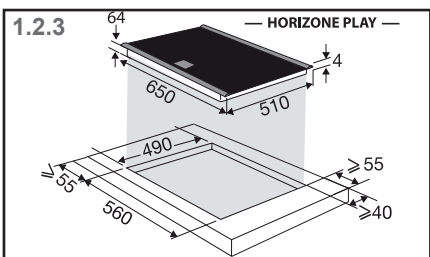
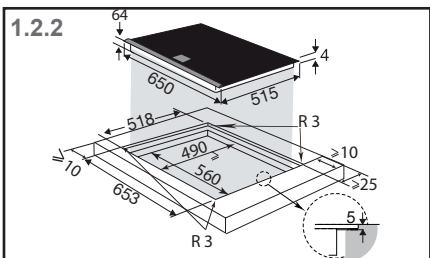
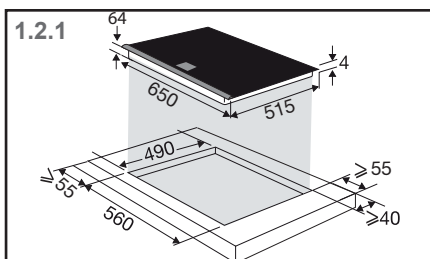


1.2 ZABUDOWA W MEBLU

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

- Zabudowa w blacie roboczym
Patrz schematy (1.2.1 / 1.2.3)

- Zabudowa płyty roboczej równo z krawędzią
Patrz schemat (1.2.2)



• 1 INSTALACJA




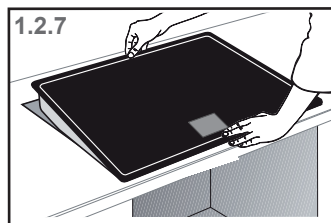
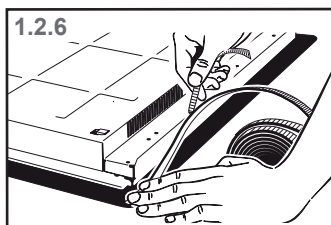
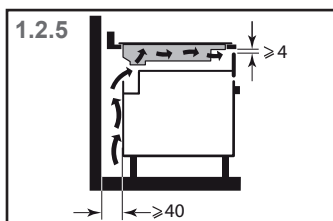
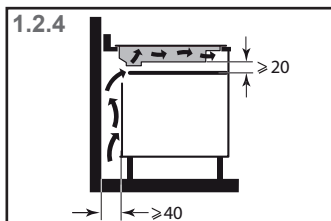
Sprawdzić, czy obieg powietrza pomiędzy przednią a tylną częścią płyty nie jest w żaden sposób ograniczony.

W razie instalacji płyty nad szufladą (1.2.4) lub piekarnikiem przeznaczonym do zabudowy (1.2.5), należy przestrzegać wymiarów wskazanych na ilustracjach, aby zapewnić niezbędny przepływ powietrza wylotowego z przodu urządzenia.

Przykleić uszczelkę na całym obwodzie płyty (1.2.6).

Włożyć płytę w mebel (1.2.7).

 Jeżeli płyta kuchenna znajduje się nad piekarnikiem, zabezpieczenia termiczne płyty mogą ograniczyć jednocześnie 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 ścianie mebla (8 cm x 5 cm).





1.3 PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

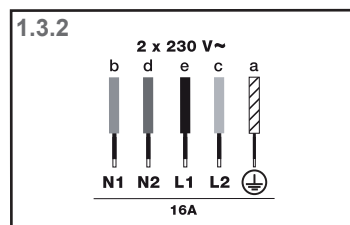
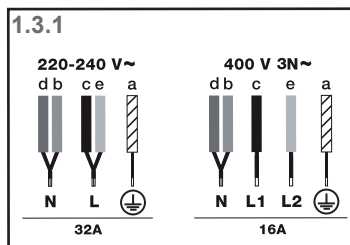
Płyty należy podłączać do sieci zasilającej za pośrednictwem rozłącznika wielobiegunowego, zgodnie z obowiązującymi zasadami instalacji. Rozłącznik powinien być wbudowany w nieruchomej rurce osłonowej.

Zidentyfikować przewód i kolory poszczególnych żył płyty grzewczej:

Przewód 5-żyłowy (1.3.1 i 1.3.2)

- a) żółto-zielony
- 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



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.



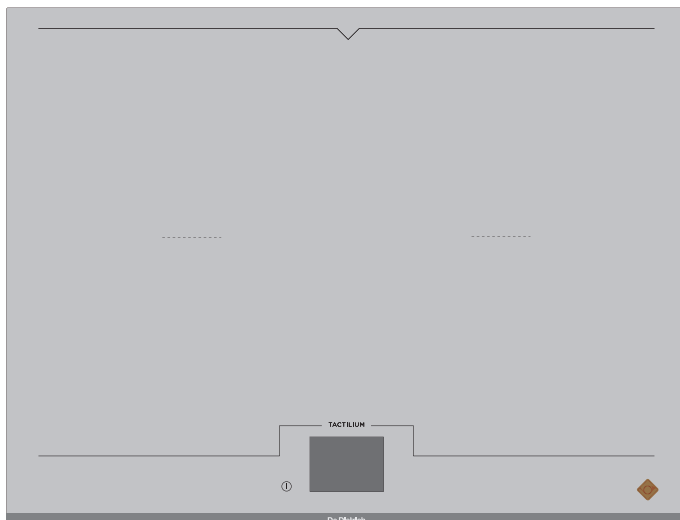
Sugerujemy wybór naczyń o grubym i płaskim dnie. Ciepło w takich naczyniach lepiej się rozkłada i gotowanie jest bardziej jednorodne. Nie wolno w żadnym wypadku pozostawiać podgrzewanego pustego naczynia bez nadzoru.



Nie należy ustawiać naczyń na ekranie sterowania.

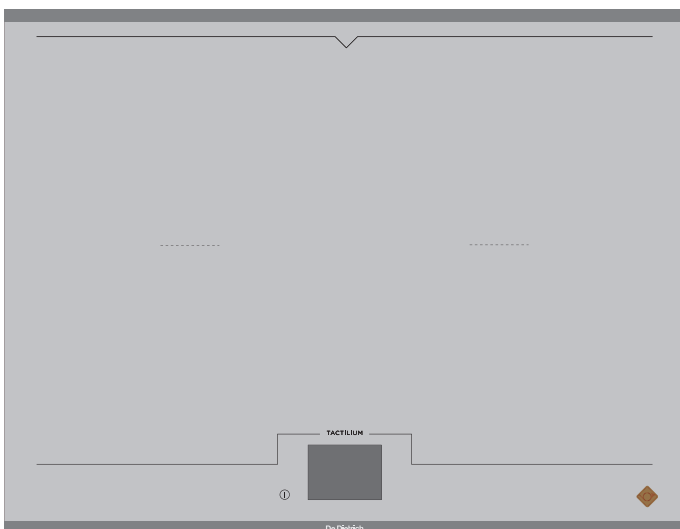


2.2 OPIS GÓRNEJ POWIERZCHNI



**Funkcja
Horizone^{tech}**

**DPI7698G
DPI7698DG**



**Funkcja
Horizone^{play}**

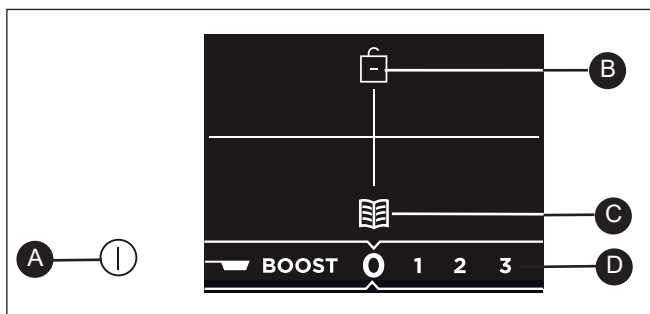
DPI7698GS

• 2 UŻYTKOWANIE

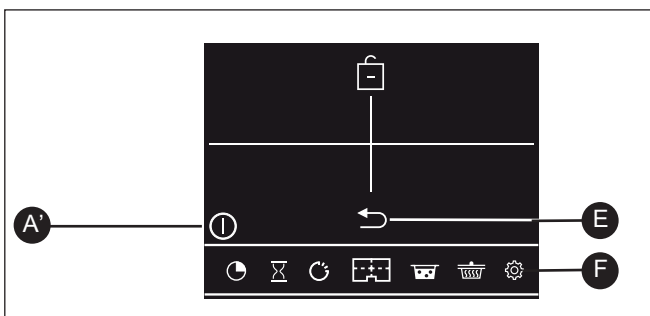


2.3 OPIS EKRANU

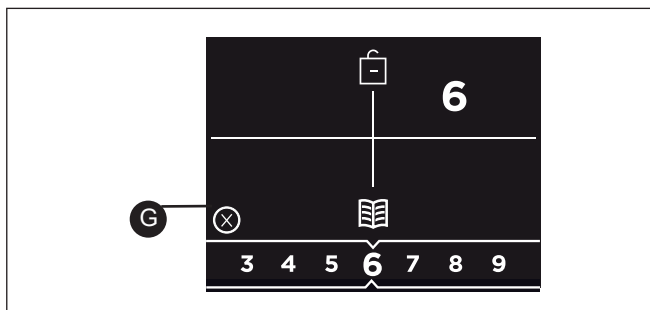
Klawiatura jest całkowicie dotykowa. Pojedyncze dotknięcie ekranu jest wystarczające, aby uzyskać dostęp do poleceń sterowania po włączeniu płyty. Pasek wyświetlany w górnej części ekranu może być przewijany poprzez przesunięcie go palcem - pasek umożliwia ustawienie wartości (mocy) lub poszczególnych dostępnych funkcji.



- A** Włączanie/Wyłączanie płyty
- B** Przycisk Menu
- C** Pasek przewijany (dostęp do ustawienia mocy)
- D** do ustawienia mocy)



- A** Symbol czuwania
- E** Przycisk powrotu
- F** Przyciski wyboru funkcji



- G** Przyciski Wyłączenie palników

• 2 UŻYTKOWANIE



2.4 OPIS FUNKCJI

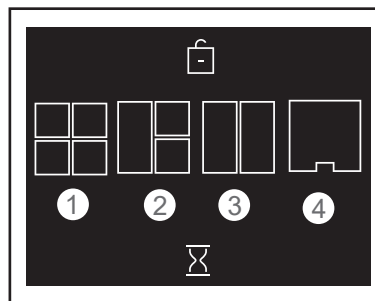


- a** Funkcja czasu trwania gotowania (minutnik)
- b** Funkcja minutnika niezależnego
- c** Funkcja „Elapsed Time”
- d** Funkcja wyboru strefy gotowania
- e** Funkcja wrzenia
- f** Funkcja podtrzymywania temperatury
- g** Funkcja ustawień
- h** Funkcja Grill / Plancha

2.5 WŁĄCZANIE

Na wyświetlaczu wyświetlane są 4 konfiguracje gotowania.

- 1 Tryb QUATTRO**
4 strefy:
dla naczyń z dnem o \varnothing 11 do 22 cm.
- 2 Tryb TRIO**
1 strefa Horizone^{tech} (z lewej strony):
grill, plancha, naczynie do gotowania ryb lub inne naczynia z dnem o \varnothing 18 do 24 cm.
+ 2 strefy (z prawej strony):
dla naczyń z dnem o \varnothing 11 do 22 cm.
- 3 Tryb DUO**
2 strefy Horizone^{tech}:
grill, plancha, naczynie do gotowania ryb lub inne naczynia z dnem o \varnothing 18 do 24 cm.
- 4 Tryb SOLO:**
przeznaczony specjalnie dla wszelkiego rodzaju naczyń o dużych rozmiarach.
Moc wszystkich palników jest taka sama.
UWAGA: naczynia nie powinny być ustawiane w środkowym punkcie płyty.



Porada
W przypadku równoczesnego korzystania z kilku naczyń na płycie, należy ustawiać je raczej w strefach gotowania po różnych stronach. Jeżeli naczynia ustawione są po tej samej stronie, użycie boostera powoduje automatyczne ograniczenie mocy drugiej strefy widocznej na wyświetlaczu.

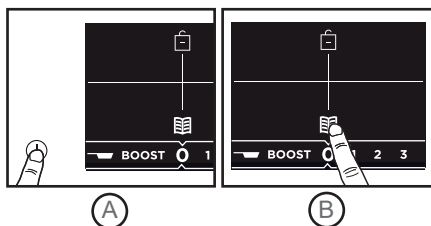
• 2 UŻYTKOWANIE



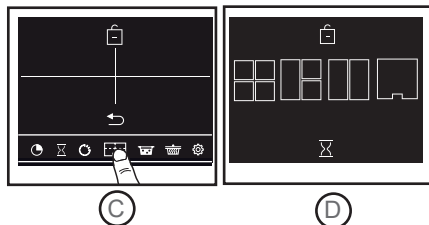
2.6 WYBÓR PALNIKA

Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania płyty (A).

Nacisnąć przycisk „Menu”, aby uzyskać dostęp do funkcji (B).

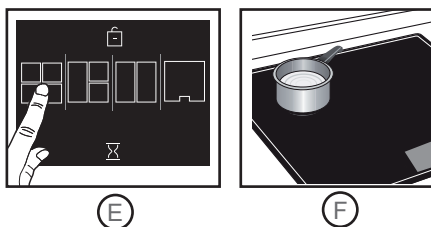


Nacisnąć funkcję „Wybór strefy gotowania” (C), aby uzyskać dostęp do 4 możliwych konfiguracji gotowania (D).

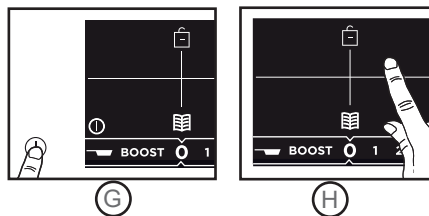


Wybrać jedną z konfiguracji gotowania w zależności od używanego naczynia (E).

Ustawić naczynie na blacie (F)

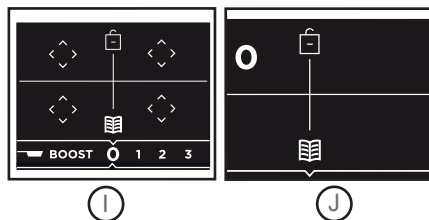


Kiedy symbol Włączania/Wyłączania pojawi się na ekranie, krótko naciśnij przycisk Włączania/Wyłączania, aby uruchomić gotowanie (G) i wybierz dowolną strefę gotowania (H) na ekranie.



Symbole migają w każdej nieużywanej strefie gotowania (I).

Płyta automatycznie wykryje miejsce ustawienia naczynia i symbol 0 zostanie wyświetlony w tej strefie (J).



• 2 UŻYTKOWANIE



Ustawienie naczynia dodatkowego:

Ustawić naczynie w jednej ze stref i wcisnąć ekran, aby urządzenie wykryło miejsce ustawienia nowego naczynia. W wybranej strefie pojawia się kolorowa cyfra. Można wówczas ustawić wybraną moc. Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

Zmiana miejsca ustawienia naczynia podczas gotowania:

Można przesunąć naczynie z jednej strefy do innej podczas gotowania, należy jednak zawsze podnieść naczynie, a nie przesuwać go po płycie - płyta automatycznie wykryje zmianę położenia naczynia, a wybrane wcześniej ustawienia zostaną zachowane (jeżeli jedna z cyfr miga, należy zatwierdzić ją, wciskając ekran w danej strefie).

UWAGA: automatyczne wykrycie naczynia jest możliwe jedynie, jeżeli zostanie ono podniesione i ustawione ponownie w innej strefie - nie należy go przesuwać!

Symbol „?” będzie wyświetlany w strefie, w której naczynie było ustawione aż do chwili wykrycia przez płytę jego nowego położenia.

• 2 UŻYTKOWANIE

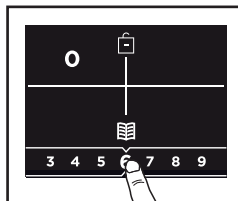


2.7 REGULACJA MOCY

Pasek przewijany zapewnia dostęp do ustawienia mocy:

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


Aby wybrać jedną z wartości mocy, należy wcisnąć bezpośrednio odpowiednią cyfrę lub symbol. Można również przesunąć pasek przewijany palcem. Strefa gotowania jest włączana natychmiast, bez konieczności zatwierdzenia wyboru. (A).



(A)

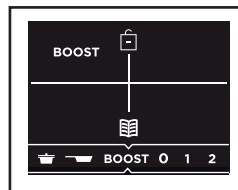
Dostępne są ustawienia mocy od 1 (moc minimalna) do 15.

Zaprogramowane są trzy ustawienia dostępne bezpośrednio:

 = moc 8, gotowanie na wolnym ogniu.

 = moc 12, przypiekanie.

BOOST = moc maksymalna (B).



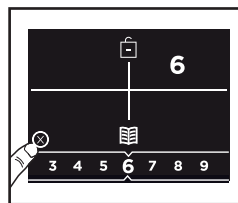
(B)

Bez ustawienia mocy, strefa gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.

2.8 WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Wyłączanie jednego palnika:

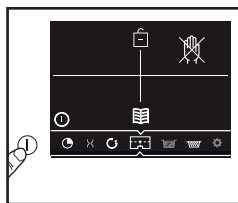
- Krótko naciśnij przycisk (X) na ekranie, żeby zatrzymać jeden z uruchomionych palników.



(C)

Wyłączanie wszystkich palników równocześnie:

- Krótko naciśnij przycisk on/off na stole, (D) wyświetlacz pozostaje podświetlony i umożliwia dostęp tylko do funkcji ustawień. Aby uzyskać dostęp do funkcji zasilania i ponownie włączyć grzejnik, należy ponownie nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (I) (D), jeśli obecny jest symbol stanu gotowości (D).



(D)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.9 WYŁĄCZANIE PŁYTY

- Wcisnąć i przytrzymać przycisk Włączanie/Wyłączanie płyty - ekran zostanie wyłączony.

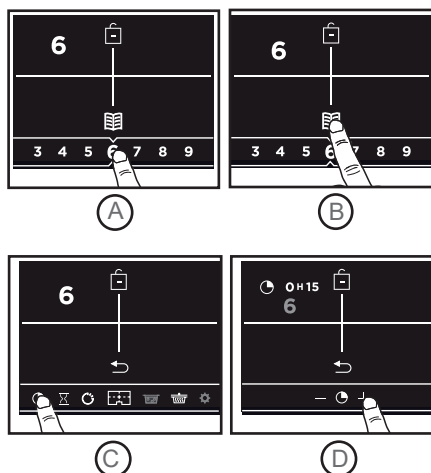
2.10 CZAS TRWANIA GOTOWANIA (minutnik)

Każda strefa gotowania posiada własny minutnik. Można go zaprogramować po włączeniu danej strefy.

Należy najpierw wybrać palnik, a następnie moc gotowania, na przykład 6 (A).

Przejdź do menu funkcji (B) i wybrać funkcję czasu gotowania (minutnik) (C).

Za pomocą przycisków + lub - ustawić wybrany czas, na przykład 15 min. (D) i zatwierdzić wciskając symbol czasu trwania gotowania (minutnik) w dolnej części ekranu lub zaczekać kilka sekund, aż ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.



UWAGA: Gdy wskazania na wyświetlaczu są w kolorze miedzianym, można zmieniać ustawienia. Kiedy wskazanie ustawień wyświetlane jest w kolorze białym, ustawienia są zatwierdzone. Jeżeli na płycie ustawione są 2 naczynia lub więcej, ustawienia są wykonywane wyłącznie dla strefy, dla której wskazania na wyświetlaczu są czerwone.



2.11 MINUTNIK NIEZALEŻNY

Funkcja ta umożliwia ustawienie odliczania w dowolnej chwili.

Aby przejść do tej funkcji, należy:
Przejsć do menu funkcji i wybrać funkcję „minutnik niezależny” (A).

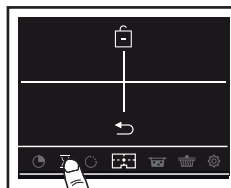
Ustawić czas za pomocą przycisków + lub - (B).

Zatwierdzić wybór, wciskając symbol minutnika niezależnego lub zaczekać kilka sekund - ustawienie zostanie zatwierdzone automatycznie.

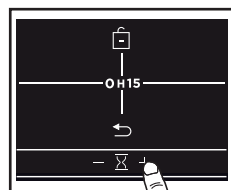
Wskazanie na wyświetlaczu zmienia kolor na biały i odliczanie rozpoczyna się.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu miga wskazanie 0m00 i następnie automatycznie wyłącza się.

UWAGA: Aby szybko wyzerować ustawienie czasu, należy przytrzymać wciśnięty symbol „minutnik” w dolnej części ekranu.



(A)



(B)



2.12 FUNKCJA ELAPSED TIME

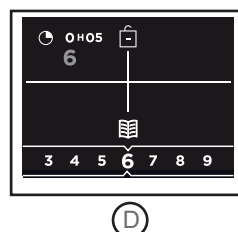
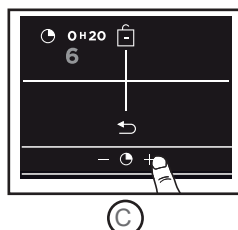
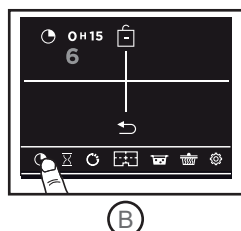
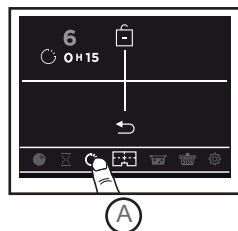
Funkcja ta pozwala na wyświetlenie czasu jaki upłynął od ostatniej zmiany mocy w wybranej strefie gotowania.

Przykładowo: płyta pracuje z mocą 6 od kilku minut bez zaprogramowania czasu. Aby sprawdzić, od jakiego czasu płyta pracuje, przejść do menu funkcji i wybrać funkcję „Elapsed time” (A).

Czas, jaki upłynął (na przykład 15 min.) wyświetlany jest na wyświetlaczu wybranej strefy gotowania.

Jeśli gotowanie ma zakończyć się w określonym czasie, należy wcisnąć symbol „czas trwania gotowania” (B), a następnie w czasie 5 sekund wcisnąć przycisk +, aby zwiększyć całkowity czas gotowania, który ma zostać ustawiony (na przykład 20 min.) (C).

Wyświetlana wartość czasu pozostającego (D) jest obliczana automatycznie (w tym przykładzie: 5 min.).



• 2 UŻYTKOWANIE



2.13 WRZENIE (funkcja „Boil”)

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

Wybrać palnik (na przykład lewy tylny).
Prześć do menu funkcji i wybrać funkcję „Boil” (A).

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

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.

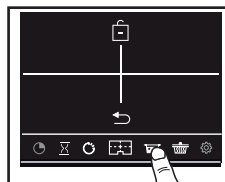
Kiedy woda zacznie wrzeć, włączy się sygnał dźwiękowy, a symbol „Boil” będzie widoczny na wyświetlaczu.

Należy wówczas umieścić makaron w naczyniu i wcisnąć dowolne miejsce wybranej strefy gotowania.

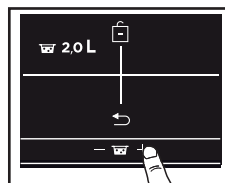
Domyślnie wyświetlacz proponuje ustawienie mocy 12 oraz czas gotowania wynoszący 8 minut (C).

Można również zmodyfikować proponowane ustawienia mocy i czasu gotowania.

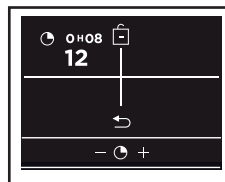
Po zakończeniu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



UWAGA:

Ważne jest, by temperatura wody nie była zbyt wysoka lub zbyt niska na początku gotowania, gdyż fałszuje to wynik końcowy.

Nie używać naczyń żeliwnych.

Funkcję tę można używać tylko na jednym palniku równocześnie.

Z funkcji tej można również korzystać do gotowania dowolnych potraw we wrzącej wodzie.

2.14 PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

Funkcja ta umożliwia podtrzymywanie temperatury z mocą 2.

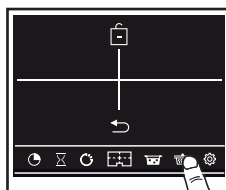
Ze względów bezpieczeństwa, płyta wyłącza się automatycznie po 2 godzinach.

Aby przejść do tej funkcji, należy:

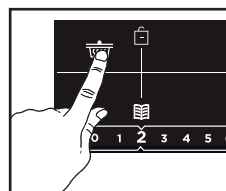
Przejsć do menu funkcji i wybrać funkcję „Podtrzymywanie ciepła” (A).

Aby wyjść z tej funkcji, wcisnąć symbol „Podtrzymywanie ciepła” (B).

W razie braku naczyń, symbol „?” miga w danej strefie, ale funkcja pozostaje aktywna.



(A)



(B)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.15 FUNKCJA HORIZONEPLAY

(w zależności od modelu)

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 wyłobienie akcesorium w prowadnicy urządzenia (A).




Aby uniknąć możliwości zarysowania, nie należy przesuwać akcesoriów HORIZONEPLAY po powierzchni grzewczej urządzenia.



(A)

2.16 FUNKCJA GRILL / PLANCHA

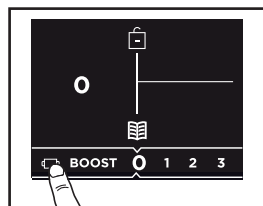
Funkcja umożliwia wykorzystywanie akcesoriów takich, jak grill lub plancha we wszystkich strefach gotowania (za wyjątkiem trybów QUATTRO i SOLO) do grillowania produktów.

Wybrać strefę gotowania i ustawić na niej swoje naczynie. Kiedy płyta wykryła naczynie, wcisnąć przycisk  (A).

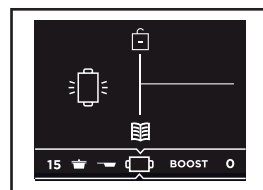
Symbol „grill/plancha” zostanie wyświetlony w strefie (B), moc jest programowana wstępnie i gotowanie rozpoczyna się. Po osiągnięciu pożądanej temperatury, sygnał dźwiękowy włączy się na 10 sekund i symbol zacznie migać. Minutnik nie jest dostępny dla tej funkcji.

Aby wyjść z tej funkcji, wcisnąć symbol „grill/plancha” (C).

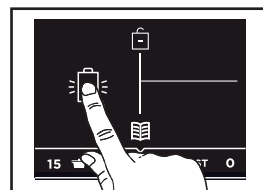
W razie braku naczynia, symbol „?” miga w danej strefie, ale funkcja pozostaje aktywna.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE

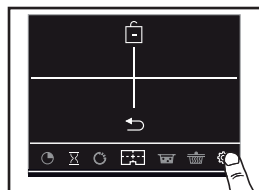


2.17 USTAWIENIA

Funkcja umożliwia dostęp do poszczególnych parametrów, które mogą zostać zmodyfikowane:

- Wstępny wybór mocy.
- Jasność.
- Tryb demo,
(zastrzeżony dla serwisu naprawczego).

Strefa gotowania musi być wyłączona. Przejść do menu funkcji i wybrać funkcję „Ustawienia” (A).



(A)

2.18 WSTĘPNY WYBÓR MOCY

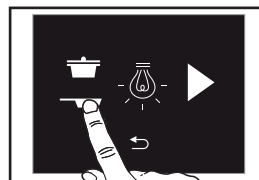
Funkcja ta pozwala zmodyfikować wstępnie określone poziomy mocy (za wyjątkiem funkcji BOOST).

Strefa gotowania musi być wyłączona. Aby uzyskać dostęp do tej funkcji, należy przejść do funkcji „Ustawienia”.

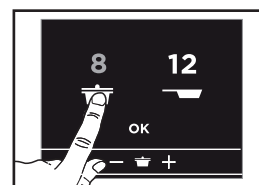
Wcisnąć jeden z symboli preselekcji mocy z lewej strony ekranu (A).

Wybrać jedną z gotowych wartości preselekcji mocy (B) i zmodyfikować ją, wprowadzając nową wartość za pomocą przycisków + lub - (C).

UWAGA: Ustawienia mocy muszą wynosić od 1 do 9 dla pierwszego przycisku i od 10 do 15 dla drugiego.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.19 JASNOŚĆ

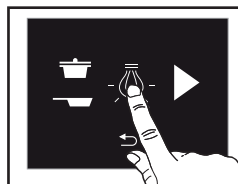
Funkcja ta umożliwi zmianę natężenia podświetlenia ekranu.

Aby uzyskać dostęp do tej funkcji, należy przejść do funkcji „Ustawienia”.

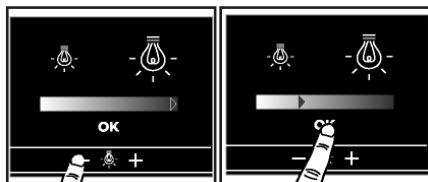
Wybrać symbol jasności w środkowej części ekranu (A).

Ustawić pożądaną jasność za pomocą przycisków + lub - (B).

Zatwierdzić, wciskając symbol „Powrót” (C).



(A)

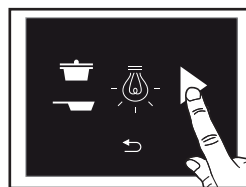


(B)

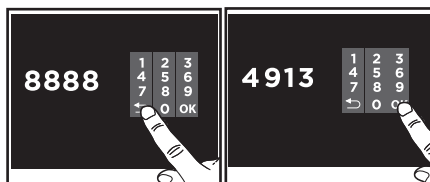
(C)

2.20 TRYB DEMO (zastrzeżony dla serwisu naprawczego)

W razie przejścia do zastrzeżonego dla serwisu naprawczego trybu demo (A), należy wcisnąć przycisk „Powrót” (B) aby powrócić do poprzedniego ekranu, a razie pomyłkowego wprowadzenia kodu i zatwierdzenia go przyciskiem OK (C), włączy się sygnał dźwiękowy i urządzenie powróci do ekranu „pierwszego uruchamiania”.



(A)



(B)

(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.21 BLOKADA POLECEŃ STEROWANIA

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje płytę (np. do czyszczenia).

Ze względów bezpieczeństwa, przycisk „Włączanie/Wyłączanie” jest zawsze aktywny i umożliwia wyłączenie strefy grzewczej, nawet zablokowanej.

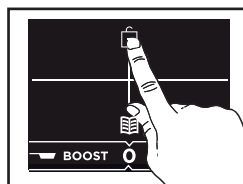
Blokowanie:

Wcisnąć symbol kłódki „Otwartej” na wyświetlaczu (A) aż do chwili potwierdzenia wykonania polecenia przez symbol dźwiękowy - płyta zostanie zablokowana.

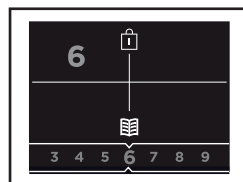
Kiedy działająca płyta zostanie zablokowana (B), strefy grzewcze nadal pracują, jednak użytkownik nie ma dostępu do przycisków ustawień mocy lub minutnika, a symbol kłódki „zamkniętej” będzie migać przez kilka sekund, po czym zaświeci się światłem ciągłym. Zawsze aktywny stale jest jedynie przycisk „Włączanie/wyłączanie”.

Odblokowanie:

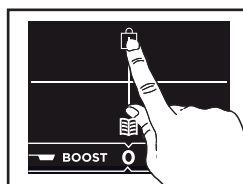
Kiedy płyta zostanie zablokowana po wyłączeniu lub w trakcie pracy, wcisnąć symbol „zamkniętej” kłódki na wyświetlaczu (C) aż do chwili potwierdzenia wykonania polecenia przez podwójny symbol dźwiękowy - płyta zostanie zablokowana.



(A)



(B)



(C)

• 2 UŻYTKOWANIE



2.22 Funkcja CLEAN LOCK

Funkcja ta pozwala na czasowe zablokowanie płyty podczas czyszczenia.

Aby aktywować funkcję „Clean lock”:
Wcisnąć krótko symbol kłódki „otwartej” na wyświetlaczu - włączy się sygnał dźwiękowy i symbol kłódki „zamkniętej” będzie migać przez cały czas zablokowania.

Po upływie 30 sekund płyta zostanie automatycznie odblokowana. Emitowany jest podwójny sygnał dźwiękowy, a symbol kłódki zmienia się na „otwarty”.


Porada

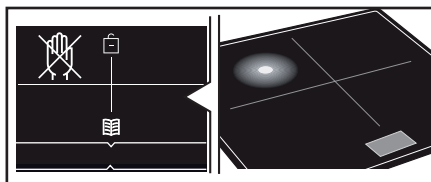
Przed ponownym użyciem należy pamiętać o odblokowaniu płyty (patrz rozdział „Blokowanie poleceń sterowania”).

2.23 WSKAZÓWKI I ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Ciepło resztkowe

Strefa gotowania, która była używana przez dłuższy czas może pozostawać gorąca przez kilka minut.

Symbol ciepła resztkowego  pozostaje wyświetlany na ekranie, dopóki strefa nie zostanie wystarczająco schłodzona (A). Należy unikać dotykania tej strefy lub stref.



(A)

• 2 UŻYTKOWANIE



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 stołu.

Zabezpieczenie „małych przedmiotów”

Przedmiot o małych rozmiarach (np. widelec, łyżka lub pierścionek) położony na płycie nie jest wykrywany jako naczynie.

Wyświetlacz miga i moc nie jest włączana.



Uwaga

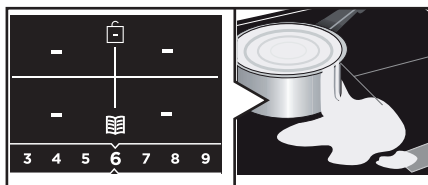
Nie zaleca się umieszczania metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na płycie grzewczej, gdyż mogą się rozgrzać.

Ochrona w przypadku rozlania się płynu:

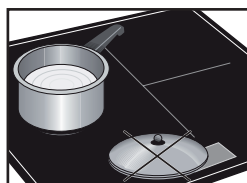
Wyłączenie płyty, wyświetlenie symbolu specjalnego i sygnał dźwiękowy mogą mieć miejsce w jednym z 3 poniższych przypadków:

- Rozlanie się płynu na przycisk „Włączanie/wyłączenie” lub na wyświetlacz **(A)**.
- Położenie mokrej szmatki na przycisku „Włączanie/wyłączenie”.
- Położenie metalowego przedmiotu na przycisku „Włączanie/wyłączenie” **(B)**.

Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.



(A)



(B)

• 2 UŻYTKOWANIE



System automatycznego wyłączenia (Auto Stop system):

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 „Auto-Stop” w strefie sterowania i przez ok. 2 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy. Wystarczy wówczas wcisnąć dowolne miejsce na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

• 3 KONSERWACJA

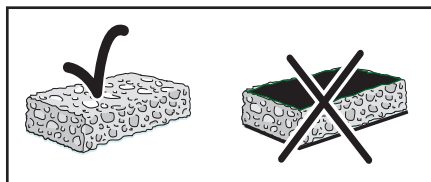


KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

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 zderzeć zabrudzenie, dokończyć czyszczenie za pomocą gąbki kuchennej, a następnie wytrzeć.

Aby usunąć pozostałości osadów lub kamienia wapiennego, zwilżyć zabrudzenie ciepłym białym octem,



(A)



(B)

• 3 KONSERWACJA



pozostawić na pewien czas, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

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

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

KONSERWACJA DESKI DO KROJENIA HORIZONEPLAY

Należy przestrzegać określonych wskazówek bezpieczeństwa, aby zachować jakość i skuteczność działania produktu.

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.

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.

Okresowe czynności konserwacyjne :

Należy smarować deskę olejem 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 W ŻADNYM WYPADKU nawilżać deski, aby ją wyczyścić, ale jedynie zeszkrobać zabrudzenia używając noża bądź skrobaka - umożliwi to usunięcie nadmiaru wilgoci pochodzącej z krojonego mięsa i zapewni utrzymanie drewna w doskonałym stanie.

• 4 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Stwierdzony problem: **Możliwe przyczyny:** **Co należy zrobić:**

Podczas pierwszego uruchamiania	 symbol jest wyświetlany na ekranie.	Tryb demo	Wcisnąć ikonę 
	Instalacja wyłącza się samoczynnie.	Płyta jest nieprawidłowo podłączona.	Sprawdzić poprawność. Przeczytać rozdział dotyczący podłączania.
	Płyta wydziela dziwny zapach podczas pierwszych gotowań.	Urządzenie nowe.	Nic nie robić. Zapach zniknie po kilkukrotnym użyciu.
Podczas włączania	Płyta nie działa i ekran nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. Zasilanie lub podłączenie jest nieprawidłowe.	Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik.
	Płyta nie działa i wyświetla się komunikat.	Obwód elektroniczny działa nieprawidłowo.	Wezwać serwis.
	Płyta nie działa, a na ekranie miga symbol zamkniętej kłódki.	Płyta jest zablokowana.	Patrz rozdział „Użycie funkcji ochrona przed dziećmi”.
Podczas używania	Płyta przestała działać i wydaje sygnał dźwiękowy co około 10 sekund i wyświetla się  .	Wylana ciecz lub metalowy przedmiot uniemożliwia działanie przycisku „Włączanie/Wyłączenie” lub ekranu.	Należy oczyścić powierzchnię płyty lub usunąć przedmiot a następnie wznowić gotowanie.
	Wyświetlany jest symbol F7.	Obwody elektroniczne uległy przegrzaniu.	Patrz rozdział „Zabudowa”.
	Po włączeniu strefy gotowania, wartość mocy miga.	Stosowane naczynie jest niedostosowane do gotowania za pomocą indukcji lub posiada średnicę mniejszą niż zalecana (patrz „Uruchamianie”).	Patrz rozdział „Naczynia do gotowania indukcyjnego”.
	Garnki wydają dźwięki podczas gotowania. Płyta stuka podczas gotowania.	Jest to normalne w przypadku pewnych typów naczyń. Jest to powodowane przechodzeniem energii z płyty na naczynie.	Nic nie robić. Nie ma zagrożenia dla płyty indukcyjnej ani dla naczynia.
	Wentylacja trwa jeszcze kilka minut po zatrzymaniu się płyty.	Schłodzenie elektroniki. Normalne działanie.	Nic nie robić.



OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały opakowaniowe tego urzędnia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do



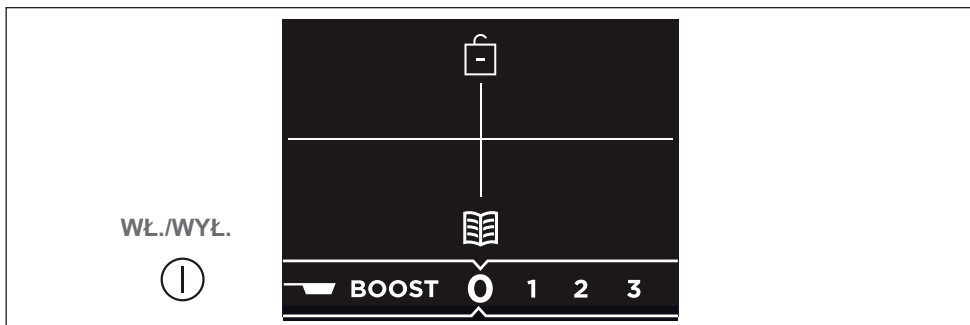
przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.

- Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenie nie powinny być mieszane z innymi odpadami. Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską w mocy 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.

Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

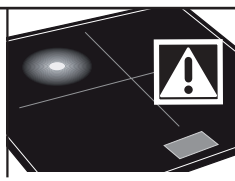
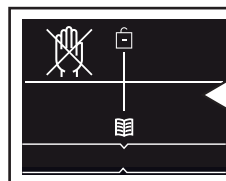
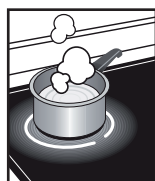
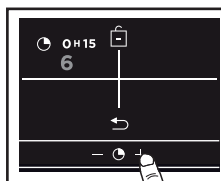
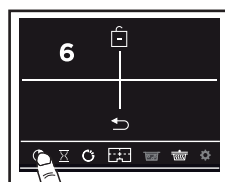
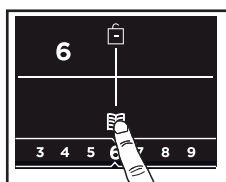
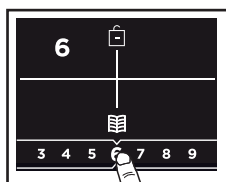
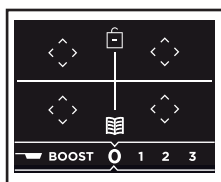
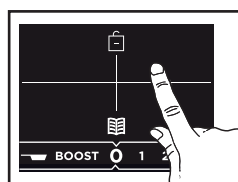
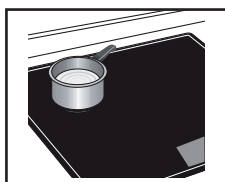
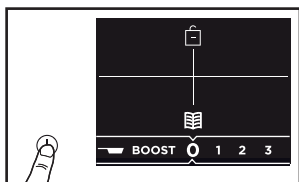
Gotowanie z szczelnie przylegającą pokrywą oszczędza energię. Jeśli użyjesz szklanej pokrywy, będziesz mógł doskonale kontrolować proces gotowania.

PRZEWODNIK SZYBKIEGO URUCHAMIANIA



a b c d e f g h

- a Funkcja czasu trwania gotowania (minutnik)
- b Funkcja minutnika niezależnego
- c Funkcja „Elapsed Time”
- d Funkcja wyboru strefy gotowania
- e Funkcja „Boil”
- f Funkcja podtrzymywania temperatury
- g Funkcja ustawień
- h Funkcja Grill / Plancha



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

PLACA DE INDUÇÃO

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde 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 tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a 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.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich 



Importante :

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

Encontre o guia do utilizador e mais informações sobre estes produtos, utilizando o código QR no final deste documento.

ÍNDICE

Segurança e precauções importantes	4
Instalação	7
Remoção da embalagem	7
Encastramento	7
Ligação	9
Utilização	10
Seleção do recipiente.....	10
Descrição da parte superior	11
Descrição do visor.....	12
Descrição das funções	13
Ligação.....	13
Seleção do foco.....	14
Ajuste da potência.....	16
Desligar os focos da placa	16
Duração de cozedura	17
Temporizador independente.....	18
Tempo passado.....	19
Função de ebulição	20
Função de manter aquecido.....	21
Horizone Play	22
Função de grelha.....	22
Configurações	23
Pré-selecção de potências	23
Luminosidade	24
Modo de demonstração.....	24
Bloqueio dos comandos	25
Função “Clean Lock”	26
Segurança e recomendações.....	26
Manutenção	28
Resolução de avarias	30
Meio ambiente	31
Serviço de apoio ao cliente	32
Guia de arranque rápido (folha destacável)	33

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 que entrega 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 a anotá-las na página “Serviço e relações com os Consumidores”

Este aparelho pode ser utilizado por crianças de pelo menos 8 anos de idade e por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência e conhecimentos suficientes, se estas tiverem sido devidamente informadas ou formadas relativamente à utilização deste aparelho, de maneira segura e compreendendo os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a conservação pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam vigiadas permanentemente.

O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.

Devem ser tomadas

precauções 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 para crianças).

O seu aparelho está em conformidade com as 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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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.

O seu fogão está concebido para funcionar a 50Hz ou 60Hz (50Hz/60Hz) sem qualquer intervenção especial da sua parte.

Após a utilização, desligar o fogão através do seu dispositivo de controlo e não confiar no sensor da panela.

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.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Nunca utilize limpadores a vapor para a conservação da sua placa.

O aparelho não é destinado a funcionar com um temporizador externo ou um sistema de comando de distância separado.

Após a utilização, pare o funcionamento da placa de cozedura com o dispositivo de comando e sem 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

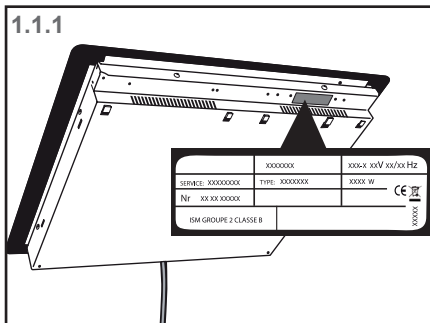


1.1 REMOÇÃO DA EMBALAGEM

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:
----------	-------

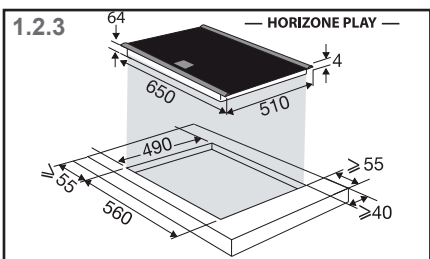
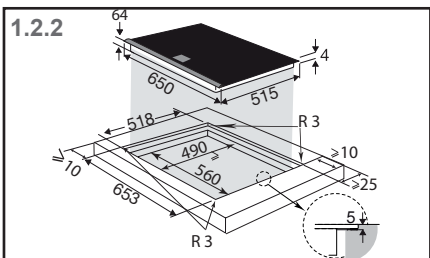
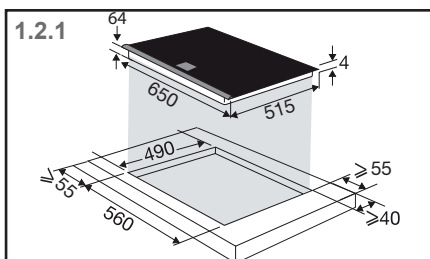


1.2 ENCASTRAMENTO NO MÓVEL

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

- Encastramento sobre o tampo
Ver esquemas (1.2.1 - 1.2.3)

- Encastramento nivelado com a superfície do tampo
Consultar esquema (1.2.2)



• 1 INSTALAÇÃO



Verifique se o ar circula corretamente entre a parte da frente e a parte traseira da placa de cozedura.

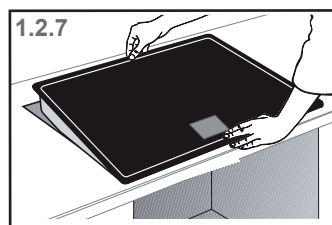
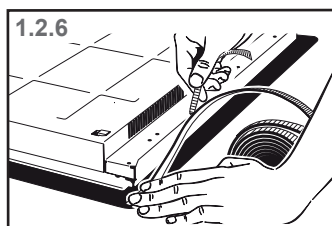
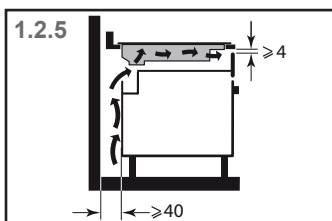
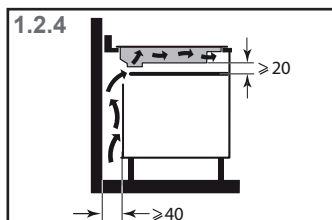
Em caso de instalação da placa de cozinha acima de uma gaveta (1.2.4) ou acima de um forno encastrável (1.2.5), respeite as dimensões indicadas nas ilustrações para assegurar uma saída de ar suficiente na frente.

Cole a junta de estanqueidade em toda a volta da placa (1.2.6).

Introduza a placa no móvel (1.2.7).



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





1.3 LIGAÇÃO ELÉTRICA

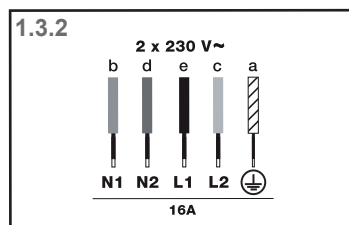
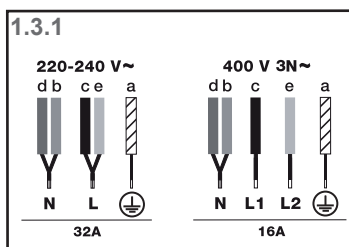
Estes placas devem ser ligadas à rede elétrica através de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve estar incorporado na canalização fixa.

Identifique o cabo e as cores dos fios da sua placa de cozedura:

Cabo de 5 fios (1.3.1 e 1.3.2):

- a) verde-amarelo
- b) azul
- c) castanho
- d) preto
- e) cinzento

Aquando da colocação sob tensão da placa, ou após um corte de corrente prolongado, uma codificação luminosa aparece no painel de comando. Aguarde cerca de 30 segundos ou prima um botão para que essas informações desapareçam antes de utilizar a placa (esta visualização é normal e está reservada, dado o caso, ao seu serviço pós-venda). O utilizador da placa não deve em caso algum tomá-las em consideração.



• 2 UTILIZAÇÃO



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 a aquecer sem vigilância.

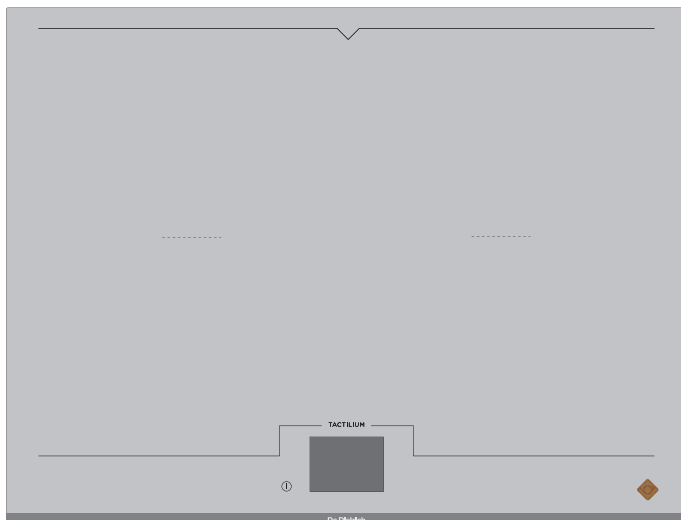


Evite pousar recipientes sobre o painel de comando.

• 2 UTILIZAÇÃO

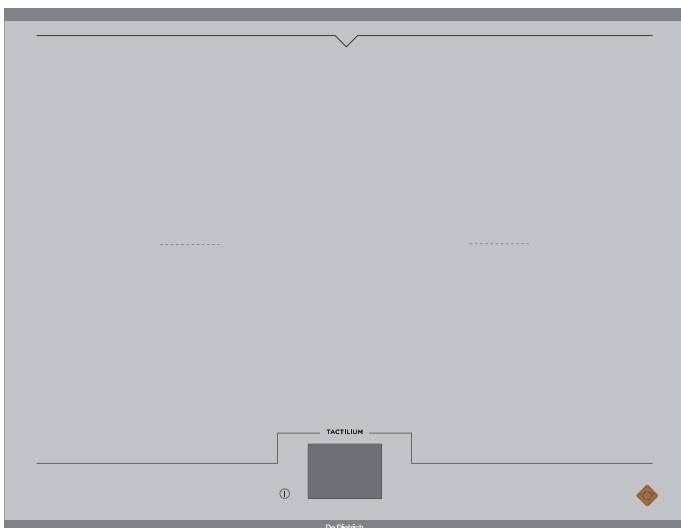


2.2 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay



DPI7698GS

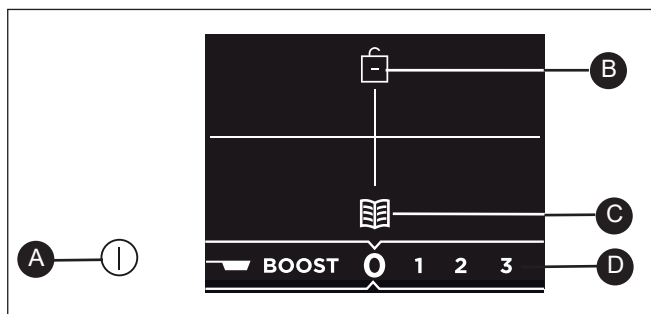
• 2 UTILIZAÇÃO



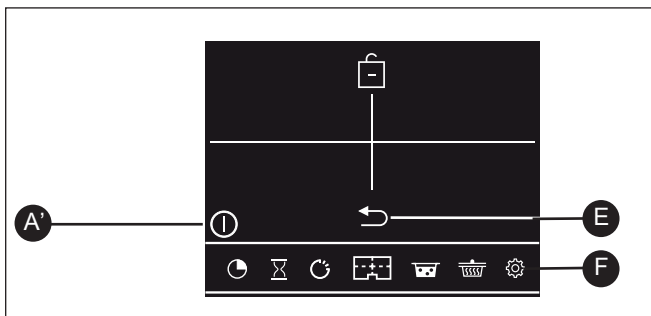
2.3 DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

O seu teclado é inteiramente tátil. Um simples toque no ecrã permite aceder aos comandos quando a placa está em funcionamento. Uma faixa desenrola-se na parte inferior do ecrã e utiliza-se deslizando o dedo sobre a mesma, o que permite seleccionar o valor (de potência) ou as diversas funções disponíveis.

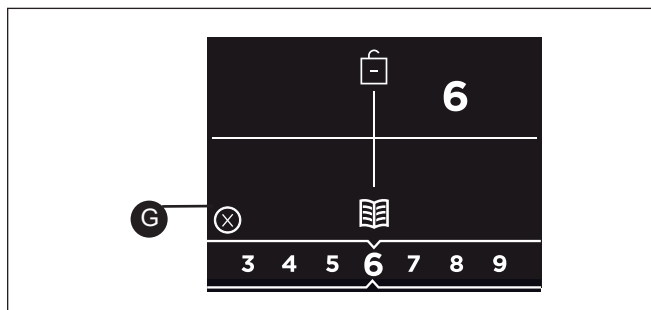
Se o símbolo de espera  estiver presente no visor, premir a tecla on/off  fora do visor.



- A** Ligar/desligar a placa
- B** Bloqueio do teclado
- C** Tecla Menu
- D** Faixa de desenrolar (acesso às potências)



- A** Símbolo de espera
- E** Tecla de retorno
- F** Teclas de seleção das funções



- G** Tecla de desligar

• 2 UTILIZAÇÃO



2.4 DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES



- a** Função de duração da cozedura (temporizador)
- b** Função de temporizador independente
- c** Função de «elapsed time»
- d** Função de seleção da zona de aquecimento
- e** Função de ebulição
- f** Função de manter aquecido
- g** Função de configurações
- h** Função de grelha

2.5 LIGAR

4 configurações de cozedura aparecem no ecrã.

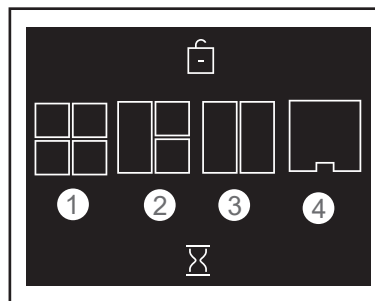
- 1 Modo QUATTRO**
4 zonas:
para recipientes com um fundo de Ø 11 a 22 cm.

- 2 Modo TRIO**
1 espaço Horizonte^{tech} (à esquerda):
para uma grelha, uma fritadeira de peixe ou recipientes com um fundo de Ø 18 a 24 cm.
+ 2 zonas (à direita):
para recipientes com um fundo de Ø 11 a 22 cm.

- 3 Modo DUO**
2 espaços Horizonte^{tech} :
para grelhas, fritadeiras de peixe ou recipientes com um fundo de Ø 18 a 24 cm.

- 4 Modo SOLO:**
especialmente criado para todos os recipientes de grandes dimensões. A potência é idêntica em todos os focos.

NOTA: O seu recipiente não deve ser colocado no centro da placa.



Conselho

Quando utiliza vários recipientes ao mesmo tempo na sua placa, privilegie as zonas de cozedura situadas em lados opostos. Num mesmo lado, a utilização do booster de uma zona provoca uma limitação automática da potência da outra zona visível no visor.

• 2 UTILIZAÇÃO



2.6 SELEÇÃO DO FOCO

Prima a tecla Ligar/Desligar da placa (A).

Prima o botão «Menu» para aceder às funções (B).

Prima a função «Seleção da zona de cozedura» (C) para obter as 4 configurações de cozedura possíveis (D).

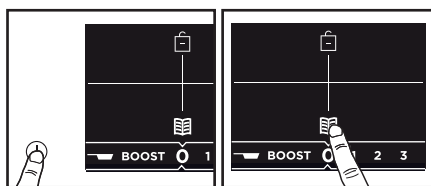
Selecione uma das configurações de cozedura, em função do seu recipiente (E).

Coloque o seu recipiente sobre a placa (F)

Quando aparecer o símbolo Ligado/Desligado no ecrã, pressionar brevemente o botão Ligar/Desligar para iniciar a cozedura (G) e pressionar qualquer uma das zonas de cozedura no ecrã (H).

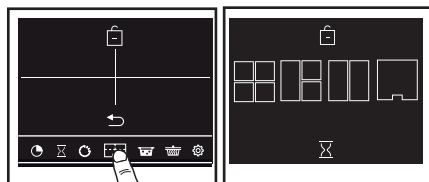
Cada foco de cozedura que não esteja a ser utilizado terá símbolos a piscar (I).

A placa de cozinha detetará automaticamente a colocação do recipiente e aparecerá um 0 nessa zona (J).



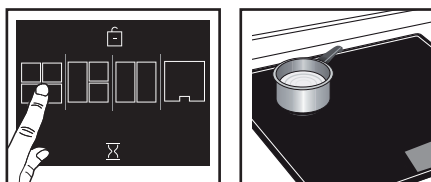
(A)

(B)



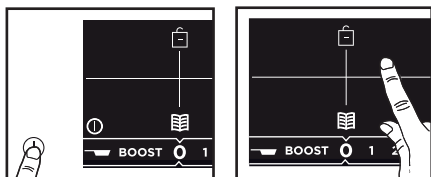
(C)

(D)



(E)

(F)



(G)

(H)



(I)

(J)

• 2 UTILIZAÇÃO



Acrescentar um tacho suplementar:

Coloque o seu tacho na zona desejada e prima o ecrã para detetar a posição do novo recipiente. Aparece um número dourado na zona escolhida. Pode então escolher a potência desejada. Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos.

Deslocação de um tacho durante a cozedura:

Pode deslocar um recipiente de uma zona para outra durante a cozedura tendo o cuidado de levantar este recipiente e não fazê-lo deslizar; a sua placa deteterá automaticamente a deslocação e os ajustes atribuídos serão conservados (se um número piscar, será necessário validar por um toque no ecrã na zona em questão).

NOTA: A deteção automática de um recipiente só é possível se o levantar até a nova zona de cozedura; não deve fazê-lo deslizar!

O símbolo «?» aparece na zona para onde o recipiente foi deslocado até que a placa detete a nova zona de cozedura escolhida.

• 2 UTILIZAÇÃO

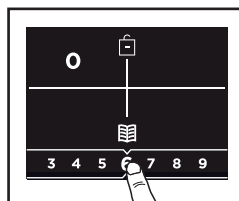


2.7 CONFIGURAÇÃO DA POTÊNCIA

Faixa de desenrolar que dá acesso às potências:

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

Selecione um valor de potência premindo diretamente o valor ou o símbolo desejado. Pode também fazer deslizar com o dedo a faixa de desenrolar. A zona de cozedura inicia-se imediatamente, sem precisar de a validar. **(A)**



(A)

Os valores de aquecimento vão de 1 (potência mínima) a 15.

São pré-programados três acessos diretos:

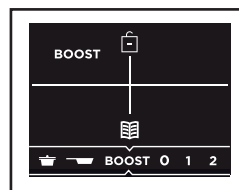


= potência **8, fervura.**



= potência **12, tostar por fora.**

BOOST = potência máxima **(B)**.




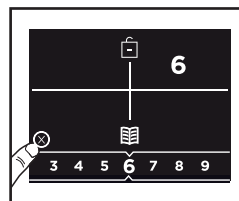
(B)

Se não seleccionar uma potência, a zona de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos.

2.8 DESLIGAR OS FOCOS

Parar apenas um foco:

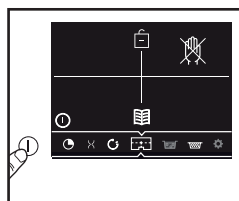
- Pressionar brevemente o botão do ecrã  para parar um dos focos em funcionamento **(C)**.



(C)

Paragem de todos os focos simultaneamente:

- Premir brevemente o botão on/off na mesa, **(D)** o visor permanece aceso e só permite o acesso às funções de configuração. Para aceder às funções de potência e voltar a ligar o aquecedor, premir novamente o botão On/Off **(D)** se o símbolo de standby estiver presente **(D)**.



(D)



2.9 PARAGEM DA PLACA

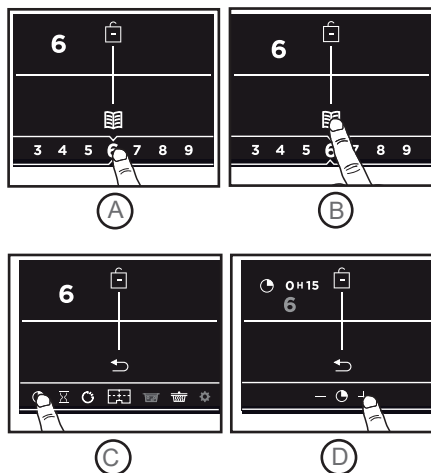
Exerça uma pressão prolongada na tecla Ligar/Desligar da placa, o ecrã apaga-se.

2.10 DURAÇÃO DA COZEDURA (temporizador)

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Este pode ser programado se a respetiva zona de aquecimento estiver em funcionamento. Selecione em primeiro lugar o seu lume e depois a potência de aquecimento, por exemplo 6 (A).

Vá ao menu de funções (B) e escolha a função de duração de cozedura (temporizador) (C).

Com a ajuda das teclas + ou -, ajuste o tempo desejado, por exemplo, 15 min. (D) e valide pressionando o símbolo da duração de cozedura (temporizador) na parte inferior do visor ou aguarde alguns segundos para que a validação ocorra automaticamente.



NOTA: Pode sempre alterar as configurações quando as indicações do visor apresentam uma cor dourada. Quando a visualização das configurações aparecer a branco, significa que as suas configurações foram validadas. Se tiver 2 tachos ou mais sobre a placa, as configurações serão sempre feitas sobre o visor com as indicações a dourado.



2.11 TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Esta função permite-lhe ajustar uma contagem regressiva a qualquer momento.

Para aceder a esta função:

Vá ao menu das funções e escolha a função «temporizador independente» (A).

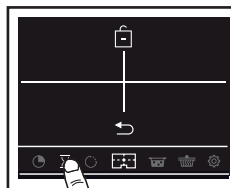
Ajuste o tempo desejado com a ajuda dos botões + ou - (B).

Valide premindo o símbolo temporizador independente em baixo do visor ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

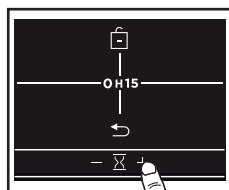
A indicação no visor fica branca e a contagem regressiva começa.

Ao fim do tempo definido, são emitidos sinais sonoros, 0.00 pisca e apaga-se automaticamente.

NOTA: Para um retorno a zero rápido aquando do ajuste do tempo, apoie e mantenha o dedo no símbolo «temporizador» em baixo do visor.



(A)



(B)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.12 ELAPSED TIME

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

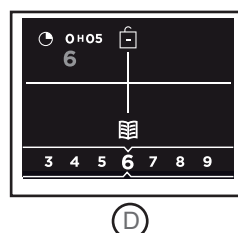
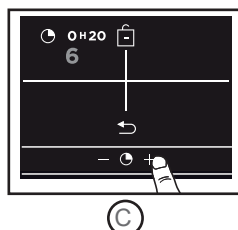
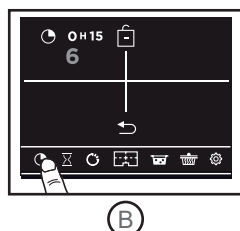
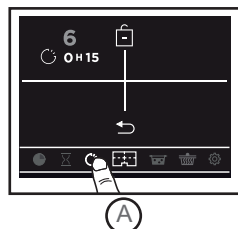
A sua placa funciona à potência 6 desde há vários minutos, sem programação da duração.

Para saber o tempo decorrido, vá ao menu das funções e escolha a função «Elapsed time» (A).

O tempo decorrido (exemplo 15 min.) aparece fixo no visor do foco selecionado.

Se quer que a cozedura se termine depois de um tempo definido, prima o símbolo «duração de cozedura» (B) e depois de cinco segundos, prima a tecla + para aumentar o tempo de cozedura total pretendido (exemplo 20 min.) (C).

A visualização do tempo restante (D) é calculada automaticamente (no exemplo: 5 min.).



• 2 UTILIZAÇÃO



2.13 EBULIÇÃO (função «Boil»)

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

Selecione o seu foco (exemplo: traseiro-esquerdo).

Vá ao menu das funções e escolha a função «Boil» (A).

Por predefinição a quantidade de água proposta é de 2 litros mas tem a possibilidade de modificá-la com as teclas + ou - (B).

Ajuste a quantidade de água desejada (de 0,5 a 6 litros).

Valide premindo o símbolo «Boil» em baixo do ecrã ou aguarde alguns segundos e a validação se fará automaticamente.

A cozedura começa.

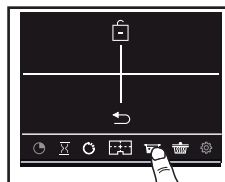
Um bip é emitido quando a água entra em ebulição e o símbolo «Boil» pisca no visor.

Deite então as massas e valide tocando em qualquer ponto da zona de cozedura correspondente.

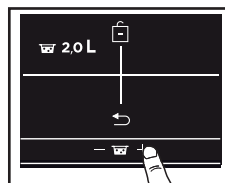
Por predefinição, o visor propõe uma potência e uma duração de cozedura de 8 minutos (C).

Pode no entanto ajustar a potência e o tempo de cozedura propostos.

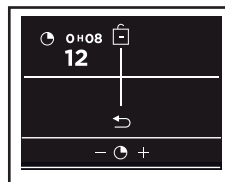
Um sinal sonoro é ouvido ao fim da cozedura.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZAÇÃO



NOTA:

É importante que a temperatura da água não seja nem muito quente nem muito fria no início da cozedura, pois isso influenciaria no resultado final.

Não utilize recipientes de ferro fundido.

Essa função só é utilizável num lume por vez.

Pode também utilizar essa função para cozer qualquer alimento que requeira uma cozedura em água fervente.

2.14 MANTER QUENTE

Esta função permite manter aquecidos os alimentos na potência 2.

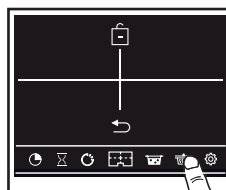
Por medida de segurança, ela irá apagar-se automaticamente depois de 2 horas.

Para aceder a esta função:

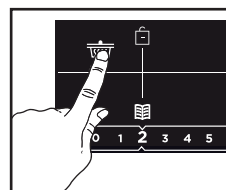
Vá ao menu das funções e escolha a função «Manter quente» **(A)**.

Para sair da função, prima o símbolo «Manter quente» **(B)**.

Na ausência de um recipiente, o símbolo «?» pisca no zona do visor mas a função mantém-se ativa.



(A)



(B)

• 2 UTILIZAÇÃO




2.15 HORIZONEPLAY

(consoante o modelo)

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

Instalação dos acessórios:

Posicionar a ranhura do seu acessório sobre a guia do seu aparelho (A).


 **Não faça deslizar os acessórios HORIZONEPLAY sobre a superfície de cozedura para evitar qualquer risco de riscos.**



(A)

2.16 FUNÇÃO DE GRELHA

Esta função permite utilizar acessórios de tipo grelhador ou plancha em todos os focos de cozedura (exceto o modo QUATTRO e SOLO) para grelhar alimentos.

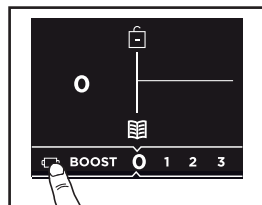
Selecione o seu foco de cozedura e posicione o recipiente por cima. Depois de a placa o ter detetado, prima o botão  (A).

O símbolo «grelha» aparece na zona do visor (B), a potência é pré-programada e é iniciada a cozedura. Quando é atingida a temperatura exigida, soa um sinal sonoro durante 10 segundos e o símbolo pisca.

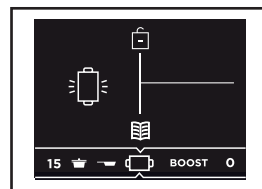
O temporizador não é utilizável para esta função.

Para sair da função, prima o símbolo «grelha» (C).

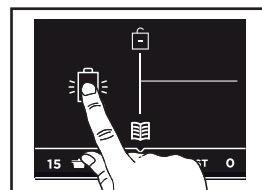
Na ausência de um recipiente, o símbolo «?» pisca no zona do visor mas a função mantém-se ativa.



(A)



(B)



(C)



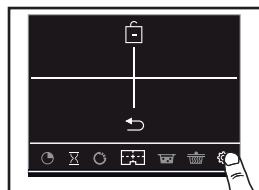
2.17 CONFIGURAÇÕES

Esta função dá acesso a diversos parâmetros que podem ser modificados:

- A pré-seleção das potências.
- A luminosidade.
- Modo de demonstração
(reservado ao serviço pós-venda).

A zona de cozedura tem de estar desligada.

Vá ao menu das funções e escolha a função «Configurações» (A). **(A)**.



(A)

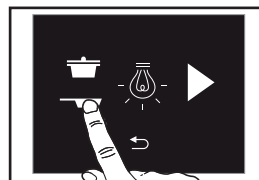
2.18 PRÉ-SELEÇÃO DE POTÊNCIAS:

Esta função permite alterar os níveis de potência definidos nas pré-seleções (exceto para o BOOST).

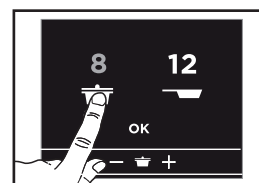
A zona de cozedura tem de estar desligada.

Para aceder a esta função, vá à função «Configurações».

Prima um dos símbolos de potências pré-programadas à esquerda do ecrã **(A)**.



(A)



(B)

Escolha uma das pré-seleções de potência **(B)** e modifique-a ajustando uma nova potência com as teclas + ou -**(C)**.



(C)

NOTA: As potências devem estar compreendidas entre 1 e 9 para a primeira tecla e entre 10 e 15 para a segunda.

• 2 UTILIZAÇÃO

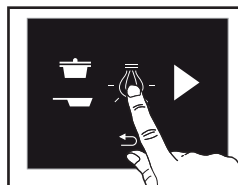


2.19 LUMINOSIDADE

Esta função permite modificar a intensidade da visualização no ecrã.

Para aceder a esta função, vá à função «Configurações».

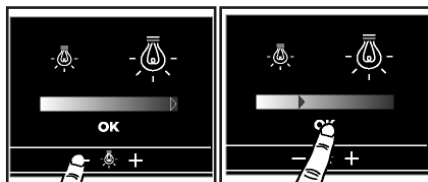
Selecione o símbolo da luminosidade no centro do ecrã (A).



(A)

Altere a intensidade desejada com a ajuda dos botões + ou - (B).

Valide premindo o símbolo de «retorno» (C).

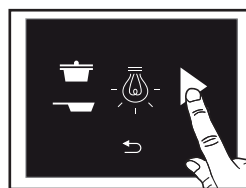


(B)

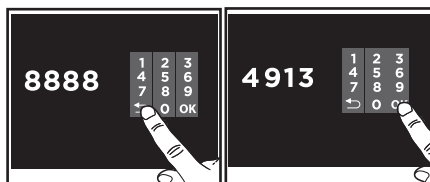
(C)

2.20 MODO DE DEMONSTRAÇÃO (reservado ao serviço pós-venda).

Se tiver entrado no modo de demonstração reservado ao serviço pós-venda (A), prima a tecla «retorno» (B) para voltar ao ecrã anterior e se por erro tiver introduzido um código e validado por OK, (C), um bip será emitido e voltará ao ecrã da «primeira colocação sob tensão».



(A)



(B)

(C)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.21 BLOQUEIO DOS COMANDOS

A sua placa de cozinha possui um sistema de segurança para crianças que a bloqueia (para a limpeza por exemplo). Por razões de segurança, só a tecla “Ligar/Desligar” está sempre ativa e permite o corte de uma zona de aquecimento, mesmo quando bloqueada.

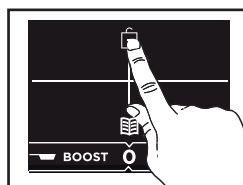
Bloqueio:

Prima o cadeado «aberto» no visor (A) até que um bip confirme a sua manobra, a sua placa está então bloqueada.

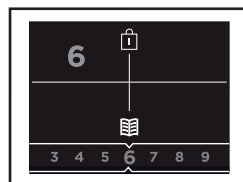
Quando a placa está em funcionamento, se a bloquear, (B), as zonas de cozedura em funcionamento continuam a aquecer, mas não terá acesso às teclas de potência ou do temporizador, o cadeado «fechado» pisca durante alguns segundos e torna-se fixo. Só a tecla “Ligar/Desligar” está sempre ativa.

Desbloqueio:

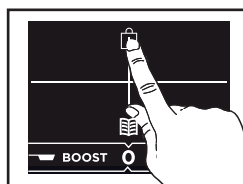
Quando a placa estiver bloqueada, parada ou em funcionamento, prima o cadeado «fechado» no visor (C) até que um sinal sonoro duplo confirme a sua manobra, a placa é então desbloqueada.



(A)



(B)



(C)

• 2 UTILIZAÇÃO



2.22 Função «CLEAN LOCK»

Esta função permite o bloqueio temporário da sua placa durante a limpeza.

Para ativar o «Clean lock»:

Exerça uma pressão breve sobre o cadeado «aberto» no visor, um bip é emitido e um cadeado «fechado» pisca durante todo o tempo do bloqueio.

No fim de 30 segundos, a placa desbloqueia-se automaticamente. É emitido um bip duplo e o cadeado volta a «aberto».




Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (consulte o capítulo «bloqueio dos comandos»).

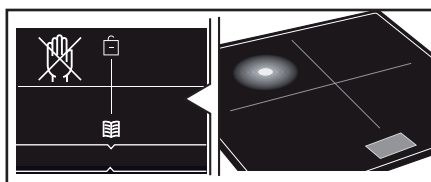
2.23 SEGURANÇA E RECOMENDAÇÕES

Calor residual

Após o uso intensivo, a zona de aquecimento que acabou de utilizar pode ficar quente durante alguns minutos.

Um indicador de calor residual  permanece visível no ecrã enquanto a zona não estiver suficientemente arrefecida (A).

Evite então tocar na ou nas zonas em questão.



(A)

• 2 UTILIZAÇÃO



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 evita qualquer risco de deterioração do recipiente ou da placa.

Segurança «objetos pequenos»:

Objetos de pequenas dimensões (como um garfo, uma colher ou um anel...) que possam ser colocados sozinhos em cima da placa não são detetados como recipientes.

O visor pisca e a potência não é ativada.



Atenção

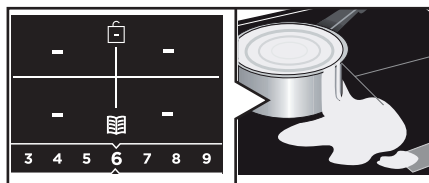
Recomendamos que não se coloquem objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinha porque se podem aquecer.

Proteção em caso de derrame:

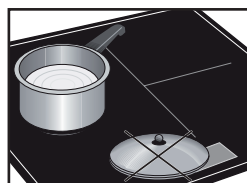
A paragem da placa, uma visualização especial e um sinal sonoro podem ocorrer num dos 3 seguintes casos:

- Derrame que recubra a tecla «Ligar/Desligar» ou o visor (A).
- Pano molhado posto sobre a tecla «Ligar/Desligar».
- Objeto metálico posto sobre a tecla «Ligar/Desligar» (B).

Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.



(A)



(B)

• 2 UTILIZAÇÃO



Sistema de paragem automática:

No caso de se esquecer de desligar um cozinhado, esta placa está equipada com uma função de segurança denominada “Auto-Stop system” 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 de «Auto-Stop» na zona de comando e um sinal sonoro é emitido durante cerca de 2 minutos. Basta premir qualquer lugar no ecrã para parar o bip.

• 3 MANUTENÇÃO

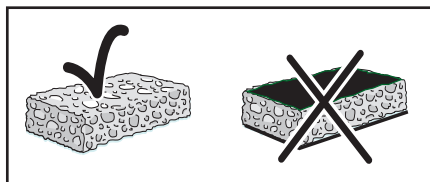


CONSERVAÇÃO E LIMPEZA

Para sujidades ligeiras, utilize uma esponja sanitária (A). Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar e depois limpar (B).

Para uma acumulação de sujidades recozidas, derrames com açúcar, plástico derretido, utilize uma esponja sanitária ou um raspador especial para vidro. Demolhar convenientemente com água quente a zona a lavar, utilizar um raspador especial para vidro para tirar a maior parte, acabar com a esponja sanitária e depois limpar.

Para auréolas e marcas de calcário, aplicar vinagre branco quente sobre a mancha, deixar agir e secar com um



(A)



(B)

• 3 *MANUTENÇÃO*



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.

Observação importante: não utilize pós nem esponja abrasiva. Privilegie os cremes e as esponjas especiais para louça delicada.

MANUTENÇÃO DA TÁBUA DE CORTE HORIZONEPLAY

Certas precauções devem ser respeitadas para preservar a qualidade e a eficácia do seu produto.

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...).

Na 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 permite manter um bom aspeto e garante a longevidade.

Manutenção regular:




Deve lubrificar a 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.

• 4 RESOLUÇÃO DE AVARIAS



	Problema constatado:	Causas possíveis:	O que deve fazer:
Primeira colocação em serviço	 aparece no ecrã.	Modo de demonstração	Prima o ícone 
	A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Capítulo ligação.
	A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Nada. O cheiro desaparecerá após algumas utilizações.
Quando a placa é ligada	A placa não funciona e o ecrã permanece apagado.	O aparelho não recebe alimentação elétrica. A alimentação ou a ligação estão defeituosas.	Inspecione os fusíveis e o disjuntor elétrico.
	A placa não funciona e aparece uma mensagem.	O circuito eletrónico funciona mal.	Contate o Serviço Pós-Venda.
	A placa não funciona, um cadeado fechado pisca no visor.	A placa está bloqueada.	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças.
Durante a utilização	A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro a cada 10 segundos aproximadamente, e um  visualizado.	Houve um derrame ou um objeto metálico obstrui a tecla «Ligar/Desligar» ou o visor.	Limpe ou retire o objeto e volte a iniciar a cozedura.
	Aparece F7.	Os circuitos eletrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
	Após ter posto a funcionar uma zona de aquecimento, o valor de potência pisca.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (ver: Ligar)	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
	Os tachos fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
	A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da eletrónica. Funcionamento normal.	Nada.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

- Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a proteção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



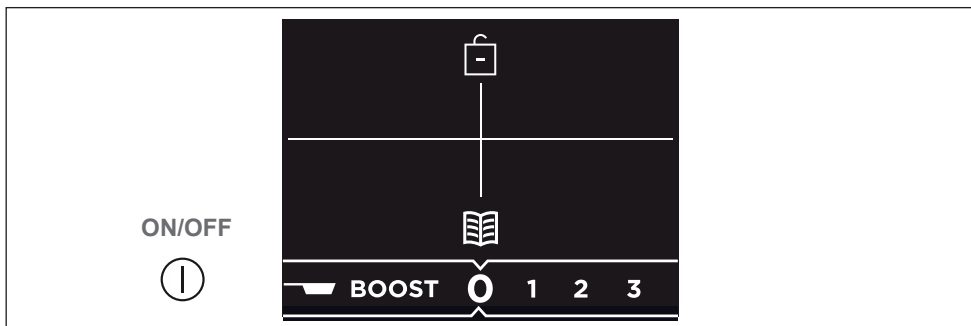
- O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em vigor em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua área de residência. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

Conselho de economia de energia

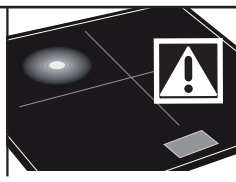
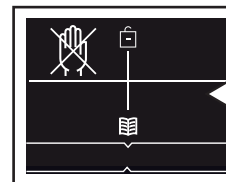
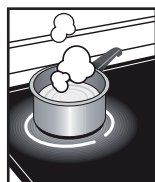
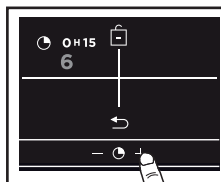
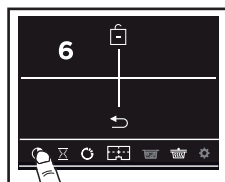
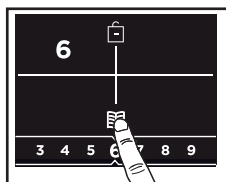
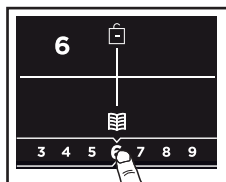
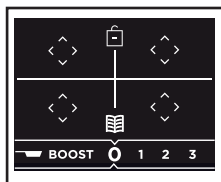
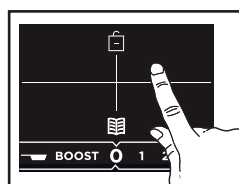
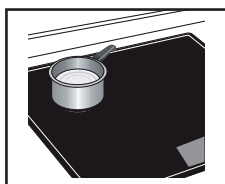
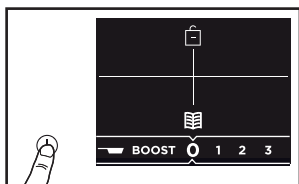
Cozinhar com uma tampa bem ajustada economiza energia. Se utilizar uma tampa de vidro, poderá controlar perfeitamente a cozedura.



GUIA DE ARRANQUE RÁPIDO



- a** Função de duração da cozedura (temporizador)
- b** Função de temporizador independente
- c** Função de «elapsed time»
- d** Função de seleção da zona de aquecimento
- e** Função «Boil»
- f** Função de manter aquecido
- g** Função de configurações
- h** Função de grelha



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBŮH5 @ Bâ 'DFĚI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

RU

УВАЖАЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЬНИЦА, УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Использование высококлассной продукции De Dietrich подарит вам незабываемые эмоции.

Она привлекает к себе внимание с первого взгляда. Качество дизайна подчеркивается эстетикой вне времени и тщательными деталями отделки, делающими каждый предмет элегантным и утонченным в совершенной гармонии одних с другими. К этой плите так и хочется прикоснуться.

Для производства товаров De Dietrich используются только проверенные, высококачественные и надежные материалы. Использование благородных материалов и применение передовых технологий гарантируют высокое качество продукции De Dietrich, которое не оставит равнодушными даже самых требовательных ценителей кулинарного искусства. Пусть использование этого нового прибора доставит вам удовольствие.

Благодарим вас за доверие.

www.dedietrich-electromenager.com

De Dietrich 



Перед использованием устройства внимательно прочитайте данное руководство пользователя, чтобы ознакомиться с его работой.

Руководство пользователя и дополнительную информацию об этих продуктах можно найти с помощью QR-кода в конце этого документа.

Важные инструкции по технике безопасности и предостережения	4
Установка	7
Распаковывание	7
Встраивание в мебельную стенку	7
Подключение	9
Использование	10
Выбор посуды	10
Описание верхней части	11
Описание дисплея	12
Описание функций.....	13
Включение/выключение	13
Выбор конфорки	14
Регулировка мощности.....	16
Выключение конфорок плиты	16
Время приготовления пищи	17
Независимый таймер	18
Функция «истекшее время»	19
Функция «кипячение»	20
Функция «подогрев»	21
Horizone Play	22
Функция «гриль/планча»	22
Настройки.....	23
Выбор мощности.....	23
Яркость	24
Демо-режим.....	24
Блокировка управления	25
Функция блокировки для очистки «Clean lock»	26
Безопасность и рекомендации	26
Техническое обслуживание	28
Неисправности и способы их устранения	30
Охрана окружающей среды	31
Отдел по работе с потребителями	32
Руководство по быстрому включению (съёмная пластина) ...	33

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Это руководство также доступно для скачивания на сайте производителя.

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

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

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

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

Дети не должны играть с плитой.

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

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

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

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Во избежание нагрева металлические предметы,

например ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на поверхности плиты.

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

Плита соответствует требованиям европейских директив и правил, которые на нее распространяются.

Чтобы плита не вызывала помех в работе кардиостимулятора, последний должен быть разработан и настроен в соответствии с надлежащими требованиями. Свяжитесь с его производителем или вашим лечащим врачом.

Приготовление пищи с применением жира или масла на плите без присмотра может быть опасно и может привести к

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой; необходимо выключить плиту и накрыть ее, например крышкой или негорючим покрывалом.

ВНИМАНИЕ: следите за процессом приготовления пищи. В случае непродолжительного процесса приготовления контролируйте его непрерывно. Опасность пожара: не оставляйте предметы на конфорках.

Если поверхность плиты растрескалась, отключите ее от электропитания во избежание поражения электрическим током.

Не пользуйтесь плитой до замены стеклянной столешницы.

Избегайте соударения с посудой: стекло-керамическая поверхность обладает высокой прочностью, однако не является небьющейся.

Не кладите горячие крышки плашмя на плиту. Эффект «присоски» может привести к повреждению керамической поверхности. Избегайте взаимного трения между плитой и посудой, так как это может привести к повреждению декора на стекло-керамической поверхности.

Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи на этой плите. Никогда не ставьте на

плиту продукты, обернутые алюминиевой фольгой, или в алюминиевом лотке. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашей плите.

Не храните в шкафчике под плитой чистящие средства или легковоспламеняющиеся продукты.

Если повредился кабель электропитания, то во избежание опасных ситуаций его замену должен выполнять технический персонал производителя, персонал службы послепродажного обслуживания или лицо с соответствующей квалификацией.

Убедитесь, что кабель питания электрического устройства, подключенного возле плиты, не касается зоны для приготовления пищи.

Никогда не используйте пароочиститель для чистки плиты.

Эта плита не предназначена для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

После использования выключайте плиту при помощи регулятора; не следует полностью полагаться на детектор кастрюль.

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

Ваша варочная панель рассчитана на работу при частоте 50 или 60 Гц (50 Гц/60 Гц) без какого-либо специального вмешательства с вашей стороны.

После использования выключите варочную панель с помощью устройства управления и не полагайтесь на датчик кастрюли.

• 1 УСТАНОВКА

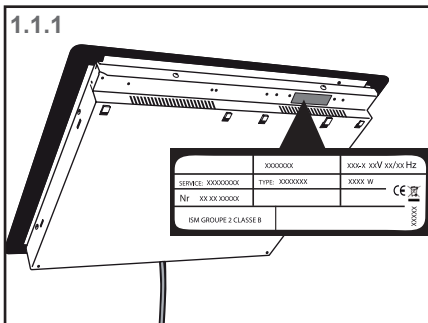


1.1 РАСПАКОВЫВАНИЕ

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

Service:

Type:

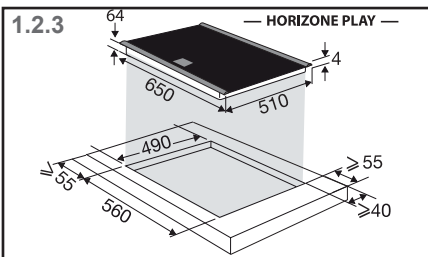
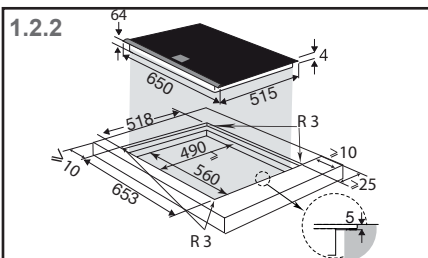
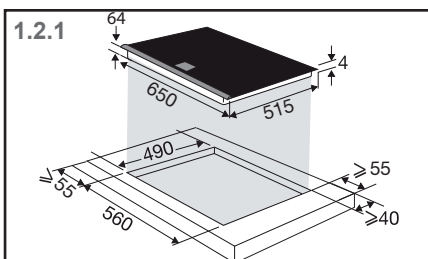


1.2 ВСТРАИВАНИЕ В МЕБЕЛЬНУЮ СТЕНКУ

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

- Установка на рабочей поверхности
См. схемы (1.2.1 - 1.2.3)

- Установка вровень с рабочей поверхностью
См. схему (1.2.2)



• 1 УСТАНОВКА



Убедитесь в хорошей циркуляции воздуха с передней и с задней стороны плиты.

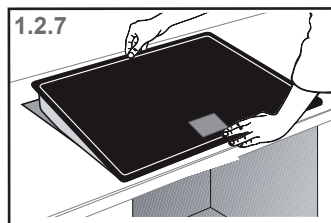
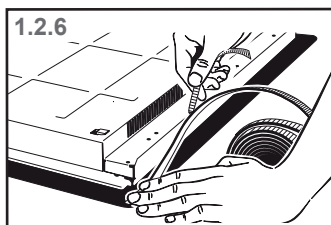
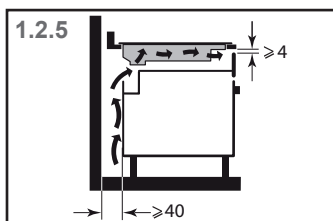
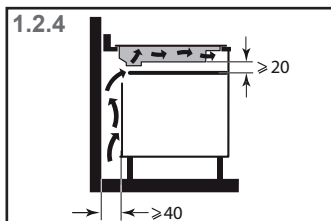
При установке плиты над ящиком (1.2.4) или над вмонтированным духовым шкафом (1.2.5) соблюдайте размеры, указанные на схематических иллюстрациях, чтобы обеспечить достаточную вытяжку воздуха спереди.

Наклейте уплотнительную прокладку по периметру плиты (1.2.6).

Вмонтируйте плиту в мебельную стенку (1.2.7).



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



• 1 УСТАНОВКА



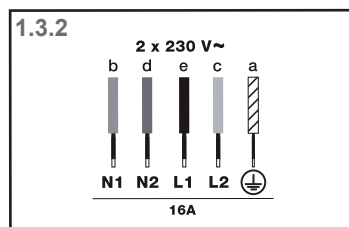
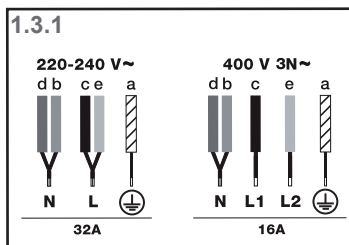
1.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

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

Укажите кабель и цвет проводов вашей плиты:
Пятижильный кабель (1.3.1 и 1.3.2)

- а) зелено-желтый
- б) синий
- с) коричневый
- д) черный
- е) серый

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



• 2 *ИСПОЛЬЗОВАНИЕ*



2.1 ВЫБОР ПОСУДЫ

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



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

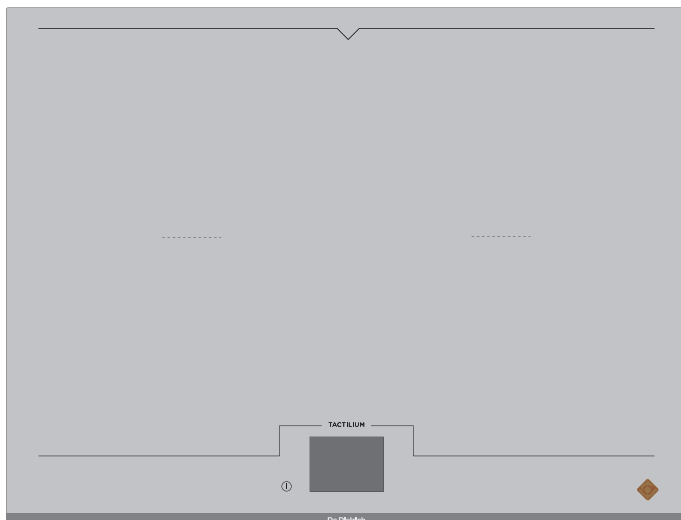


Старайтесь не ставить посуду на экран панели управления.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

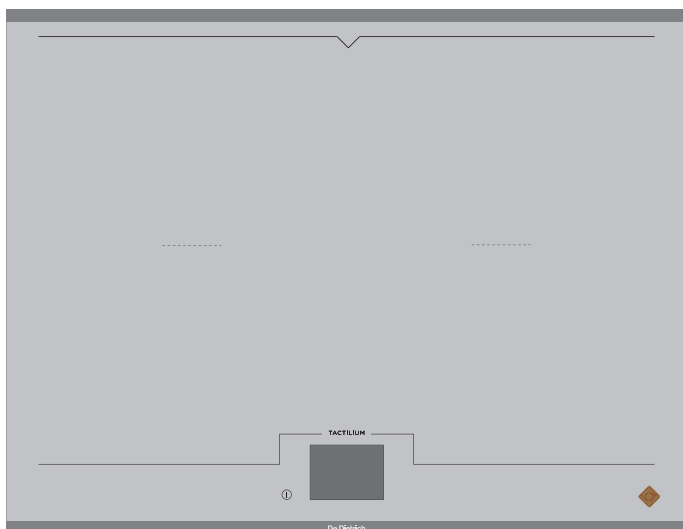


2.2 ОПИСАНИЕ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

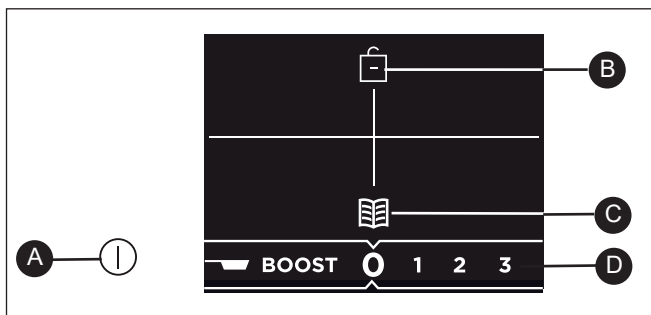
DPI7698GS

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

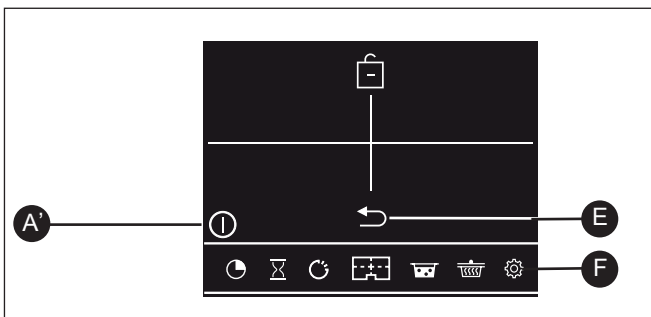


2.3 ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

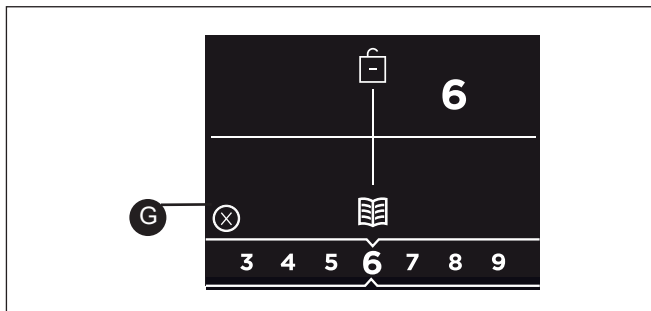
Клавиатура полностью сенсорная. Как только плита включена, простое прикосновение к дисплею дает доступ к элементам управления. Раскрывающаяся лента в нижней части дисплея позволяет скольжением пальца выбрать значение (мощности) или другие имеющиеся в наличии функции.



- A** Включение/выключение плиты
Символ включения
- B** Клавиша меню
- C** Раскрывающаяся
- D** лента (доступ к выбору мощности)



- A** Символ готовности
- E** Клавиша возврата
- F** Клавиши выбора функций



- G** Остановка вспышек

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



2.4 ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ



a

b

c

d

e

f

g

h

a Функция «продолжительность приготовления пищи» (таймер)

b Функция «независимый таймер»

c Функция «истекшее время»

d Функция «выбор конфорки»

e Функция «кипячение»

f Функция «подогрев»

g Функция настройки

h Функция «гриль/планча»

2.5 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

4 Конфигурации конфорок для приготовления пищи появляются на дисплее.

1 Режим QUATTRO

4 конфорки:

посуда с дном \varnothing от 11 до 22 см.

2 Режим TRIO

1 зона **Horizone^{tech}** (слева):

один гриль, одна планча, одна единица посуды для рыбы или посуды с дном \varnothing от 18 до 24 см.

+ 2 зоны (справа):

посуда с дном \varnothing от 11 до 22 см.

3 Режим DUO

2 зоны **Horizone^{tech}**:

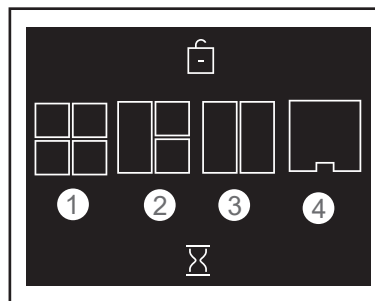
гриль, планча, посуда для рыбы или посуда с дном \varnothing от 18 до 24 см.

4 Режим SOLO:

Специально разработан для посуды больших размеров.

Все конфорки имеют одинаковую мощность.

ПРИМЕЧАНИЕ: Посуда не должна размещаться в центре плиты.



Совет

При использовании на плите нескольких кастрюль одновременно выбирайте конфорки, расположенные по разные стороны. Использование прироста мощности на одной конфорке вызывает автоматическое ограничение мощности на другой, находящейся на этой же стороне плиты, и это отражается на дисплее.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



2.6 ВЫБОР КОНФОРКИ

Нажмите на клавишу «включение/выключение» плиты (A).

Нажмите на клавишу «меню» для доступа к функциям (B).

Нажмите на функцию «выбор конфигурации конфорки» (C) для получения 4 возможных конфигураций конфорок для приготовления пищи (D).

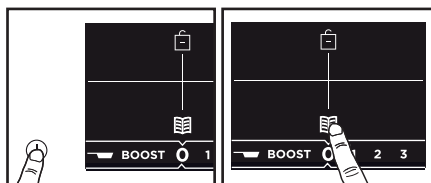
Выберите одну из конфигураций конфорок приготовления пищи в зависимости от вашей посуды (E).

Поставьте вашу посуду на плиту (F).

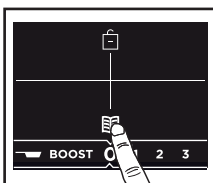
При появлении на дисплее символа Старт/Стоп коротко нажать кнопку Старт/Стоп для начала готовки (G), а на дисплее нажать на любую зону готовки (H).

В каждой зоне неиспользуемых конфорок мигают символы (I).

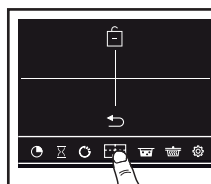
Плита автоматически определяет местоположение посуды, и на соответствующей конфорке загорается 0 (J).



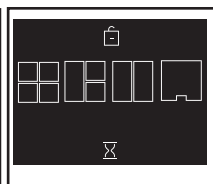
(A)



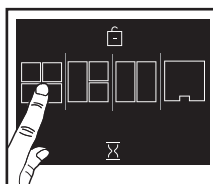
(B)



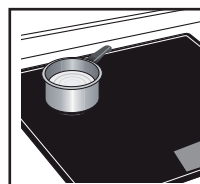
(C)



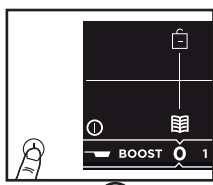
(D)



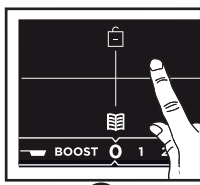
(E)



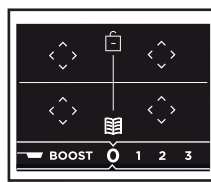
(F)



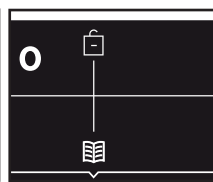
(G)



(H)



(I)



(J)

• 2 *ИСПОЛЬЗОВАНИЕ*



Добавление дополнительной кастрюли:

Поставьте кастрюлю на нужную конфорку и нажмите на дисплей, чтобы определить местоположение новой посуды. В зоне выбранной конфорки красным (медным) цветом загорится цифра. Теперь можно выбрать мощность. Если мощность не будет выбрана, через несколько секунд конфорка выключится автоматически.

Перемещение кастрюли во время приготовления:

Вы можете перемещать посуду с одной конфорки на другую в процессе приготовления, стараясь поднимать посуду, а не тащить ее, при этом плита будет автоматически обнаруживать перемещение и выбранные настройки сохранятся (если цифры мигают, то необходимо выполнить подтверждение, нажав на дисплей в соответствующей зоне).

ПРИМЕЧАНИЕ: Автоматическое обнаружение посуды возможно, только если вы ее поднимаете, чтобы переместить на другую конфорку, а не перетаскиваете по поверхности плиты!

Символ «?» появится в зоне конфорки, куда посуда была перемещена, и будет гореть до тех пор, пока плита не обнаружит новую выбранную конфорку.

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



2.7 РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ


Раскрывающаяся лента, дающая доступ к выбору мощности:

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

Выберите значение мощности напрямую, нажав на желаемую цифру или символ. Вы также можете коснуться пальцем желаемого значения на раскрывающейся ленте. Конфорка включается сразу же, без подтверждения. (A).

Значения мощности находятся в диапазоне от 1 (минимальная мощность) до 15.

Заранее запрограммированы три вида доступа:

 = мощность 8, приготовление «на медленном огне».

 = мощность 12, обжаривание.


ПРИОСТ

(BOOST) = максимальная мощность (B).


Если мощность не будет выбрана, через несколько секунд конфорка выключится автоматически.

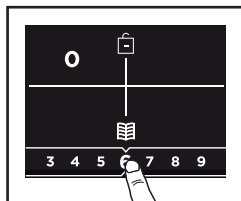
2.8 ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФРОК

Отключение единственной конфорки:

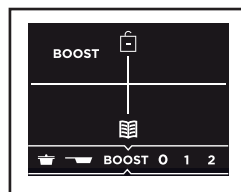
- Кратковременно нажмите кнопку  на дисплее для отключения одной из работающих конфорок (C).

Одновременное выключение всех конфорок:

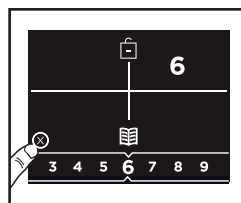
Таблица Вкл/Выкл, (D) дисплей остается включенным и позволяет доступ только к функциям настройки. Чтобы получить доступ к функциям электропитания и перезапустить камин, нажмите кнопку Вкл/Выкл  (D) еще раз, если присутствует символ режима ожидания (D).



(A)



(B)



(C)



2.9 ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

Нажмите и удерживайте клавишу «включение/выключение» плиты, дисплей погаснет.

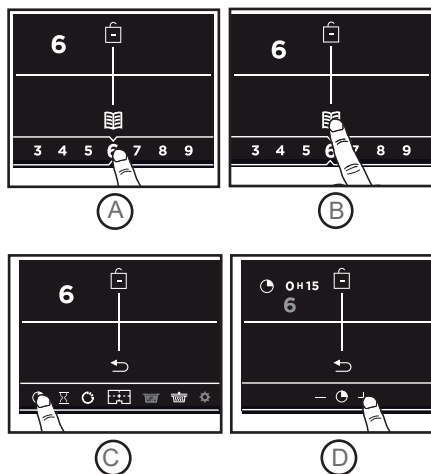
2.10 ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (таймер)

Каждая конфорка имеет специальный таймер. Он может программироваться, когда соответствующая конфорка включена.

Сначала выберите конфорку, потом мощность нагрева, например 6 (A).

Перейдите в меню функции (B) и выберите функцию времени приготовления пищи (таймер) (C).

С помощью клавиш + или - установите нужное время, например 15 мин. (D), и подтвердите выбор нажатием на индикатор времени приготовления (таймер) в нижней части дисплея или подождите несколько секунд, и подтверждение осуществится автоматически.



ПРИМЕЧАНИЕ: Настройки можно изменять, когда индикаторы на дисплее горят красным (медным) цветом. Если индикаторы на дисплее загорелись белым цветом, значит, ваши настройки подтверждены. Если на плите 2 или больше кастрюль, индикаторы настроек на дисплее будут постоянно гореть красным (медным) цветом.



2.11 НЕЗАВИСИМЫЙ ТАЙМЕР

Эта функция позволяет в любой момент установить обратный отсчет.

Для доступа к этой функции:

Перейдите в меню функций и выберите функцию «независимый таймер» (А).

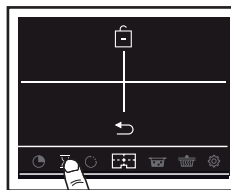
Установите нужное время с помощью клавиш + или - (В).

Подтвердите, нажимая на символ независимого таймера в нижней части дисплея, или подождите несколько секунд, и подтверждение осуществится автоматически.

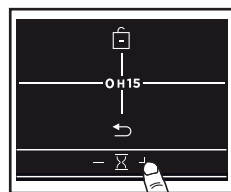
Индикатор на дисплее загорится белым цветом, и таймер начнет обратный отсчет.

По истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал, индикатор 0m00 замигает, а затем отключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для быстрого обнуления таймера при установке времени нажмите и удерживайте клавишу «таймер» в нижней части дисплея.



(А)



(В)



2.12 ИСТЕКШЕЕ ВРЕМЯ

Эта функция отображает время, истекшее с момента последнего изменения мощности на выбранной конфорке.

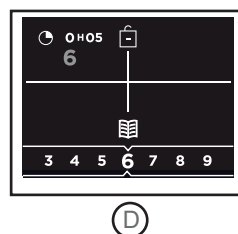
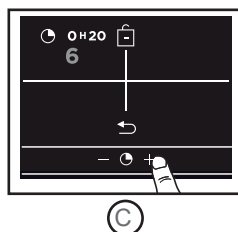
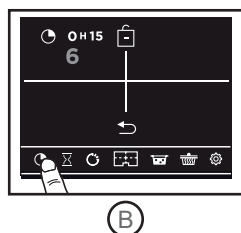
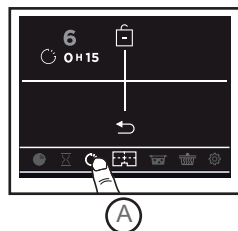
Пример: плита работает в режиме мощности 6 в течение нескольких минут, без программирования времени.

Чтобы узнать истекшее время, перейдите в меню функций и выберите функцию «истекшее время» (A).

Значение истекшего времени (например, 15 мин.) загорается на дисплее выбранной конфорки.

Если вы хотите, чтобы приготовление пищи завершилось через определенное время, нажмите на клавишу «продолжительность приготовления» (B), а спустя 5 секунд нажмите клавишу +, чтобы увеличить общее время приготовления, которое вы хотите получить (например, 20 минут) (C).

Оставшееся время высвечивается на дисплее (D) и рассчитывается автоматически (в нашем примере: 5 минут).



• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



2.13 КИПЯЧЕНИЕ (функция «кипячение»)

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

Выберите конфорку (например, левая сзади). Перейдите в меню функций и выберите функцию «кипячение» (A).

По умолчанию, предложенное количество воды 2 литра, но у вас есть возможность изменить его с помощью клавиши + или - (B).

Установите нужное количество воды (от 0,5 до 6 литров).

Подтвердите, нажимая на символ «кипячение» в нижней части дисплея, или подождите несколько секунд, и подтверждение осуществится автоматически.

Начинается кипячение.

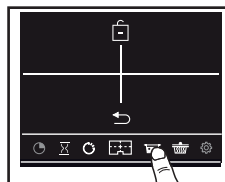
Когда вода закипает, раздается звуковой сигнал, символ «кипячение» на дисплее мигает.

Затем нужно засыпать макароны и подтвердить выбор нажатием на дисплей в любом месте зоны конфорки.

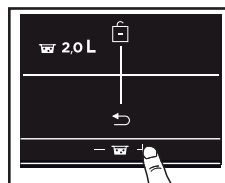
По умолчанию, на дисплее предлагается режим мощности 12 и время приготовления 8 минут (C).

Тем не менее, вы можете регулировать заданные значения мощности и времени приготовления.

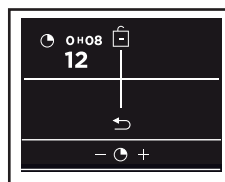
По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.



(A)



(B)



(C)

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПРИМЕЧАНИЕ:

Важно, чтобы вода была не слишком горячей и не слишком холодной перед приготовлением пищи, так как это может исказить конечный результат.

Не используйте чугунную посуду.

Эта функция может использоваться одновременно только на одной конфорке.

Эту функцию можно использовать также для приготовления любой пищи, для которой требуется кипящая вода.

2.14 ПОДОГРЕВ

Эта функция позволяет сохранять пищу горячей в режиме мощности 2.

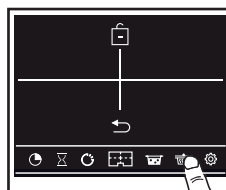
По соображениям безопасности, функция автоматически выключится через 2 часа.

Для доступа к этой функции:

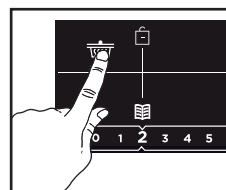
Перейдите в меню функций и выберите функцию «подогрев» (A).

Для отмены функции нажмите на символ «подогрев» (B).

При отсутствии посуды на дисплее мигает символ «?», но функция остается активной.



(A)



(B)

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



2.15 HORIZONEPLAY (в некоторых моделях)

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

Расположение принадлежностей:

Установите выемку кухонной принадлежности на направляющее устройство прибора (A).


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



(A)

2.16 ФУНКЦИЯ «ГРИЛЬ/ПЛАНЧА»

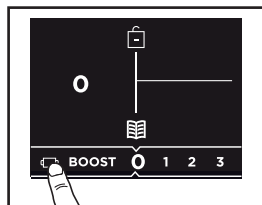
Эта функция позволяет использовать такие кухонные принадлежности, как решетка для гриля или планча, на всех конфорках (кроме режимов QUATTRO и SOLO) для обжаривания продуктов.

Выберите конфорку и поставьте на нее посуду. Когда плита обнаружит посуду, нажмите на  клавишу (A).

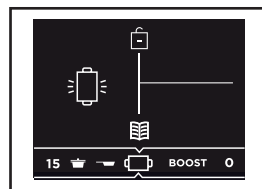
На дисплее появляется символ «гриль/планча» (B), мощность запрограммирована, начинается процесс приготовления. Когда достигается требуемая температура, в течение 10 секунд звучит звуковой сигнал и символ на дисплее мигает. Таймер для этой функции не используется.

Для отмены функции нажмите на символ «гриль/планча» (C).

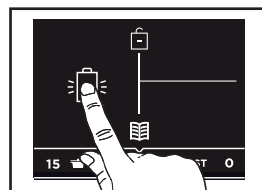
При отсутствии посуды на дисплее мигает символ «?», но функция остается активной.



(A)



(B)



(C)

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



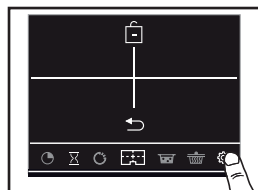
2.17 НАСТРОЙКИ

Эта функция обеспечивает доступ к различным параметрам плиты, которые могут регулироваться:

- выбор значений мощности
- яркость
- демонстрационный режим

(зарезервирован для службы гарантийного обслуживания).

Конфорка должна быть выключена. Перейдите в меню функций и выберите функцию «настройки» **(A)**.



(A)

2.18 ВЫБОР МОЩНОСТИ

Эта функция позволяет изменять установленный режим мощности в настройках (кроме функции прироста (boost)).

Конфорка должна быть выключена. Для доступа к этой функции перейдите к функции «настройки».

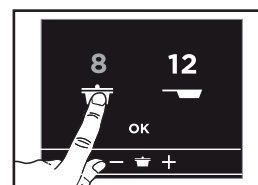
Нажмите на один из символов запрограммированных значений мощности в левой части дисплея **(A)**.

Выберите одно из запрограммированных значений мощности **(B)** и измените его, установив новую мощность с помощью клавиш + или - **(C)**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Значения мощности должны быть от 1 до 9 для первой клавиши и от 10 до 15 – для второй.



(A)



(B)



(C)

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

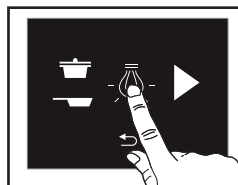


2.19 ЯРКОСТЬ

Эта функция позволяет регулировать яркость свечения индикаторов на дисплее.

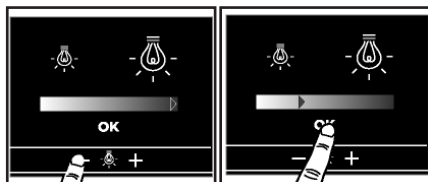
Для доступа к этой функции перейдите к функции «настройки».

Выберите символ яркости в центре дисплея (А).



(А)

Установите желаемую степень яркости с помощью клавиш + или - (В).



(В)

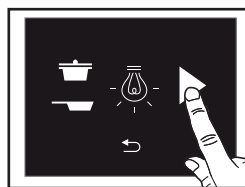
Подтвердите нажатием на клавишу «возврат» (С).

(С)

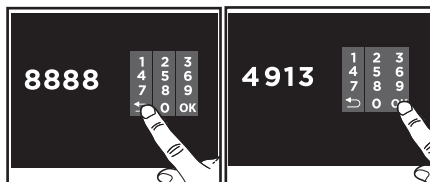
2.20 ДЕМО-РЕЖИМ

(зарезервирован для службы гарантийного обслуживания)

Если вы вошли в демонстрационный режим, зарезервированный для службы гарантийного обслуживания (А), нажмите на клавишу «возврат» (В), чтобы вернуться к предыдущему дисплею; если по ошибке вы ввели код и подтвердили, нажав ОК (С), прозвучит звуковой сигнал и вы вернетесь к дисплею «первичная подача питания».



(А)



(В)

(С)



2.21 БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для обеспечения безопасности детей ваша плита оборудована блокировкой, которая блокирует ее использование (например, для чистки).

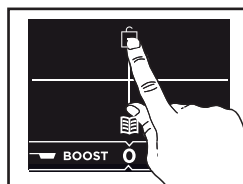
По соображениям безопасности, только клавиша «включение/выключение» по-прежнему активна и обеспечивает отключение даже заблокированных конфорок нагрева.

Блокировка:

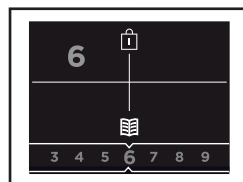
Нажимайте на дисплее индикатор-замок «открыто» (А) до звукового сигнала, подтверждающего операцию блокировки плиты. Если плита находится в рабочем режиме и вы ее заблокировали (В), рабочие конфорки продолжают нагревать, но у вас нет доступа к клавишам мощности и таймеру, индикатор-замок «закрыто» мигает, а через несколько секунд начинает светиться постоянно. Только клавиша «включение/выключение» по-прежнему активна.

Разблокирование:

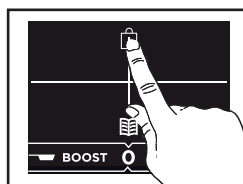
Если плита заблокирована в выключенном или рабочем режиме, нажимайте на замок «закрыто» на дисплее (С) до двойного звукового сигнала, подтверждающего операцию разблокирования плиты.



(А)



(В)



(С)

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



2.22 ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ОЧИСТКИ «CLEAN LOCK»

Данная функция позволяет временно заблокировать плиту на время чистки.

Для включения временной блокировки «Clean lock»:

Коротко нажмите на замок «открыто» на дисплее, последует звуковой сигнал и индикатор замка «закрыто» будет мигать в течение всего времени блокировки.

Через 30 секунд плита автоматически разблокируется. Прозвучит двойной звуковой сигнал, и замок перейдет в положение «открыто».




Совет

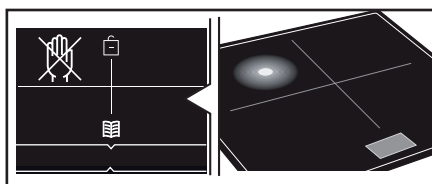
Не забудьте разблокировать плиту перед повторным использованием (см. главу «блокировка управления»).

2.23 БЕЗОПАСНОСТЬ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Остаточный нагрев

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

Индикатор остаточного нагрева  остается на дисплее до тех пор, пока зона не охладится окончательно (А). Не прикасайтесь к неостывшим участкам плиты.



А

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Ограничитель температуры:

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

Функция безопасности «небольшие предметы»:

Небольшие предметы (например, вилка, ложка, кольцо и т.п.), оставленные на поверхности, не обнаруживаются плитой как посуда. Дисплей мигает, и плита не работает.



Внимание

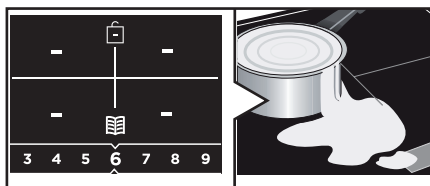
Не рекомендуется класть в зону конфорок плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, поскольку они могут сильно нагреться.

Защита от загромождения:

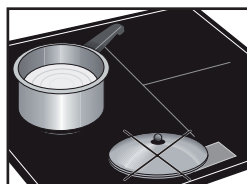
Отключение плиты, специальный индикатор на дисплее и аварийный звуковой сигнал могут быть вызваны одной из трех следующих причин:

- Наличие предметов, закрывающих клавишу «включение/выключение» или дисплей (A).
- Влажная салфетка, оставленная на клавише «включение/выключение».
- Металлический предмет, оставленный на клавише «включение/выключение» (B).

Очистить или удалить предметы, а затем снова включить плиту.



(A)



(B)

• 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Система автоматического отключения (Auto-Stop):

Если вы забыли выключить конфорки, ваша плита оснащена функцией защиты «система Auto-Stop», которая автоматически отключает забытую конфорку по прошествии заданного времени (от 1 до 10 часов соответственно используемому режиму мощности).

В случае срабатывания этой системы безопасности отключение конфорки отображается на дисплее символом «Auto-Stop» в окне команд и звуковой сигнал звучит в течение примерно 2 минут. Чтобы отключить звуковой сигнал, необходимо просто нажать в любом месте на дисплее.

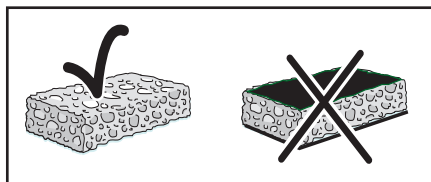
• 3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Для чистки легких загрязнений используйте губку (A). Хорошо смочите теплой водой очищаемую поверхность, затем насухо вытрите (B).

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



(A)



(B)

• 3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Для очистки разводов и накипи смочить загрязнение теплым белым уксусом, через некоторое время вытереть насухо мягкой тканью.

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ HORIZONE^{PLAY}

Чтобы сохранить разделочную доску в хорошем состоянии, необходимо соблюдать некоторые меры предосторожности.

Запрещается:

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

используются строительные материалы (гипс, еще не затвердевший бетон и т.д.).

При первом использовании:

Смажьте разделочную доску кулинарным жиром (с помощью чистой салфетки распределите 1-2 столовые ложки жира по всей поверхности). Таким образом вы сохраните хороший внешний вид доски и обеспечите длительный срок службы.




Регулярное обслуживание:

Смазывайте разделочную доску один раз в месяц.

Если разделочная доска служит только для украшения интерьера, настоятельно рекомендуется покрыть ее лаком для предотвращения усадки или увеличения в объеме.

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

• 4 НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ?

	Неисправность:	Возможные причины:	Что сделать для устранения:
Первичное включение	 появляется на дисплее	Демо-режим	Нажатие на иконку 
	На установке срабатывает защита.	Плита не включается.	Проверить ее соответствие. Глава «Подключение».
	От плиты исходит необычный запах во время первого приготовления пищи.	Устройство новое.	Ничего. Запах исчезнет после нескольких применений.
Во время включения	Плита не работает, и дисплей не загорается	На устройство не подается питание. Питание или подключение неисправны.	Проверить предохранители и автоматический выключатель.
	Плита не работает, и появляется сообщение на дисплее.	Электронная плата не работает.	Вызвать службу гарантийного обслуживания.
	Плита не работает, замок «закрыто» на дисплее мигает.	Плита заблокирована.	См. главу «Безопасность детей».
Во время работы	Плита перестала работать, зуммер звучит приблизительно каждые 10 секунд, на дисплее отображается индикатор  .	Имали место загромождения, или металлический предмет закрывает клавишу «включение/выключение» или дисплей	Очистить или удалить предметы, а затем снова включить плиту.
	F7 отображается на дисплее.	Электронные платы перегрелись.	См. главу об установке.
	Значение мощности мигает после включения конфорки.	Применяемая посуда непригодна для индукции или имеет диаметр меньше рекомендуемого (см. главу «Включение/выключение»).	См. главу посуда для индукционной плиты.
	Кастрюли издают ненормальный шум во время приготовления пищи. Плита издает потрескивание при приготовлении пищи.	Нормально для некоторых видов посуды. Это связано с передачей энергии от плиты к посуде.	Ничего. В этом случае нет риска ни для плиты, ни для вашей посуды.
	Вентиляция продолжает работать еще несколько минут после выключения конфорок плиты.	Охлаждение электронных плат Нормальная работа.	Ничего.



БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЕ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

- Упаковочный материал плиты пригоден для вторичной переработки. Поместите его в специально предусмотренные мусорные контейнеры и, таким образом, помогите защитить окружающую среду.



- Ваша плита также содержит много материалов, которые поддаются вторичной переработке. Они помечены специальным знаком, обозначающим, что вышедшие из строя плиты не должны утилизироваться вместе с другими отходами. Таким образом, повторная переработка плит, организуемая изготовителем, будет выполнена в наилучших условиях и в соответствии с европейской директивой об отходах электрического и электронного оборудования. Обращайтесь в мэрию или к продавцу для получения информации о ближайших к вам пунктах приема вышедших из строя приборов. Мы благодарим вас за содействие защите окружающей среды.

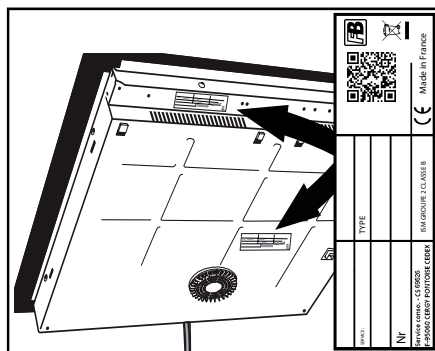
Совет по энергосбережению

Приготовление пищи с плотно прилегающей крышкой экономит энергию. Если вы используете стеклянную крышку, вы можете прекрасно контролировать процесс приготовления.



ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

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



V: Коммерческая справка

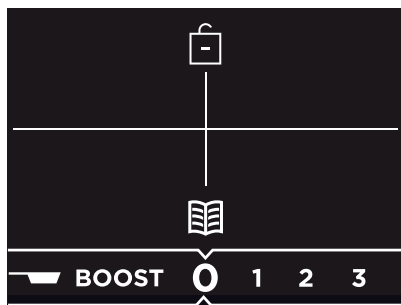
C: Ссылка на сервис

N: Серийный номер

I: QR-код

РУКОВОДСТВО ПО БЫСТРОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ

ВКЛ./ВЫК.



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



a



b



c



d



e



f



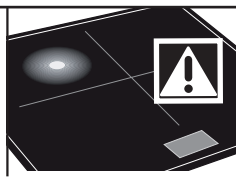
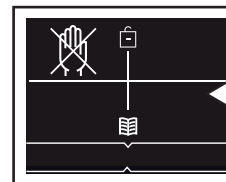
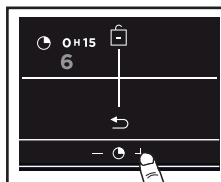
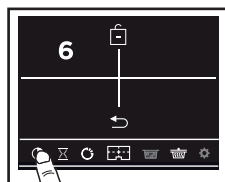
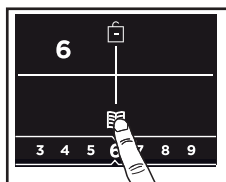
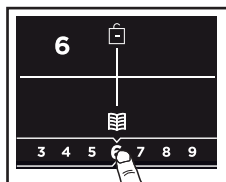
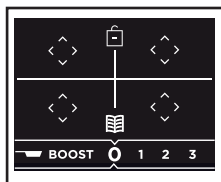
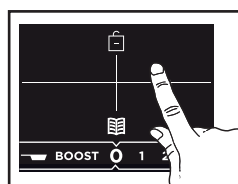
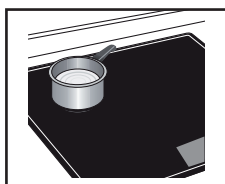
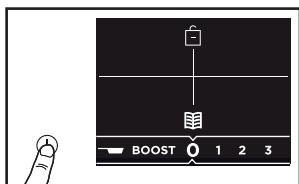
g



h

- a Функция «продолжительность приготовления пищи» (таймер)
- b Функция «независимый таймер»
- c Функция «истекшее время»
- d Функция «выбор конфорки»

- e Функция «кипячение»
- f Функция «подогрев»
- g Функция настройки
- h Функция «гриль/планча»



FR	GUIDE UTILISATION	INSTRUKCJA INSTALACJI	PL
EN	USER GUIDE	GUIA DE UTILIZAÇÃO	PT
CS	PRŮVODCE INSTALACÍ		RU
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG	IBúH5 @ Bâ 'DFǻI ?5	SK
ES	GUÍA DE UTILIZACIÓN		
EA	ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
IT	MANUALE D'USO		
NL	HANDLEIDING		

INDUKČNÁ VARNÁ PLATŇA

CZ2100063_00 02/22

De Dietrich 

SK

VÁŽENÁ ZÁKAZNÍČKA, VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

Objavovať výrobky De Dietrich znamená vychutnať si jedinečné chvíle. Sú pôvabné už na prvý pohľad. Kvalita dizajnu sa prejavuje nadčasovou estetikou a prepracovanými konečnými úpravami, ktoré každému predmetu dodajú eleganciu a vycibrený vzhľad, aby navzájom spolu ladili.

Máte neodolateľnú chuť dotknúť sa ich.

Dizajn De Dietrich si zakladá na kvalitných a prestížnych Materiáloch; Dáva prednosť autentickejšti. Spoločnosť De Dietrich sa snaží spojením najnovších technológií a ušľachtilých materiálov zabezpečiť výrobu prestížnych výrobkov určených pre kulinárske umenie, vášeň, ktorú zdieľajú všetci milovníci kuchyne. Želáme vám, aby ste boli spokojní s používaním tohto nového zariadenia.

Ďakujeme vám za vašu dôveru.

www.dedietrich-electromenager.com



De Dietrich



DŮLEŽITÉ :

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtete tento návod k instalaci a obsluze, abyste se mohli rychle seznámit s jeho funkcemi.

Používateľskú príručku a ďalšie informácie o týchto produktoch nájdete pomocou kódu QR na konci tohto dokumentu.

OBSAH

Dôležité bezpečnostné pokyny a preventívne opatrenia	4
Inštalácia	7
Vybaľovanie.....	7
Zabudovanie.....	7
Pripojenie.....	9
Použitie	10
Výber nádoby	10
Opis vašej dosky	11
Opis displeja	12
Opis funkcií.....	13
Zapínanie.....	13
Výber varnej zóny.....	14
Nastavenie výkonu	16
Vypnutie varičov varnej dosky	16
Trvanie varenia.....	17
Nezávislý časovač	18
Uplynutý čas	19
Funkcia varenia	20
Funkcia udržiavania teploty.....	21
Horizone Play	22
Funkcia Grill/Plancha (Gril/Grilovací plech).....	22
Nastavenia.....	23
Predvoľba výkonu.....	23
Osvetlenie.....	24
Režim demo	24
Zamknutie ovládacích prvkov	25
Funkcia Clean lock (Zamknutie pri čistení).....	26
Bezpečnostné pokyny a odporúčania.....	26
Údržba	28
Anomálie a riešenia	30
Životné prostredie	31
Oddelenie služieb zákazníkom	32
Stručný návod na použitie (odnímateľný list)	33

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

Tento návod je dostupný na webovej lokalite spoločnosti.

Pred inštaláciou a použitím zariadenia sa oboznámte s týmito pokynmi. Boli vypracované pre vašu bezpečnosť a bezpečnosť ostatných osôb. Tento návod na použitie uschovajte spolu s daným zariadením. Pokiaľ by ste zariadenie predávali alebo prenechávali inej osobe, zabezpečte, aby obsahoval aj tento návod na použitie.

- Kvôli neustálemu zlepšovaniu našich výrobkov si vyhradzuje právo vykonať akékoľvek zmeny týkajúce sa technických, funkčných alebo estetických vlastností vyplývajúcich z technického vývoja.

- Odporúčame vám, aby ste si referencie zariadenia opísali na stranu „Oddelenie služieb zákazníkom a vzťahy so zákazníkmi“, aby ste ich v budúcnosti ľahšie našli.

Toto zariadenie môžu používať deti mladšie ako 8 rokov, ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, sensorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti alebo vedomosti, ak budú poučené o bezpečnom používaní tohto zariadenia a rizikách, ktoré z toho vyplývajú, alebo ak budú vyškolené na jeho používanie. Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali.

Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa môžu počas používania zahrievať.

Je potrebné prijať preventívne opatrenia, aby sa deti nemohli dotknúť teplých častí.

Na povrch sa nesmú klásť

kovové predmety, ako napríklad nože, vidličky, lyžičky a pokrievky, pretože sa môžu zahrievať.

Táto varná platňa je vybavená detskou bezpečnostnou poistkou, ktorá blokuje jej používanie pri vypnutí alebo počas varenia (pozri kapitolu: používanie detskej bezpečnostnej poistky).

Toto zariadenie je vyrobené v súlade s európskymi smernicami a predpismi, ktoré sa ho týkajú.

Aby nedošlo k interferencii medzi varnou platňou a srdcovým stimulátorom, je potrebné, aby bol stimulátor zhotovený a nastavený v súlade s príslušnými predpismi. Poradte sa s výrobcom stimulátora alebo ošetrovujúcim lekárom.

Ak sa pri varení na tejto varnej platni používa olej alebo iné tuky, ponechanie varnej

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

platne bez dozoru môže byť nebezpečné a môže dôjsť k požiaru. Oheň NIKDY nehaste vodou, ale vypnite napájanie zariadenia a plameň zakryte napríklad pokrievkou alebo protipožiarnou prikrývkou.

UPOZORNENIE: Na varenie je potrebné dohliadať. Krátke varenie si vyžaduje neustály dohľad.

Riziko požiaru: Na varných zónach neskladujte žiadne predmety.

V prípade, že je povrch prasknutý, zariadenie odpojte od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom.

Varnú platňu nepoužívajte skôr, ako sa vymení sklenený vrch.

Dbajte na to, aby nedošlo k nárazom nádob: sklokeramický povrch je veľmi odolný, avšak nie je nerozbitný.

Teplú pokrievku nekladte na varnú platňu. „Prísavný“ jav by mohol poškodiť sklokeramický povrch. Nádoby nešúchajte, pretože časom by sa mohla znehodnotiť úprava sklokeramického povrchu.

Na varenie nikdy nepoužívajte alobal. Na varnú platňu nikdy nedávajte výrobky zabalené do alobalu alebo v hliníkovej tácke. Alobal by sa roztopil

a natrvalo by poškodil varnú platňu.

Do skrinky umiestnenej pod varnou platňou nedávajte čistiace prostriedky ani horľavé výrobky.

Ak je napájací kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobca, jeho popredajný servis alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.

Overte, či sa napájací kábel elektrického zariadenia zapojeného v blízkosti varnej platne nedotýka varných zón.

Na čistenie varnej platne nikdy nepoužívajte parný čistič.

Toto zariadenie sa nesmie napájať na externý časovač ani na samostatný diaľkový ovládací systém.

Po použití zastavte prevádzku varnej dosky pomocou jej ovládacieho zariadenia a nespoliehajte sa na detektor panvice.

Vaša varná doska je navrhnutá tak, aby fungovala pri 50 Hz alebo 60 Hz (50 Hz/60 Hz) bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.

Po použití vypnite varnú dosku pomocou jej ovládacieho zariadenia a nespoliehajte sa na snímač hrnca.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA

UPOZORNENIE: Používajte iba ochranné prvky pre varné platne vyrobené výrobcom varného zariadenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie ako vhodné alebo integrované do zariadenia. Používanie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k nehodám.

• 1 INŠTALÁCIA



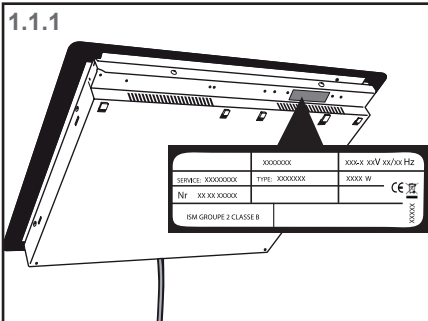
1.1 VYBALOVANIE

Odstráňte všetky ochranné prvky. Skontrolujte vlastnosti zariadenia uvedené na výrobnom štítku a dodržiavajte ich (1.1.1).

Do nižšie uvedených rámečkov si poznačte referencie servisu a typu, ktoré sa nachádzajú na tomto štítku, pre budúce použitie.

Service:

Type:



1.2 ZABUDOVANIE DO LINKY

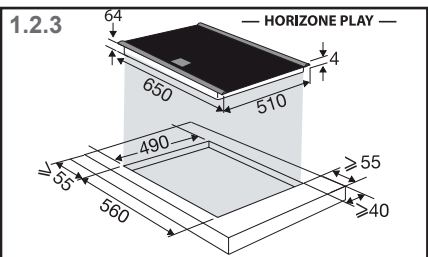
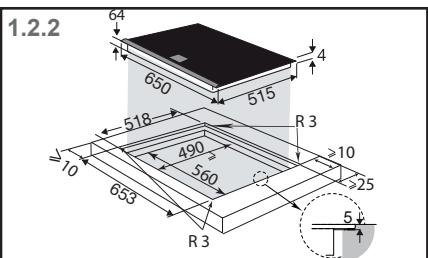
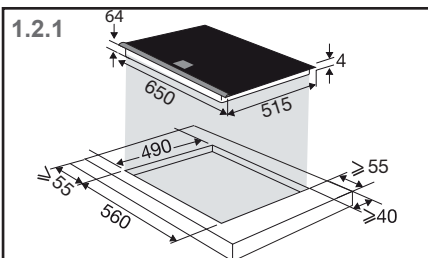
Skontrolujte, či sú vstupy a výstupy vzduchu uvoľnené. Berte do úvahy indikácie rozmerov (v milimetroch) linky, do ktorej má byť varná platňa zabudovaná.

- Montáž na pracovnú dosku

Pozri schému (1.1.2/1.2.3)

- Zapustenie do pracovnej dosky

Pozri schému (1.2.2)



• 1 INŠTALÁCIA




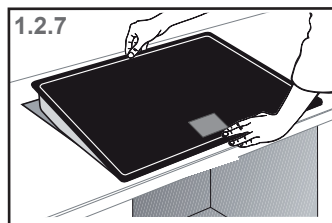
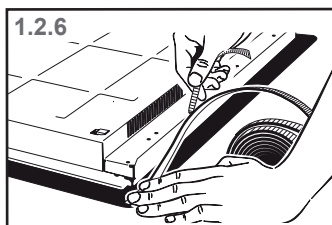
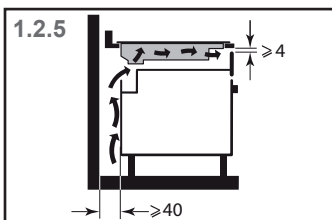
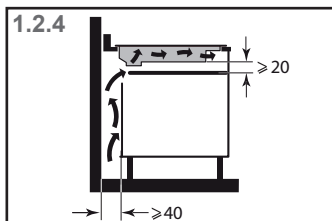
Skontrolujte, či vzduch správne cirkuluje medzi prednou a zadnou stranou varnej platne.

V prípade inštalácie varnej platne nad zásuvku (1.2.4) alebo nad zabudovanú rúru (1.2.5), dodržiavajte rozmery uvedené na obrázkoch, aby sa zaručilo dostatočné odvádzanie vzduchu cez prednú stranu.

Na celý okraj varnej platne nalepte tesnenie (1.2.6).

Varnú platňu vložte do linky (1.2.7).

 Ak sa rúra nachádza pod varnou platňou, tepelné bezpečnostné systémy varnej platne nedovoľujú súčasné používanie varnej platne a rúry vo funkcii pyrolýzy. Varná platňa je vybavená bezpečnostným systémom proti prehriatiu. Tento bezpečnostný systém sa môže aktivovať napríklad v prípade inštalácie na nedostatočne izolovanú rúru. Vtedy sa v oblasti ovládačov varných zón zobrazí kód „F7“. V danom prípade odporúčame zvýšiť prúdenie vzduchu varnej platne pomocou otvoru (8 cm x 5 cm) na boku linky.





1.3 PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ SIETI

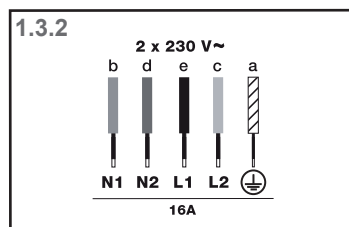
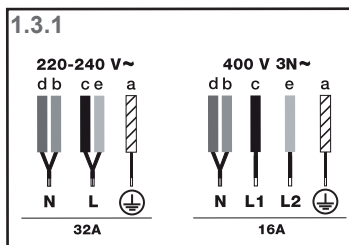
Tieto varné platne sa musia zapájať do siete pomocou zariadenia, ktoré umožní ich odpojenie na všetkých póloch, v súlade s platnými inštalačnými predpismi. Odpojovací systém musí byť zabudovaný do pevného vedenia.

Zistite kábel varnej platne a farby vodičov vašej varnej platne:

5-vodičový kábel (1.3.1 a 1.3.2):

- zeleno-žltý,
- modrý,
- hnedý,
- čierny,
- sivý.

Pri zapnutí varnej platne alebo po dlhšom výpadku prúdu sa na ovládacom paneli objaví svetelný kód. Pred použitím varnej platne počkajte asi 30 sekúnd, kým nezmiznú tieto informácie (toto zobrazenie je normálne a je určené prípadne pre servisnú službu). V každom prípade ho používateľ varnej platne nemusí brať na vedomie.



• 2 POUŽITIE



2.1 VÝBER NÁDOBY

Väčšina nádob je kompatibilná s indukčnou technológiou. Len sklo, hlina, hliník bez špeciálneho dna, meď a niektoré nemagnetické nehrdzavejúce ocele nie sú kompatibilné s indukčnou technológiou.

 **Odporúčame vám používať nádoby s hrubým a rovným dnom.**

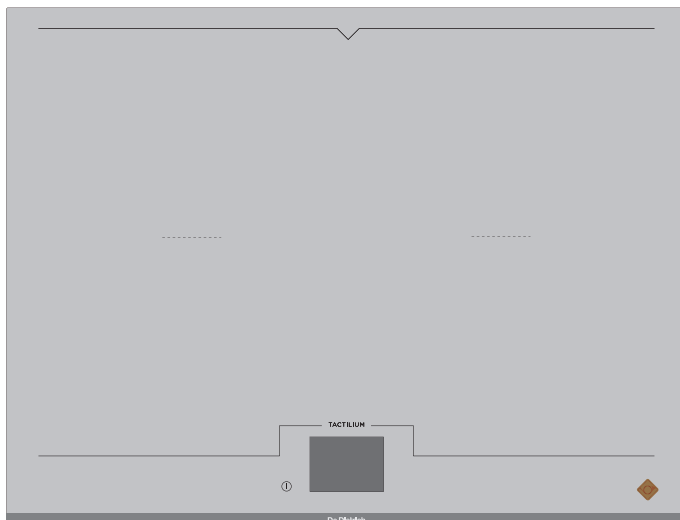
Teplo sa lepšie rozloží a varenie bude homogénnejšie. Na varnej platni nikdy nenechávajte prázdnu nádobu bez dozoru.



Dbajte na to, aby ste nádoby nedávali na ovládaciu obrazovku.

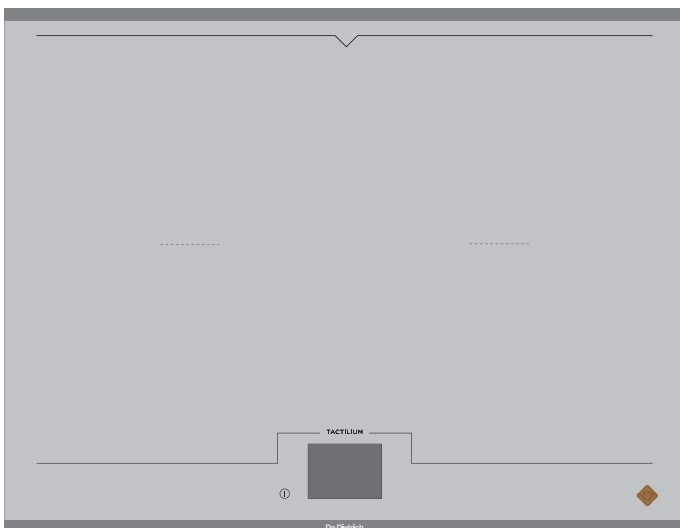


2.2 OPIS VAŠEJ DOSKY



Horizontech

**DPI7698G
DPI7698DG**



Horizonteplay

DPI7698GS

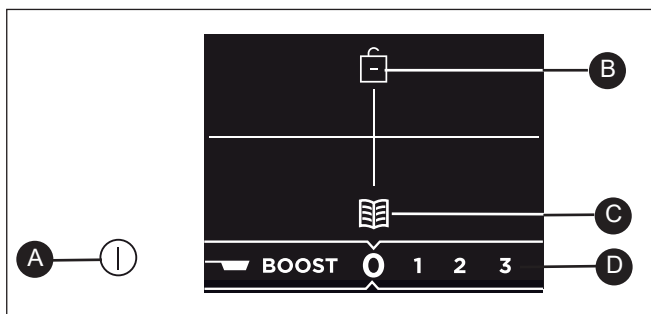
• 2 POUŽITIE



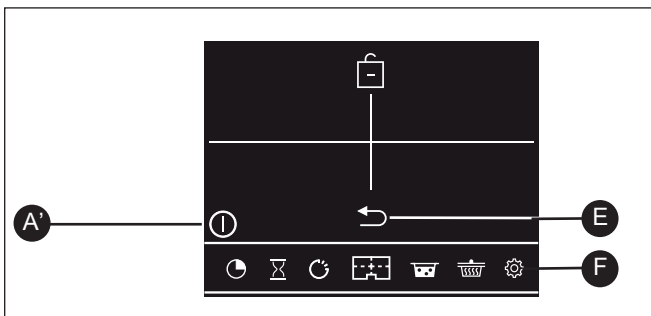
2.3 OPIS DISPLEJA

Panel je plne dotykový. Jediným dotykem máte prístup k ovládacím prvkom po spustení varnej platne. Rozbaľovací zoznam umiestnený v spodnej časti displeja sa používa posunutím prsta a umožňuje vybrať hodnotu (výkon) alebo rôzne funkcie, ktoré sú k dispozícii.

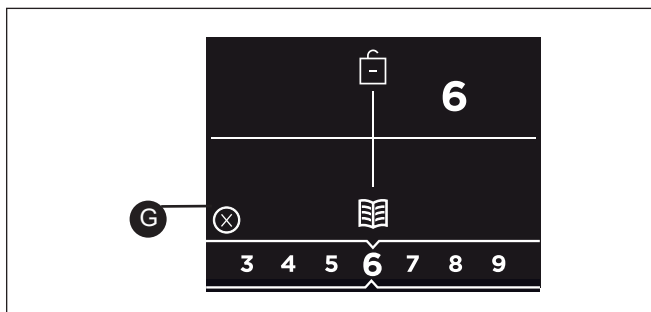
Ak sa na displeji nachádza symbol  pohotovostného režimu, musíte stlačiť tlačidlo zapnutia / vypnutia  mimo displeja.



- A** Zapnutie/vypnutie platne
- B** Tlačidlo menu
- C** Rozbaľovací zoznam
- D** (prístup k výkonu)



- A** Zámok klávesnice
- E** Tlačidlo späť
- F** Tlačidlo výberu funkcií



- G** Tlačidlo vypnutie varičov varnej

• 2 POUŽITIE



2.4 OPIS FUNKCIÍ



a

b

c

s

e

f

g

h

a Funkcia trvania varenia (časovač)

b Funkcia nezávislého časovača

c Funkcia „Elapsed time“
(Uplynutý čas)

s Funkcia výberu varnej zóny

e Funkcia varenia

f Funkcia udržiavania teploty

g Funkcia nastavenia

h Funkcia Grill/Plancha
(Gril/Grilovací plech)

2.5 ZAPÍNANIE

Na displeji sa zobrazia 4 konfigurácie varenia.

1 Režim QUATTRO

4 zóny:

pre nádoby s dnom s \varnothing 11 až 22 cm.

2 Režim TRIO

1 priestor **Horizone^{tech}** (naľavo):

pre gril, grilovací plech, panvicu na ryby alebo nádoby s dnom s \varnothing 18 až 24 cm.

+ 2 zóny (napravo):

pre nádoby s dnom s \varnothing 11 až 22 cm.

3 Režim DUO

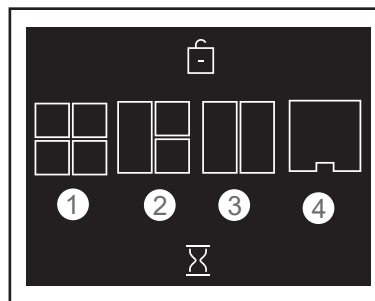
2 priestory **Horizone^{tech}**:

pre grily, grilovacie plechy, panvice na ryby alebo nádoby s dnom s \varnothing 18 až 24 cm.

4 Režim SOLO:

špeciálne vyvinutý pre všetky veľké nádoby.
Napájanie je rovnaké pri všetkých varičoch.

POZNÁMKA: nádoba sa nesmie dávať do stredu platne.



Odporúčanie

Pri použití viacerých nádob spolu na platni, zvolte zóny, ktoré sa nachádzajú na opačných stranách. Pri používaní tej istej strany použitie zosilnenia jednej zóny vyvolá automatické obmedzenie výkonu inej zóny viditeľnej na displeji.

• 2 POUŽITIE



2.6 VÝBER VARIČA

Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia platne (A).

Stlačte tlačidlo „Menu“ na prístup k funkciám (B).

Stlačte funkciu „Výber varnej zóny“ (C) pre 5 možné konfigurácie varenia (D).

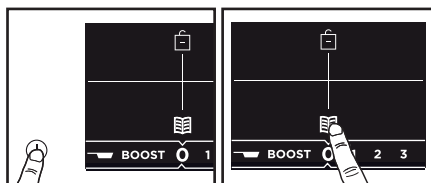
Vyberte jednu z konfigurácií varenia v závislosti od nádoby (E).

Položte nádobu na platňu (F)

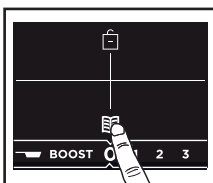
Na displeji sa zobrazí symbol Zapnutie / Vypnutie, varení (G) spustíte krátkym stlačením tlačidla Zapnutie / Vypnutie a na displeji stlačte ľubovoľnú varnú zónu (H).

Symbols blikajú v každej zóne varenia, ktorá sa nepoužíva (I).

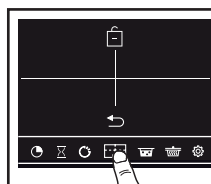
Platňa automaticky deteguje umiestnenie nádoby a v tejto varnej zóne (J) sa zobrazí 0.



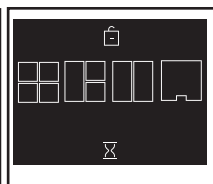
(A)



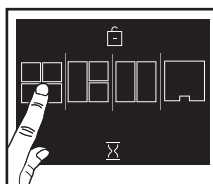
(B)



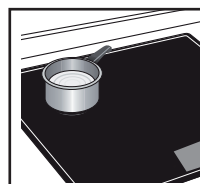
(C)



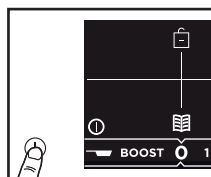
(D)



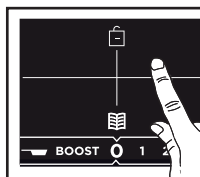
(E)



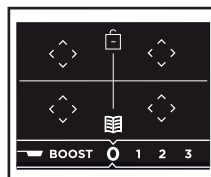
(F)



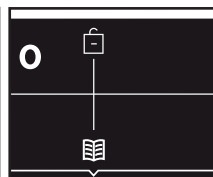
(G)



(H)



(I)



(J)



Pridanie ďalšej panvice:

Položte panvicu na želanú zónu a stlačte displej na detegovanie umiestnenia novej nádoby. Vo vybranej oblasti sa zobrazí farebné číslo. Vtedy môžete nastaviť požadovaný výkon. Bez nastavenia výkonu sa po niekoľkých sekundách varná zóna automaticky vypne.

Odstavenie panvice počas varenia:

Nádobu môžete odstaviť z jednej zóny do druhej počas varenia, pričom ju nadvihnite, a neposúvajte. Vaša varná platňa automaticky zistí premiestnenie a atribúty nastavenia zostanú zachované (ak zabliká číslo, ne potrebné potvrdiť ho stlačením na displeji v príslušnej zóne).

POZNÁMKA: automatická detekcia nádoby je možná len vtedy, ak ju zdvihnete a presuniete do inej zóny. Neťahajte ju!

V zóne, kam sa nádoba presunie sa zobrazí symbol „?“, vtedy varná platňa deteguje novú zvolenú varnú zónu.

• 2 POUŽITIE



2.7 NASTAVENIE VÝKONU

Rozbaľovací zoznam umožňuje prístup k výkonu:

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

vyberte jednu hodnotu výkonu stlačením priamo na želané číslo alebo symbol. Môžete tiež potiahnuť prstom na rozbaľovacom zozname. Varná zóna sa okamžite aktivuje bez toho, aby ju bolo potrebné potvrdzovať. **(A)**.

Výkon je od 1 (minimálny výkon) po 15. Tri príme prístupy sú vopred naprogramované:



= výkon **8** – **Dusiť**.



= výkon **12** – **Prudko opekať**


BOOST

(Zosilniť)= maximálny výkon **(B)**.


Bez nastavenia výkonu sa po niekoľkých sekundách varná zóna automaticky vypne.

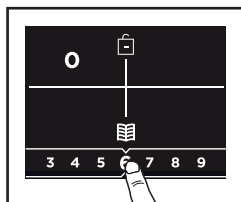
2.8 VYPNUTIE VARIČOV

Vypnutie iba jednej varnej zóny:

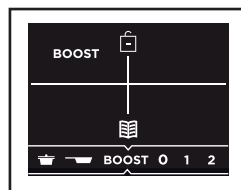
- Pre vypnutie jednej zo zapnutých varných zón stlačte na displeji krátko tlačidlo  **(C)**.

Vypnutie všetkých varičov súčasne:

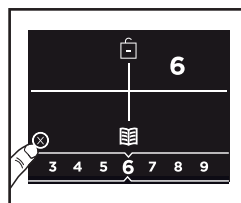
- Krátko stlačte tlačidlo Zap / Vyp na varnej doske, **(D)** obrazovka zostane zapnutá a umožňuje prístup iba k funkciám nastavenia. Ak chcete získať prístup k funkcii napájania a znovu spustiť kachle, stlačte znova tlačidlo Zap / Vyp  **(D)**, ak je prítomný symbol pohotovostného režimu **(D)**.



(A)



(B)



(C)



2.9 ZAPNUTIE/VYPNUTIE PLATNE

Dlho stlačte tlačidlo Zapnúť/vypnúť varnú platňu. Obrazovka sa vypne.

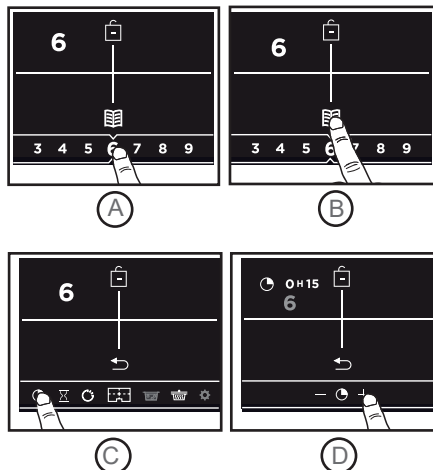
2.10 TRVANIE VARENIA (časovač)

Pri každej varnej zóne je k dispozícii časovač. Je možné ho vopred naprogramovať, keď je príslušná zóna zapnutá.

Najprv vyberte svoj varič a potom výkon vyhrievania, napríklad 6 (A).

Prejdite do menu funkcií (B) a vyberte trvanie funkcie varenia (časovač) (C).

Pomocou tlačidiel + a - nastavte požadovaný čas, napríklad 15 minút (D), a potvrďte ho stlačením symbolu trvania varenia (časovač) na spodnej časti displeja alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie sa vykoná automaticky.



POZNÁMKA: Nastavenia môžete upraviť vždy, keď sú ukazovatele na displeji zobrazené farebne. Keď je displej nastavení biely, vami nastavené hodnoty sú potvrdené. Ak máte na varnej platni 2 alebo viaceré nádoby, nastavenie sa vždy zobrazí na displeji pomocou farebného zvýraznenia.



2.11 NEZÁVISLÝ ČASOVAČ

Táto funkcia vám umožňuje kedykoľvek nastaviť odpočítavanie.

Na prístup k tejto funkcii: prejdite do menu funkcií a vyberte funkciu „Nezávislý časovač“ (A).

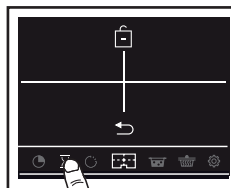
Nastavte požadované časy pomocou tlačidiel + alebo – (B).

Výber potvrdíte stlačením symbolu nezávislého časovača v spodnej časti displeja alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie sa vykoná automaticky.

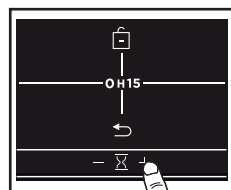
Displej sa prepne na biely a začne sa odpočítavanie.

Na konci požadovaného času sa ozve pípnutie a blikajúce zobrazenie 0:00 s potom automaticky vypne.

POZNÁMKA: Na rýchle vynulovanie pri nastavovaní času kliknite a podržte symbol „Minuteur“ (Časovač) v spodnej časti displeja.



(A)



(B)



2.12 UPLYNUTÝ ČAS

Táto funkcia slúži na zobrazenie doby, ktorá uplynula od poslednej úpravy výkonu vybranej varnej zóny.

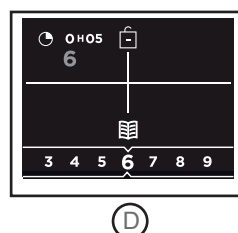
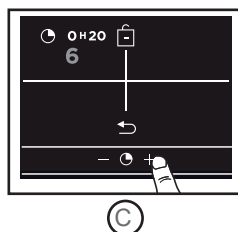
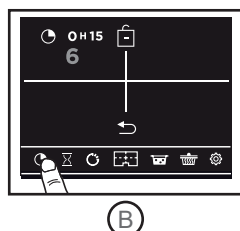
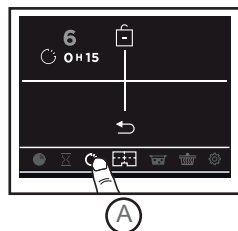
Napríklad: vaša varná platňa je v prevádzke s výkonom 6 niekoľko minút bez naprogramovania času.

Ak chcete zistiť uplynutý čas, prejdite do menu funkcií a vyberte funkciu „Uplynutý čas“ (A).

Uplynutý čas (napríklad 15 minút) sa zobrazí na displeji zvoleného variča.

Ak chcete, aby sa varenie ukončilo v nastavenú dobu, stlačte symbol „Durée de cuisson“ (Trvanie varenia) (B) a následne do 5 sekúnd stláčajte tlačidlo + na zvýšenie celkového času varenia na požadovanú dobu (napríklad 20 minút) (C).

Zobrazenie zostávajúceho času (D) sa vypočíta automaticky (napríklad: 5 min.).





2.13 VARENIE (funkcia „Boil“ (Prevariť))

Táto funkcia slúži na prevarenie vody a udržiavanie vody na bode varu napríklad pri varení cestovín.

Vyberte svoj varič (napríklad vzadu vľavo).

prejdite do menu funkcií a vyberte funkciu „Boil“ (Prevariť) (A).

Predvolene je množstvo vody nastavené na 2 litre, ale je možné ho upraviť pomocou tlačidla + alebo – (B).

Nastavte požadované množstvo vody (0,5 až 6 litrov).

Výber potvrďte stlačením symbolu „Boil“ (Prevariť) alebo počkajte niekoľko sekúnd a potvrdenie sa vykoná automaticky.

Spustí sa varenie.

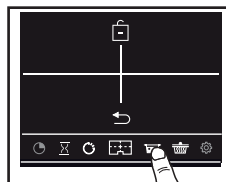
Keď voda dosiahne bod varu, zaznie zvukové znamenie a na displeji sa zabliká symbol „Boil“ (Prevariť).

Vložte cestoviny a úkon potvrďte stlačením kdekoľvek vo varnej zóne príslušného varenia.

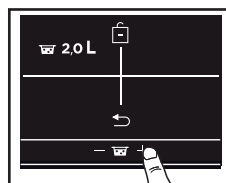
Na displeji sa zobrazí predvolený výkon 12 a doba varenia 8 minút (C).

Ponúkaný výkon a dobu varenia však možno upraviť.

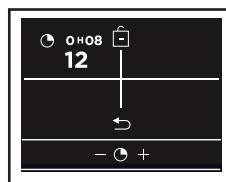
Na konci varenia zaznie zvukové znamenie.



(A)



(B)



(C)



POZNÁMKA:

Je dôležité, aby voda na začiatku varenia nebola príliš horúca ani príliš studená, pretože sa tým môže ovplyvniť konečný výsledok.

Nepoužívajte zliatinové nádoby.

Táto funkcia sa používa len pri jednom variči naraz.

Táto funkcia sa môže používať aj na varenie akýchkoľvek potravín vyžadujúcich varenie vo vriacej vode.

2.14 UDRŽIAVANIE TEPLoty

Táto funkcia vám umožňuje zahriať na teplotu pri výkone 2.

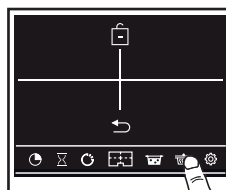
Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky vypne po 2 hodinách.

Na prístup k tejto funkcii:

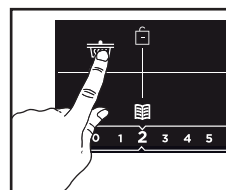
prejdite do menu funkcií a vyberte funkciu „Maintien au chaud“ (Udržiavanie teploty) **(A)**.

Ak chcete funkciu vypnúť, stlačte symbol „Maintien au chaud“ (Udržiavanie teploty) **(B)**.

Keď na platni nie je položená nádoba, v zóne displeja zabliká symbol „?“, no funkcia zostane aktívna.



(A)



(B)

• 2 POUŽITIE



2.15 HORIZONEPLAY

(v závislosti od modelu)

Toto zariadenie je vybavené lištou v zadnej časti varnej plochy, ktorá umožňuje umiestniť príslušenstvo De Dietrich série Horizone Play, ako je napríklad doska na krájanie, grilovací plech alebo gril.

Umiestnenie príslušenstva:

Drážku príslušenstva vložte do lišty zariadenia (A).



Príslušenstvo HORIZONEPLAY zasuňte do varnej dosky, aby sa predišlo akémukoľvek riziku poškrabanie.



(A)

2.16 FUNKCIA GRILL/PLANCHA (GRIL/GRILOVACÍ PLECH)

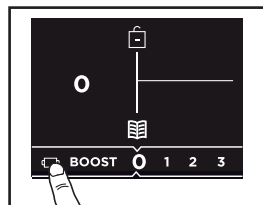
Táto funkcia slúži na používanie príslušenstva typu gril alebo grilovací plech na všetkých varných zónach (okrem modelov QUATTRO a SOLO) na grilovanie potravín.

Zvoľte si varnú zónu a položte na ňu nádobu. Keď ju vaša varná platňa deteguje stlačte tlačidlo (A).

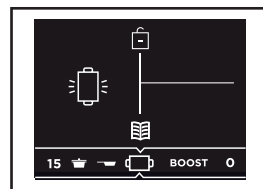
V zóne displeja sa zobrazí „Grill/Plancha“ (Gril/Grilovací plech) (B), výkon je naprogramovaný vopred a spustí sa varenie. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa ozve zvukový signál na 10 sekúnd a zabliká symbol.

Pri tejto funkcii sa časovač nepoužíva.

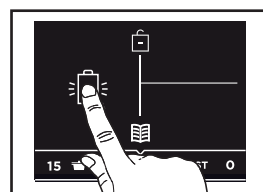
Ak chcete funkciu vypnúť, stlačte symbol „Grill/Plancha“ (Gril/Grilovací plech) (C). Keď na platni nie je položená nádoba, v zóne displeja zabliká symbol „?“ a funkcia zostane aktívna.



(A)



(B)



(C)



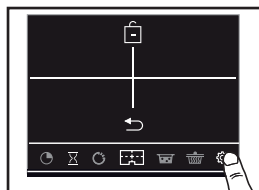
2.17 NASTAVENIA

Táto funkcia umožňuje prístup k rôznym nastaveniam, ktoré môžete zmeniť:

- výber výkonu,
- osvetlenie,
- ukážkový režim

(vyhradené pre pozáručný servis).

Vaša varná zóna musí byť vypnutá. Prejdite do menu funkcií a vyberte funkciu „Réglages“ (Nastavenia) **(A)**.



(A)

2.18 PREDVOĽBA VÝKONU

Táto funkcia umožňuje zmeniť úroveň výkonu definované v preferenciách (s výnimkou možnosti Boost (Zosilniť)).

Vaša varná zóna musí byť vypnutá.

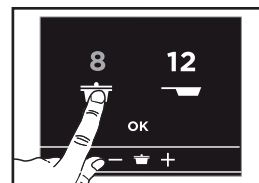
Na prístup k tejto funkcii prejdite k funkcii „Réglages“ (Nastavenia).

Stlačte symboly výkonu naprogramované v ľavej časti displeja **(A)**.



(A)

Vyberte niektorý z naprogramovaných výkonov **(B)** a upravte ho nastavením nového výkonu pomocou tlačidiel + alebo - **(C)**.



(B)

POZNÁMKA: Výkony musia byť v rozmedzí od 1 do 9 pre prvé tlačidlo a od 10 do 15 pre druhé tlačidlo.



(C)

• 2 POUŽITIE



2.19 OSVETLENIE

Táto funkcia umožňuje zmeniť intenzitu zobrazenia na displeji.

Na prístup k tejto funkcii prejdite k funkcii „Réglages“ (Nastavenia).

Vyberte symbol osvetlenia v strede obrazovky (A).



(A)

Nastavte požadovanú intenzitu pomocou tlačidiel + alebo – (B).



(B)

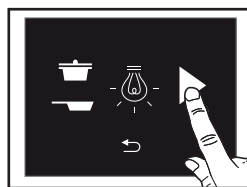
(C)

Potvrďte ho stlačením symbolu „Retour“ (Späť) (C).

2.20 REŽIM DEMO

(vyhradené pre pozáručný servis).

Ak prejdete do ukázkového režimu vyhradeného pre pozáručný servis (A), stlačte tlačidlo „Retour“ (Späť) (B) pre návrat na predchádzajúcu obrazovku, ak ste omylom zadali kód a potvrdili ho pomocou tlačidla OK (C), ozve sa výstražný tón a vrátite sa na obrazovku „1ère mise sous tension“ (Prvé zapnutie).



(A)



(B)

(C)



2.21 ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

Vaša varná platňa má bezpečnostné prvky pre ochranu detí, ktoré zablokujú vašu varnú platňu (napríklad na čistenie). Z bezpečnostných dôvodov je aktívne len tlačidlo „Marche/arrêt“ (Zapnúť/Vypnúť) a umožňuje vypnutie varných zón, aj keď sú uzamknuté.

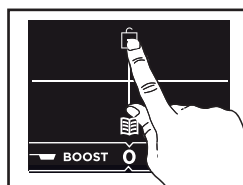
Uzamknutie:

Stlačte zámok „Ouvert“ (Otvorený) na obrazovke (A), až kým nezaznie pípnutie, ktorým sa potvrdí váš krok. Vaša varná platňa sa potom zamkne.

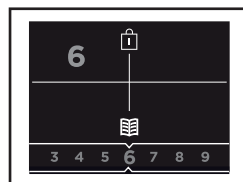
Keď je varná platňa zapnutá a vy ste ju uzamkli (B), varné zóny, ktoré sú zapnuté, aj naďalej zohrievajú, no nemáte prístup k tlačidlám výkonu ani časovača, zámok „Fermé“ (Zatvorený) bude potom niekoľko minút blikať. Tlačidlo „Marche/arrêt“ (Zapnúť/Vypnúť) je stále aktívne.

Odomknutie:

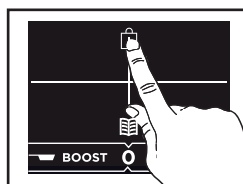
Keď je varná platňa uzamknutá a zastavená alebo spustená, stlačte zámok „Fermé“ (Zatvorený) na obrazovke (C), až kým nezaznie dvojité pípnutie, ktorým sa potvrdí váš krok. Vaša varná platňa sa potom odomkne.



(A)



(B)



(C)

• 2 POUŽITIE



2.22 Funkcia CLEAN LOCK (Zamknutie pri čistení)

Táto funkcia slúži na dočasné zamknutie varnej platne počas čistenia.

Aktivácia funkcie Clean lock (Zamknutie pri čistení):

Krátko stlačte tlačidlo zámku „Ouvert“ (Otvorený) na displeji, ozve sa pípnutie a zámok „Fermé“ (Zatvorený) bude blikať počas zamknutia.

Po 30 sekundách sa varná platňa automaticky odomkne. Zaznie dvojité zvukové znamenie a zámok bude znova „Ouvert“ (Otvorený).




Odporúčanie

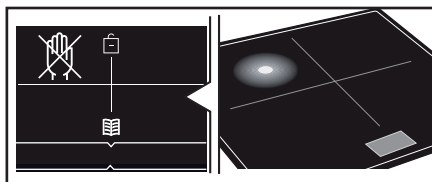
Pred opätovným použitím nezabudnite odomknúť varnú platňu (pozrite si kapitolu „Zamknutie ovládacích prvkov“).

2.23 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODPORÚČANIA

Zvyškové teplo

Po intenzívnom používaní môže byť varná zóna, ktorú ste použili, teplá ešte niekoľko minút po vypnutí.

Na obrazovke zostáva  zobrazený indikátor zvyškového tepla, keď zóna nie je dostatočne chladná **(A)**.
Nedotýkajte sa teda týchto varných zón.



(A)

• 2 POUŽITIE



Regulátor teploty:

Každá varná zóna je vybavená bezpečnostným snímačom, ktorý neustále kontroluje teplotu dna nádoby. V prípade zabudnutia prázdnej nádoby na zapnutej varnej zóne tento snímač automaticky prispôsobí výkon platne, čím sa predíde akýmkoľvek rizikám poškodenia riadu alebo varnej platne.

Bezpečnosť „malé objekty“:

Objekt malých rozmerov (ako vidlička, lyžička alebo krúžok atď.) položené na varnú platňu nie sú rozpoznané ako nádoba.

Zablíkajú displej, ale nedodávajú sa energia.



Upozornenie

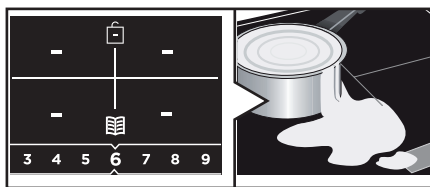
Na varnú platňu sa neodporúča klásiť žiadne kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože plocha môže byť horúca.

Ochrana v prípade preliatia:

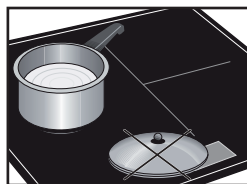
V jednom z nasledujúcich prípadov sa môže varná platňa vypnúť, spustiť sa špeciálne zobrazenie a ozvať zvukový signál:

- pretečenie, ktoré pokryje tlačidlo „Marche/arrêt“ (Zapnúť/Vypnúť) alebo displej (A),
- mokrá handra položená na tlačidlo „Marche/arrêt“ (Zapnúť/Vypnúť),
- kovový predmet položený na tlačidlo „Marche/arrêt“ (Zapnúť/Vypnúť) (B).

Očistite alebo odstráňte predmet a znovu spustíte varenie.



(A)



(B)

• 2 POUŽITIE



Automatické vypnutie systému:

Ak zabudnete vypnúť varnú zónu pod nádobou s jedlom, táto varná platňa je vybavená bezpečnostnou funkciou „Systém automatického vypnutia“, ktorá po uplynutí vopred definovanej doby (1 až 10 hodín podľa používaného výkonu) automaticky vypne zabudnutú varnú zónu.

V prípade aktivácie tejto bezpečnostnej funkcie sa vypnutie varnej zóny signalizuje zobrazením „Auto-Stop“ ovládanej zóny a zvukovým znamením, ktoré je aktivované približne 2 minúty. Pípanie vypnete jednoducho stlačením ľubovoľného miesta na obrazovke.

• 3 ÚDRŽBA

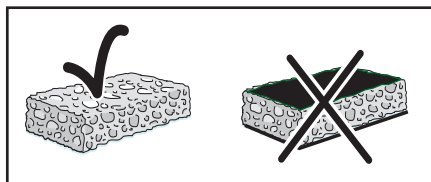


ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pri miernom znečistení používajte sanitárnu špongiu **(A)**. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, a potom ju utrite **(B)**.

V prípade nahromadenia nečistôt, ich pripečenia, vylitia sladkých jedál, roztaveného plastu používajte sanitárnu špongiu a/alebo špeciálnu škrabku na sklo. Teplou vodou dobre navlhčíte varnú zónu, ktorú chcete čistiť, použite špeciálnu škrabku na sklo na väčšie nečistoty, dokončíte čistenie sanitárnou špongiou a potom ju utrite.

V prípade kruhových stôp a nánosov



(A)



(B)



vodného kameňa nečistoty navlhčite teplým bielym octom, nechajte pôsobiť a utrite jemnou handričkou.

Pri lesknom kovovom sfarbení a týždennej údržbe používajte špeciálny prípravok na sklokeramickú varnú platňu. Na sklokeramickú varnú platňu naneste špeciálny prípravok (ktorý obsahuje silikón a ktorý má podľa možnosti ochranný účinok).

Dôležitá poznámka: Nepoužívajte prášky ani drsné špongie. Uprednostňujte krémy a špeciálne špongie na jemný riad.

potravinárskym olejom (1 až 2 polievkové lyžice naneste čistou handričkou na celú plochu). Týmto spôsobom sa zaručí lepší vzhľad a veľmi dlhá životnosť.

Pravidelná údržba:

Dosku na krájanie natierajte olejom raz mesačne.

Ak sa doska na krájanie používa iba na dekoráciu, je potrebné ju nalakovať, aby sa predišlo jej rozťahovaniu alebo sťahovaniu.

Dosku na krájanie NIKDY pri čistení nevlhčite, dosku oškrabte čepeľou noža alebo škrabkou, aby ste odstránili vlhké zvyšky mäsa.

ÚDRŽBA DOSKY HORIZONEPLAY

Je potrebné dodržiavať niektoré preventívne opatrenia, aby sa zachovala kvalita a účinnosť tohto výrobku.

Doska na krájanie sa nikdy nesmie:



- dostať do kontaktu s horúcimi hrncami alebo nádobami,
- dostať do veľkej blízkosti vykurovacieho telesa využívajúceho pulzujúci vzduch alebo klimatizácie, pretože tieto systémy vysušujú vzduch;
- nadmerne vystavovať slnečnému svetlu za sklom,
- vystavovať veľkým teplotným rozdielom;
- zatláčať medzi 2 materiálmi bez dilatáčného tesnenia, keď je zabudovaná;
- ukladať na mokrý stavebný povrch (sadra, vlhký cement...).

Pred prvým použitím:

je potrebné dosku na krájanie naolejovať

• 4 ANOMÁLIE A RIEŠENIA



	Všimnete si:	Možné príčiny:	Čo robiť:
Uvedenie do prevádzky	 zobrazené na displeji	Režim Demo	Po stlačení ikony 
	Vaša inštalácia sa vypína	Zapojenie varnej platne je chybné.	Skontrolujte súlad. Kapitola pripojenia.
	Varná platňa zapácha pri prvých vareníach.	Nový prístroj.	Nič. Zápach zmizne po niekoľkých použitíach.
Pri zapínaní	Platňa nefunguje a displej je stále prázdny.	Zariadenie nie je zapojené. Je chybné napájanie alebo zapojenie.	Skontrolujte poistky a elektrický istič.
	Varná platňa nefunguje a je zobrazené hlásenie.	Elektronický obvod funguje nesprávne.	Obráťte sa na popredajný servis.
	Platňa nefunguje, na displeji bliká zamknutý zámok.	Platňa je zamknutá.	Pozrite si kapitolu Používanie detskej bezpečnostnej poistky.
Počas používania	Platňa prestala fungovať a vydáva pípania každých 10 sekúnd a displej je zapnutý.	Došlo k pretečeniu alebo sa kovový predmet dostal na tlačidlo „Marche/arrêt“ (Zapnúť/Vypnúť) alebo na displej.	Očistite alebo odstráňte predmet a znovu spustíte varenie.
	Zobrazuje sa symbol F7.	Elektronické obvody sa prehriali.	Pozri kapitolu o zabudovaní varnej platne.
	Po spustení funkcie varnej zóny bliká hodnota výkonu.	Používaná nádoba nie je vhodná pre indukčnú technológiu alebo má menší priemer, ako je odporúčaný priemer (pozrite si časť: Uvedenie do prevádzky).	Pozrite si kapitolu Nádoby pre indukčnú technológiu.
	Nádoby vydávajú pri varení hluk. Vaša platňa vydáva pri varení klikanie.	Normálne pri niektorých typoch nádob. Môže to byť spôsobené prechodom energie z platne do nádoby.	Nič. Nehrozí žiadne riziko pre varnú platňu ani pre nádobu.
	Ventilácia pokračuje niekoľko minút po vypnutí varnej platne.	Elektronické chladenie. Normálna prevádzka.	Nič.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



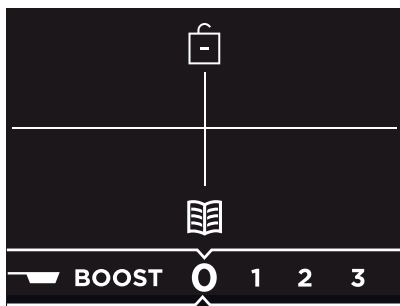
■ - Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi. Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení. Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu. Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

Poradenstvo v oblasti úspory energie

Varenie s tesne priliehajúcim vekom šetrí energiu. Ak použijete sklenenú pokrievku, môžete varenie dokonale .

STRUČNÝ NÁVOD NA POUŽITIE

ZAP/VYP



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



a



b



c



s



e



f



g



h

a Funkcia trvania varenia (časovač)

b Funkcia nezávislého časovača

c Funkcia „Elapsed time“ (Uplynutý čas)

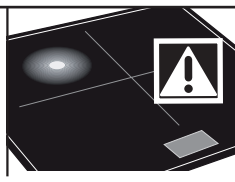
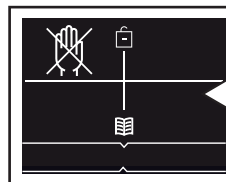
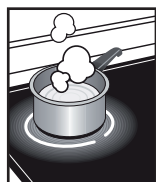
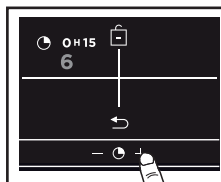
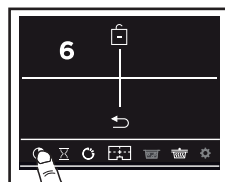
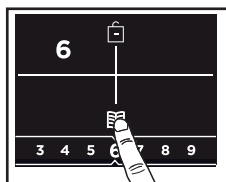
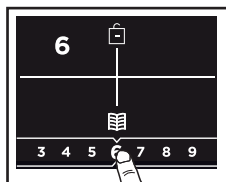
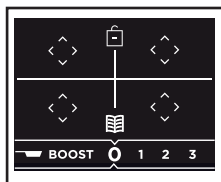
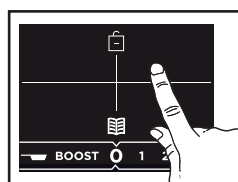
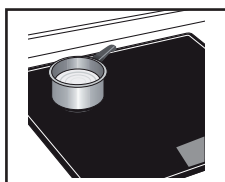
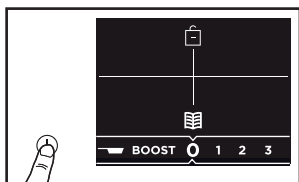
s Funkcia výberu varnej zóny

e Funkcia „Boil“ (Prevariť)

f Funkcia udržiavania teploty



g Funkcia nastavenia

h Funkcia Grill/Plancha (Gril/Grilovací plech)



- FR** Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques - UE n° 662014
- GB** Information for electric cooktop plates - UK n° 662014
- DA** Oplysninger for elektriske kogeplader til husholdning - UE n° 662014
- DE** Informationen zur elektrischen Hausbackofenplatte - UE n° 662014
- EL** Πληροφορίες για οικιακές ηλεκτρικές εστίες - UE n° 662014
- EN** Information for domestic electric hobs - UE n° 662014
- ES** Información sobre las placas de cocina domésticas eléctricas - UE n° 662014

- IT** Informazioni relative al piano cottura elettrico per uso domestico - UE n° 662014
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke elektrische kookplaten - UE n° 662014
- PL** Informacje dotyczące domowych płyt grzewczych elektrycznych - UE n° 662014
- PT** Informações relativas a placas de aquecimento domésticas - UE n° 662014
- SK** Informácie o prístrojoch elektrických varných dosiek pre domácnosť - UE n° 662014
- SV** Information om elektriska hällar för hushållsbruk - UE n° 662014

Symbol	Value	Unit
	VRXZZY1	
Model identification		
Rating plate		
Type of hob	INDUCTION **	
Total power	7600	W
Number of cooking zones and/or areas	4	
Heating technology (production, cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones (over panels))	INDUCTION **	
1	Ø	cm
2	Ø	cm
3	Ø	cm
4	Ø	cm
5	Ø	cm
6	LxW	60x63
For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area		
7	LxW	40x23
For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm		
8	LxW	
Energy consumption per cooking zone or area - calculated per kg		Wh/kg
1	EC _{max} (cents)	
2	EC _{max} (cents)	
3	EC _{max} (cents)	
4	EC _{max} (cents)	
5	EC _{max} (cents)	
6	EC _{max} (cents)	180.1
7	EC _{max} (cents)	180.1
8	EC _{max} (cents)	
Energy consumption per wet tub calculated per kg	EC _{max} (cents)	180

FR Pour les zones de cuisson non circulaires, la longueur et la largeur de la zone de cuisson la plus petite sont indiquées en millimètres. Les zones de cuisson non circulaires doivent être représentées par un rectangle. Les dimensions du rectangle sont indiquées en millimètres. Les dimensions du rectangle sont arrondies à l'entour de 5 mm.

GB For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm. For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm.

DA For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm. For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm.

DE Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche sind die Länge und die Breite der kleinsten rechteckigen Fläche in Millimetern anzugeben. Die Angaben sind auf den nächsten 5 mm aufzurunden.

EL Για μη κυκλικές ζώνες ή περιοχές μαγειρέματος, να αναφέρεται η μήκος και το πλάτος της ελάχιστης ορθογώνιας περιοχής, στρογγυλεμένο προς τα πάνω σε 5 mm.

EN For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm. For non-circular cooking zones or areas, length and width of smallest rectangular area, rounded to the nearest 5 mm.

ES Para zonas de cocción no circulares, la longitud y el ancho de la zona de cocción más pequeña se indican en milímetros. Las zonas de cocción no circulares deben representarse por un rectángulo. Las dimensiones del rectángulo se indican en milímetros. Las dimensiones del rectángulo se redondean al alza a los 5 mm.

IT Per le zone di cottura non circolari, la lunghezza e la larghezza della zona di cottura più piccola sono indicate in millimetri. Le zone di cottura non circolari devono essere rappresentate da un rettangolo. Le dimensioni del rettangolo sono indicate in millimetri. Le dimensioni del rettangolo sono arrotondate all'insù di 5 mm.

NL Voor niet-ronde kookzones of -gebieden worden de lengte en de breedte van de kleinste rechthoekige oppervlakte in millimeter opgegeven. De afmetingen van de rechthoek worden afgerond op de kleinste 5 mm.

PL Dla nieokrągłych stref lub obszarów gotowania, należy podać długość i szerokość najmniejszego prostokąta, zaokrąglone do najbliższych 5 mm.

PT Para zonas de cozimento não circulares, o comprimento e a largura da zona de cozimento mais pequena são indicados em milímetros. As zonas de cozimento não circulares devem ser representadas por um retângulo. As dimensões do retângulo são indicadas em milímetros. As dimensões do retângulo são arredondadas para cima para 5 mm.

SK Pre neokružné zóny alebo oblasti varenia, dĺžka a šírka najmenšieho obdĺžnika sú uvedené v milimetroch. Neokružné zóny alebo oblasti varenia sa zobrazujú pomocou obdĺžnika. Dimenzie obdĺžnika sú uvedené v milimetroch. Dimenzie obdĺžnika sú zaokrúhlené nahor na 5 mm.

SV För icke cirkulära kookzoner eller -områden anges längd och bredd för den minsta rektangeln i millimeter. Icke cirkulära kookzoner eller -områden ska representeras av en rektangel. Rektangelns dimensioner anges i millimeter. Rektangelns dimensioner avrundas uppåt till närmaste 5 mm.